

Einfach mal anders

UNSER AUSTRALISCHER KÜCHENCHEF, JUSTIN DAMETTO, VERZAUBERT EUCH MIT MODERNER AUSTRALISCHER CUISINE; FERNAB VON KLASSISCH DEUTSCHER KÜCHE!

ER LÄSST ALTE TRADITIONEN IN NEUEM GLANZ ERSCHEINEN UND SCHICKT EURE GESCHMACKSSINNE AUF EINE ERLEBNISREISE. DABEI LEGEN ER UND SEIN TEAM GROSSEN WERT AUF DIE VERWENDUNG VON FRISCHEN, REGIONALEN UND VOR ALLEM HAUSGEMACHTEN PRODUKTEN.

ALL UNSERE GERICHTE BESTEHEN AUS VIELEN VERSCHIEDENEN ZUTATEN, WELCHE PERFEKT AUF EINANDER ABGESTIMMT SIND UND EUCH IM BESTEN FALL EINE GESCHMACKSEXPLSION ERLEBEN LASSEN!

UNSERE SPEISEN WERDEN ERST NACH EURER BESTELLUNG ZUBEREITET, SODASS IHR EUER GERICHT SO FRISCH WIE MÖGLICH ERHALTET; DENN WIR MÖCHTEN FÜR UNSERE GÄSTE NUR DAS BESTE! SEID EUCH DESSEN BEWUSST, WENN DIE WARTEZEIT MANCHMAL ETWAS LÄNGER DAUERT. – „GUT DING BRAUCHT WEILE“

IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUREGIONEN UND FRAGT AUCH GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

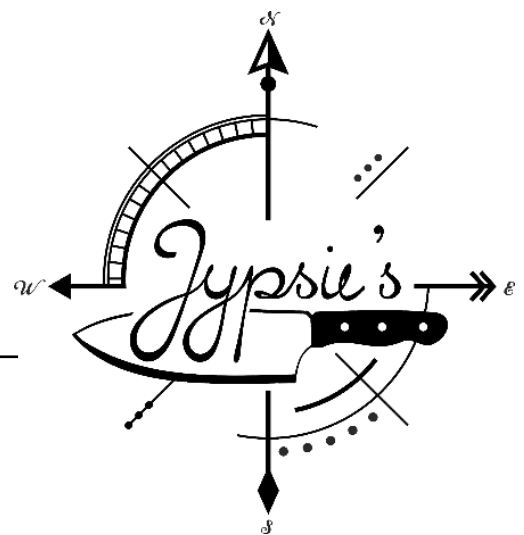
WEITERE GETRÄNKE WIE BIER, HAUSGEMACHTE LIMONADEN UND COCKTAILS HABEN WIR NATÜRLICH AUCH FÜR EUCH!

WIR WÜNSCHEN EUCH EINEN ANGENEHME ZEIT UND HOFFEN, DASS IHR EUCH RUNDUM WOHLFÜHLT BEI UNS!

*FÜR SPEISEN ZUM EINPACKEN BERECHNEN WIR 0.50€

Marie-Luise &

Vinothek - Restaurant - Café - Bar



LEGENDE

VEG - VEGETARISCH
VEGO – VEGETARISCHE OPTION
V- VEGAN
VO – VEGANE OPTION
GF - GLUTENFREI
GFO – GLUTENFREIE OPTION
DF - LACTOSEFREI
DFO – LACTOSEFREIE OPTION

FIND UNS

WWW.MARIELUISE-JYPSIES.DE



VINOTEKMARIELUISE

JYPSIES.BOSTALSEE

Speisen

Juli, August MI-FR AB 16.00 UHR | SA + SO AB 13.00 UHR

Vorspeisen

GARNELEN, ROTE BEETE & AVOCADO-TATAR, CROÛTONS, COCKTAILSAUCE, CHERRYTOMATEN, KAPERNBEEREN, CORNICHONS, GRAPEFRUIT, CURRY-ÖL, BAGUETTE 9.90
VO GFO

BRUSCHETTA, CHERRYTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, GRANATAPFEL, BASILIKUM, OLIVENÖL, BALSAMICO, CHIA BROT 8.90 VEG VO

GEGRILLTER BLUMENKOHL, HUMMUS, DUKKAH, VEGANER JOGHURT, HONIG, KERNE UND NÜSSE, GEPUFFTER QUINOA, BAGUETTE 8.90

VEGGIE LOADED NACHOS, SCHWARZES BOHNENRAGOUT, BÉCHAMELSAUCE, TOMATENSALSA, SOUR CREAM, JALAPEÑOS, GUACAMOLE, SALSA VERDE 10.00 VEG VO
+PULLED RINDERBÄCKCHEN 5.50

Bar Snacks

FENCHELSALAMI, GRÜNER PFEFFER, BAGUETTE, OLIVENÖL 5.90

KÄSE-TRIO, BROT, HAUSGEMACHTES CHUTNEY 8.90
VEG GFO

SPUNDEKÄS', SALZBRETZEL 3.90 VEG

MARINIERTE OLIVEN 4.90 V

Flammkuchen

OVAL – 40cm

KLASSISCH, SAUERRAHM, KÄSE, ROTE ZWIEBELN, GERÄUCHERTER SPECK (SALZIG) 10.90

TRADITIONELL, MÜNSTERKÄSE, SAUERRAHM, KÄSE, FRÜHLINGSZWIEBELN, KNOBLAUCHÖL 10.20 VEG

FENCHELSALAMI, SAUERRAHM, PARMESAN, GETROCKNETE TOMATEN, OLIVEN, KÄSE, GRÜNER PFEFFER, EINGELEGT ZWIEBELN, RUCOLA 14.90
VEGO

CHERRYTOMATEN, GEBACKENER FETA, BASILIKUM, BASILIKUMÖL 12.80 VEG

GARNELEN, SAUERRAHM, TOMATEN, CHILLI, ROTE ZWIEBELN, KORIANDER, FRÜHLINGSZWIEBELN, JOGHURT, RÖSTZWIEBELN 14.90

BIS 12 JAHRE

Kinder Menü

CHEESEBURGER, 180g BEEF PATTIE, KETCHUP, CHEDDAR, SESAMBRÖTCHEN 6.00

KIDS RIGATONI MIT BUTTER, KÄSE ODER CONFIERTEN TOMATEN 5.50 VEG

MAC AND CHEESE 5.50 VEG

KAROTTEN-ZUCCHINI-PANCAKE 5.90 VEG

Speisen

Juli, August MI-FR AB 16.00 UHR | SA + SO AB 13.00 UHR

Hauptspeisen

RIGATONI PASTA, RÄUCHERLACHS, CHERRYTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, KNOBLAUCH, KAPERN, BABYSPINAT, SALBEI, WEIßWEIN-BUTTER-SAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, PANGRITATA 18.90 *VEGO*

200g KÄNGURUFILET *MEDIUM SERVIERT*, GEGRILLTER BLUMENKOHL, KAROTTEN-ZUCCHINI-PANCAKE, DUKKAH, FEIGEN, PFLAUMENSAUCE, HUMMUS 23.90

200g REGIONALES DAMWILD, GEGRILLTER BROKKOLINI, PARMESAN-POLENTA, ST. QUIRINUSHOF-JUS, SAUTIERTER BABYSPINAT, KIRSCHKOMPOTT, VERBRANNT ZWIEBEL 26.90 *GF* ****EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS****

300g KALBSKRONE, SALBEIBUTTER, PARMESAN-POLENTA, BROKKOLINI, ST. QUIRINUSHOF-JUS, ERBSENPUREE, ZITRONE 28.90 *GF*

GEBRATENER KABELJAU, WARMER KARTOFFEL-CHORIZO-SALAT, RIESLINGSAHNE, EINGELEGTER FENCHEL, RUCOLA-ORANGEN-SALAT, CHERRYTOMATEN, ERBSENPUREE 23.90 *GF*

RUCOLASALAT, OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, PINIENKERNE, RADIESCHEN, CHERRYTOMATEN, CROÛTONS, ESSIGGURKEN, KÄSEWÜRFEL, BAGUETTE 12.90 *VEG*

MIT GEGRILLTEM PERI CHICKEN +5.50
MIT RÄUCHERLACHS +5.50

VEGANE FALAFEL, BROKKOLINI, HUMMUS, CHILLI JAM, GEPUFFTER QUINOA, KERNE-MIX, VERBRANNT ZWIEBEL, TOMATENSALSA, SAUTIERTER BABYSPINAT, LIMETTE 15.90 *V*

MIT GEGRILLTEM PERI CHICKEN +5.50
MIT RÄUCHERLACHS +5.50

Dazu

BEILAGENSALAT	4.90
BAGUETTE	1.50
GEGRILLTER BROKKOLINI	4.00

Lust auf was Süßes?

SCHAU IN UNSEREN DESSERTKÜHLSCHRANK ODER WERF EINEN BLICK AUF UNSERE PRALINENAUSWAHL IN DER VINO THEK

ODER FRAG' GANZ EINFACH DAS PERSONAL!

Burger & Sandwiches

ALLE BURGER WERDEN IM VEGANEN SESAMBRÖTCHEN DER BÄCKEREI LEIST SERVIERT!

BEEF BURGER, 180g RINDER-PATTY, BACON, ROTER CHEDDAR, KAREMELLISIERTE ZWIEBELN, SALAT, AIOLI, TOMATEN JAM, COLESLAW, TOMATEN 12.90

DOPPELT FLEISCH +5.00
MIT SPIEGELEI +1.50

PERI PERI CHICKEN BURGER, GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST, COLESLAW, PERI MAYO, EINGELEGTE KAROTTEN, TOMATEN, GUACAMOLE, SALAT, ROTE ZWIEBELN 12.50 *MILD*
MIT BACON +2.00

VEGANER FALAFELBURGER, MANGOCHUTNEY, HUMMUS, ROTE ZWIEBELN, TOMATEN, RUCOLA 12.90 *V*

MIT RÄUCHERLACHS +5.50

WILDBURGER, 180g WILD-PATTY *AUS DER KEULE VOM DAMWILD UND WILDSCHWEIN*, CAMEMBERT, GUACAMOLE, COLESLAW, CHILLI JAM, DILLGURKEN, AIOLI, KAREMELLISIERTE ZWIEBELN, RUCOLA, TOMATEN 14.90

BEEF CHEEK SANDWICH, *12STD IN BIER GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN*, BRIOCHE TOAST, SALSAL VERDE, TOMATENSALSA, KORIANDER, CHIPOTLE MAYO, GUACAMOLE, COLESLAW, TOMATEN, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN 12.90

KABELJAU SANDWICH, GEBRATENER KABELJAU, BRIOCHE TOAST, AIOLI, TOMATEN JAM, DILLGURKEN, COLESLAW, TOMATEN, SALSAL VERDE 12.90

Beilage zum Burger?

VEGGIE LOADED NACHOS	3.50
ROSMARIN-THYMIAN-KARTOFFELN	3.50
+AIOLI ODER PERI MAYO	1.50
GRÜNER SALAT	2.50
MAC AND CHEESE	4.50

DIE BURGER WERDEN AUF EINER SCHAUFEL SERVIERT
- ZUM REINSCHAUFELN!

EUCH FÄLLT ES SCHWER DARAUF ZU ESSEN? WIR SERVIEREN DIE BURGER AUCH GERNE AUF EINEM NORMALEN TELLER.

Brunch

Juli, August SA+SO AB 9.00 - 12.30UHR

Chef's Specials

BUTTERMILK PANCAKES, SAISONALE FRÜCHTE, BEERENKOMPOTT, NUTELLA-MASCARPONE, KOKOSFLOCKEN, COOKIEBRÖSEL 9.80 VEG

EIER BENEDICT, POCHIERTE EIER, KAROTTEN-ZUCCHINI-PANCAKE, AVOCADO, SAUCE HOLLANDAISE, SAUTIERTER SPINAT 9.80 VEG
+BACON 2.50
+RÄUCHERLACHS 5.50

BRIOCHE FRENCH TOAST, GESALZENES KARAMELL, BANANENCHIPS, KARAMELL-POPCORN, DOUBLE CREAM, COOKIEBRÖSEL, SAISONALE FRÜCHTE 9.80

AVOCADO SMASH, CHIA BROT, POCHIERTE EIER, TOMATENSALSA, HUMMUS, FETA, DUKKAH, BASILIKUMÖL 9.20 VEG
+BACON 2.50
+RÄUCHERLACHS 5.50

PULLED RINDERBÄCKCHEN, POCHIERTE EIER, TOMATENSALSA, KORIANDER, BRIOCHE TOAST, SALSA VERDE, PISTAZIEN, LIMETTE 9.50 VO

FRÜHSTÜCKSBURGER, SPIEGELEI, TOMATEN, GUACAMOLE, SAUCE HOLLANDAISE, SALAT 7.00 VEG VO
+BACON 2.50
+RÄUCHERLACHS 5.50

GARNELEN AUF BRIOCHE TOAST, CHILLI, LIMETTEN, KORIANDER, GRAPEFRUIT, RÜHREI, GUACAMOLE, GEPUFFTER QUIONA 12.00 MILD

Keep it simple

MÜSLI, VEGANER JOGHURT, BEERENKOMPOTT, SAISONALE FRÜCHTE, GEPUFFTER QUINOA, KERNE-MIX 6.90 VO

CHIA BROT, TOMATENSALSA, BÜFFELMOZZARELLA, GUACAMOLE, BALSAMICO 6.90 VEG VO
+FENCHELSAMALI 2.00

EIER AUF BROT – RÜHREI, SPIEGELEI ODER POCHIERTES EI 5.00 VEG
+BACON 2.50
+GUACAMOLE 3.00
+TOMATEN JAM 2.00
+BUTTER 1.00
+FETA 2.00

ZWEI SCHEIBEN CHIA BROT, BUTTER, ERDBEER JAM, NUTELLA 4.90 VEG

BIS 12 JAHRE Kids

BUTTERMILK PANCAKES, ZUCKERWATTE
MIT ZIMTZUCKER 3.90
MIT NUTELLA 4.90
MIT FRISCHEM OBST 5.90

FRENCH TOAST, ZUCKERWATTE
MIT ZIMTZUCKER 3.90
MIT NUTELLA 4.90
MIT FRISCHEM OBST 5.90

EIER AUF BROT 4.90
RÜHREI, SPIEGELEI ODER POCHIERTES EI

FRÜCHTE, MÜSLI, JOGHURT 4.50

Extras

BACON 2.50
GUACAMOLE 3.00
AHORNIRUP 1.50
CHIA BROT 1.50
CAMEMBERT 3.00

BRUNCH- THE
SOCIALLY
ACCEPTABLE EXCUSE
FOR DAY DRINKING!