

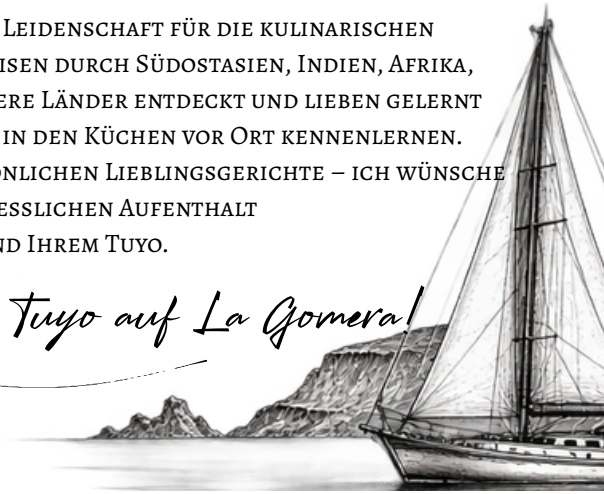


TUYO

restaurant

SEIT 20 JAHREN TEILE ICH HIER MEINE LEIDENSCHAFT FÜR DIE KULINARISCHEN
KÖSTLICHKEITEN, DIE ICH AUF MEINEN REISEN DURCH SÜDOSTASIEN, INDIEN, AFRIKA,
GRIECHENLAND, SPANIEN UND VIELE WEITERE LÄNDER ENTDECKT UND LIEBEN GELERNT
HABE. VIELES DAVON DURFTE ICH DIREKT IN DEN KÜCHEN VOR ORT KENNENLERNEN.
GENIEßEN SIE EINE AUSWAHL MEINER PERSÖNLICHEN LIEBLINGSGERICHTE – ICH WÜNSCHE
IHNEN EINEN UNVERGESSLICHEN AUFENTHALT
IN MEINEM UND IHREM TUYO.

Herzlich Willkommen im Tuyo auf La Gomera!



VORSPEISEN

Feta Griega 12,00

Gegrillter Schafskäse in Olivenöl mit Tomate, Zwiebel, Paprika, Oliven, Knoblauch, Peperoni, Oregano

Champiñones al Ajillo 9,50

Champignons in Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Chili, Sherry

Mar y Tierra 14,50

Garnelen, Champignons und Serranoschinken in Kräuter-Knoblauch-Butter geschwenkt, Petersilie, Sherry

Gambas al Ajillo Tuyo 13,00

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Petersilie, Chili, Sherry

Tom Kha Suppe 9,00

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Champignons, Paprika, Zwiebel, Thai-Kräutern

mit Hühnchen + **2,00**

mit Garnelen oder Tofu + **3,00**

Masoor Dal 8,50

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Tomate, Zwiebel, frischem Koriander, Joghurt

Gyözas 10,50

Mit Gemüse gefüllte und frittierte Weizenmehltäschchen, dazu ein Soya-Reisessig-Chilli-Dip

Horiatiki Griechischer Salat 13,00

Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Peperoni, schwarze Oliven, Oregano, Fetakäse, Olivenöl, Zitronensaft

Small Tuyo Salad 8,00

Kleiner gemischter Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Äpfel, Walnüsse, Himbeer-Dressing, Parmesan

HAUPTSPEISEN

SÜDASIEN - INDIEN

Butter Chicken 17,50

Gebratene Hühnchenfiletstreifen in milder, cremiger Tomatensoße, frischer Koriander, Salatbouquet, Basmati Reis

Chicken Tikka Masala 17,00

Hühnchen-Curry, Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischen Blattspinat, Koriander, Joghurt, Basmati Reis (auch vegetarisch möglich)

Chana Dal 14,00

Würziges Kichererbsen-Curry, Tomaten, Zwiebel, Spinat, Joghurt, Basmati Reis

Chicken Korma 17,00

Mildes cremiges Mandelcurry, Blumenkohl, Karotte, Hühnchen Paprika, Zwiebel, Basmati Reis (auch vegetarisch möglich)

SÜDOSTASIEN - VIETNAM / THAILAND / INDONESIEN

Wok Hoisin 14,50

Mit gebratenem Wokgemüse, Erdnüssen, Hoisin-Sauce, frischem Koriander, Basmati Reis

mit Huhn + 3,00

mit Garnelen oder Tofu + 4,00

Beef Indochine 21,00

Kurz gebratene Rinderfiletstreifen mit Ingwer, Chili, Koriander und Erdnüssen auf Salat mit Limettendressing und Basmati Reis

Tahu Gado Gado 18,00

Frittierte Tofuscheiben in Panko-Mandel-Kruste, an Erdnussbutter-Chili-Sauce, Wokgemüse, Basmati Reis

Nasi Kuning 13,50

Indonesische Reispfanne, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignons mit Huhn + 3,00 mit Garnelen oder Tofu + 4,00

Pad Thai 14,00

Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Erdnüsse, frischer Koriander, Gurken, Tamarinden-Soße, Frühlingszwiebel, Limette, Erdnüsse
mit Huhn + **3,00** mit Garnelen oder Tofu + **4,00**

 Gaeng Keow 15,00

Grünes Thai-Curry mit Kokosmilch, Paprika, grünen Bohnen, Aubergine, Champignons, Zwiebel, frischem Koriander, Zitronengras und Thai-Basilikum, Basmati Reis

mit Huhn + **3,00** mit Garnelen oder Tofu + **4,00**

 Pla Kapong Nam Prik 21,00

Im ganzen gegrillte frische Dorade serviert mit einer süßlich scharfen Thaibasilikumsauce, dazu Salatbouquet, Basmati Reis

OSTASIEN - JAPAN / KOREA

Tuna Teriyaki 21,00

Gebratenes Filet vom frischen Thunfisch mit Teriyaki-Orangen-Ingwer-Sauce, Wokgemüse, Basmati Reis

Tuna Tataki 20,00

auch als Vorspeise möglich **15,00**

Kurzgebratenes Thunfischfilet mit Togarashi-Sesamkruste dazu Gurken-Wakame-Algen-Salat, Gemüsetempura, Basmati Reis

 Bulgoggi Barbecue Beef 22,00

Dünn geschnittene Rinderfiletscheiben auf Wokgemüse mit würziger koreanischer Barbecue Sauce, Basmati Reis



NACHTISCH

Hausgemachte Mousse au Chocolat et Menthe 7,50

Aus dunkler Schokoladde, Minz-Schokolade

Creme Catalana 6,00

Mit Ingwer und Orangenabrieb und knuspriger braunen Zuckerkruste

Griechischer Joghurt 7,00

Mit Honig, Zimt und Walnüssen

Gâteau au Chocolat 7,50

*Kleines Schokoküchlein mit warmem flüssigem Kern auf
Vanille-Amoretto-Sauce, gerösteten Mandeln*

Mango - Maracuja - Mascarpone Creme 7,50

*Eine fruchtig weiche Creme aus Mango-Maracuya Pulp,
Vanille-Mascarpone, griechischem Sahnejoghurt*

