

# 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!

SOLLTET IHR ALLERGENE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, TEILT DIES BITTE UNSEREM PERSONAL MIT, AUCH WENN DAVON NICHTS IN DER KARTE STEHT! DA WIR FRISCH KOCHEN GIBT ES AUCH MAL TAGE, AN DENEN WIR ETWAS NICHT GELIEFERT BEKOMMEN HABEN UND DEMENTSPRECHEND ALTERNATIVEN VERWENDENDEN.

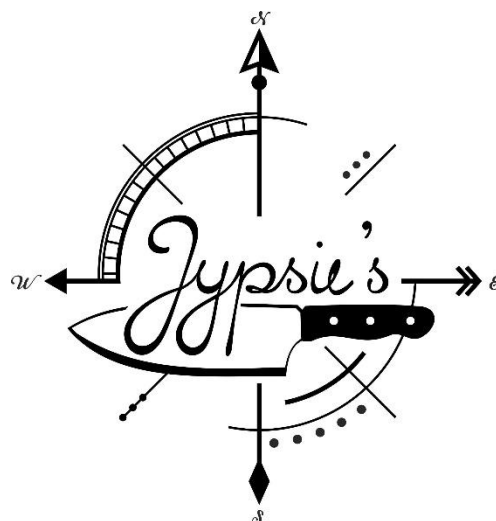
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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

WIR WÜNSCHEN EUCH EINE TOLLE ZEIT UND HOFFEN, DASS IHR EUCH RUNDUM BEI UNS WOHLFÜHLT!

## 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

### TRINGELD

TRINGELD WIRD DURCH ALL  
UNSERE MITARBEITER GETEILT

### SPEISEN ZUM EINPACKEN

FÜR RESTE ZUM EINPACKEN  
BERECHNEN WIR 0.50€ PRO  
VERPACKUNG

### FIND UNS

[WWW.MARIELUISE-JYPSIES.DE](http://WWW.MARIELUISE-JYPSIES.DE)



VINOTEKMARIELUISE

JYPSIES.BOSTALSEE

# Speisen

*April bis Juli*

## Vorspeisen, Bar Snacks, Tapas

<b>KÄNGURUSPIEß</b> , 5-SPICE-GEWÜRZ, HOISIN, MISO-ERDNUSS-TAHINI-SAUCE, MACADAMIA GFO	9.00
<b>FRIED CHICKEN &amp; WAFFLE</b> , BUTTERMILK FRIED CHICKEN, KARTOFFELWAFFEL, SCHARFE BBQ-AHORN-SAUCE, AIOLI, SESAM <i>SCHARF!</i>	11.00
<b>FRITTIERTER TINTENFISCH</b> , SUMAC GEWÜRZ, ZITRONEN-MAYO, GRANATAPFEL, DUKKAH, SALAT, HEIRLOOM CHERRY TOMATEN, CHILLI-LIME-DRESSING **EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**	12.00
<b>VITELLO TONNATO</b> , KALBSSCHEIBEN, HEIRLOOM CHERRY TOMATEN, TUNFISCH-KAPERN-SAUCE, KAPERNBEEREN, PETERSILIENÖL <i>DF</i>	15.00
<b>FRITTIERTE OLIVEN</b> , PANIERTE OLIVEN, ZITRONEN-MAYO, CAYENNE-SALZ <i>VEG</i>	7.00
<b>BROT MIT DIP</b> , BROT, TOMATENPESTO <i>V GFO</i>	5.50
<b>NACHOS</b> , AVOCADOMOUSSE, SALSA DIP <i>V GF</i>	8.00
<b>GURKENSALAT</b> , MARINIERTE GURKEN, MISO-ERDNUSS-TAHINI, CHILI CRUNCH <i>GFO V</i>	7.00
<b>SIDE STEAKHOUSE POMMES</b> , JYPSIE'S SALZ <i>V GFO</i>	4.50
<b>DIPS DAZU</b> : BBQ-MAYO, MANGO CHUTNEY, GUACAMOLE, HAUSSAUCE, TOMATENPESTO, CHIPOTLE MAYO <i>SCHARF!</i> AIOLI <b>je +2.50</b>	
<b>ANTI PASTI BOARD</b> (FÜR 2 PERS.), GERÄUCHERTER WILDSCHINKEN, CONFIERTE OLIVEN, KÄSE-WÜRFEL, GEGRILLTES GEMÜSE, MANGO CHUTNEY, TOMATENPESTO, BROT <i>GFO DFO VO</i>	18.00

## Kinder Menü *BIS 12 JAHRE*

<b>KIDS CHEESEBURGER</b> , 90G SMASHED BEEF PATTY, GOUDA, KETCHUP, POMMES <i>DFO MIT TOMATE &amp; SALAT +2.00</i>	9.00
<b>KIDS CHICKEN</b> , BUTTERMILK CHICKEN TENDERS, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP	7.00
<b>KIDS PASTA</b> , LINGUINI, SUGO SAUCE, KÄSE <i>VEGO</i>	7.00

## Lust auf was Süßes?

SCHAU GERNE IN UNSEREN DESSERTKÜHLSCHRANK IM JYPSIE'S NACH, WAS ES HEUTE LECKERES ZUR AUSWAHL GIBT!

### Unsere regionalen Partner

WILDWECHSEL - OBERTHAL  
BELEAF FARMING - SAARBRÜCKEN  
JOSEPH DER GEFLÜGELHOF - THOLEY  
NOHFELDEN GETRÄNKECENTER - NOHFELDEN  
FLEMMING KAFFEE & MASCHINEN - SAARLOUIS  
KIZER SPIRITUOSEN - ST. WENDEL  
TEPPICHWÄSCHEREI KOHLHAAS - ZÜSCH  
BÄCKEREI LEIST - MARPINGEN

WIR LEGEN GROßEN WERT AUF DIE GEGENSEITIGE UNTERSTÜTZUNG KLEINER BETRIEBE IN DER REGION

MI-FR AB 17.00 UHR | SA 12.00-14.00 UHR + AB 17.00 UHR | SO AB 12.00 UHR DURCHGEHEND

# Speisen

April bis Juli

## Hauptspeisen

**GEBRATENER KABELJAU**, BÄRLAUCHRISOTTO, 29.00  
HEIRLOOM CHERRY TOMATEN, PETERSILIENÖL,  
SALBEI, PINIENKERNE, KRÄUTERBUTTER *GF*  
WEINEMPFEHLUNG: CUVÉE NO 3 | SCHILLERHOF

**OLIVEN LINGUINI**, VEGANE PASTA, SCHWARZE 18.00  
OLIVENTAPENADE, MANCHEGO KÄSE, CHERRY  
TOMATEN, KALAMATA OLIVEN *VO*  
WEINEMPFEHLUNG: SILVANER S | DREIKÖNIGSHOF

**300G RINDERHÜFTE**, BLUMENKOHLPÜREE, 28.00  
GEWÜRZ-KARTOFFELN, SÜßER PADRON-JAM *GF*  
DAZU: *SIDE SALAT +3.50*  
WEINEMPFEHLUNG: FRÜHBURGUNDER | ST. QUIRINUSHOF

**SCHWEINERÜCKEN**, SCHWARZE PFEFFER- 23.00  
KRUSTE, SEMMELKNÖDEL, KAMELLISIERTE  
APFELSAUCE, BLUMENKOHLPÜREE, EDAMAME,  
CHICKEN JUS *GFO*  
WEINEMPFEHLUNG: SILVANER S | DREIKÖNIGSHOF  
\*EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS\*\*

**KICHERERBSEN-SALAT**, GEWÜRZTE KICHER- 18.00  
ERBSEN, EDAMAME, GEWÜRZ-KARTOFFELN,  
GRANATAPFEL, MISO-ERDNUSS-SAUCE, SESAM,  
MARINIERTER GURKE, HEIRLOOM CHERRY  
TOMATEN, HALBE AVOCADO, GERÖSTETE  
PAPRIKA, DUKKAH *GF V*  
DAZU: *2x KÄNGURUSPIEßE +7.00*  
WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ NO 1 | SCHILLERHOF

**GRÜNER SALAT**, CHERRY TOMATEN, GURKE, 16.00  
GEWÜRZTE KARTOFFELN, SPIEGELEI, PINIEN-  
KERNE, BUTTERMILCH-DRESSING *GF VEG VO DFO*  
DAZU: *BUTTERMILK FRIED CHICKEN +5.50*  
*RED CARROT PATTY +5.50*  
WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC | ST. QUIRINUSHOF

**PULLED PORK TACOS** *3x12CM*, PULLED PORK 14.00  
*12STD IN BIER GESCHMORT*, TOMATENSALSA, EIN-  
GELEGTER INGWER, CHIPOTLE MAYO, SPICY  
JUS *SCHARF! DF*  
DAZU: *STEAKHOUSE POMMES +4.50*  
WEINEMPFEHLUNG: SCHWARZRIESLING | LEONHARD

## Burger

**BEEF BURGER**, 2X 90G SMASHED BEEF PATTIES, 16.00  
BACON, GOUDA, MILDE WEIßE ZWIEBELN,  
HAUSSAUCE, SALAT, ROTE BETE-RELISH, ESSIG-  
GURKEN, TOMATEN *DFO*  
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +1.50

**„MLJ“ CHEESEBURGER**, 2X 90G SMASHED BEEF 13.00  
PATTIES, GOUDA, SWEET PICKLE RELISH, MILDE  
WEIßE ZWIEBELN, DIJONNAISE, KETCHUP,  
ESSIGGURKEN *DFO*  
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +1.50  
MIT BACON +2.50

**CHIPOTLE CHICKEN BURGER**, BUTTERMILK 16.00  
FRIED CHICKEN, GOUDA, MARINIERTER GURKE,  
AVOCADOMOUSSE, SALAT, TOMATEN, MILDE  
WEIßE ZWIEBELN, CHIPOTLE MAYO, EINGE-  
LEGTER INGWER, CAYENNE-SALZ *SCHARF!*  
MIT BACON +2.50

**„RED CARROT“ BURGER**, VEGANER GEMÜSE- 16.00  
PATTY, SALAT, EINGELEGTER INGWER, MILDE  
WEIßE ZWIEBELN, TOMATE, AVOCADO-  
MOUSSE, TOMATENPESTO *V*

**WILD BURGER**, 180G WILD-PATTY *AUS DER KEULE* 16.00  
*VOM DAMWILD UND WILDSCHWEIN*, SALAT, GOUDA,  
MILDE WEIßE ZWIEBELN, TOMATEN, BBQ-  
MAYO, ESSIGGURKEN, ROTE BETE-RELISH *DFO*

**SURF & TURF BURGER**, 2X 90G SMASHED BEEF 16.00  
PATTIES, GARNELEN, KNOBLAUCHSAUCE,  
AVOCADOMOUSSE, MILDE WEIßE ZWIEBELN,  
GOUDA

**SPECIAL** – SCHAU ONLINE ODER FRAG' UNS PREIS  
GERNE DANACH! VARIIERT

### Beilage zum Burger?

**SIDE SALAT**, ZITRONEN-SENF-DRESSING *GF DF V* 3.50

**SIDE STEAKHOUSE POMMES**, JYPSIE'S SALZ *GFO V* 4.50

**DIPS DAZU**: BBQ-MAYO, MANGO CHUTNEY,  
GUACAMOLE, HAUSSAUCE, TOMATENPESTO,  
CHIPOTLE MAYO *SCHARF!*, AIOLI *je +2.50*

# Brunch

*April bis Juli*

## Specials

**PULLED PORK BENEDICT**, PULLED PORK, 14.00  
POCHIERTE EIER, AVOCADOMOUSSE, SAUCE  
HOLLANDAISE, KARTOFFELWAFFEL *VEGO*  
*\*EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS\*\**

**BREAKFAST BURGER**, BACON, SPIEGELEI, 12.00  
KARTOFFELWAFFEL, GOUDA, KETCHUP, CHILLI  
CRUNCH *SCHARF! VEGO*

## Classics

**BREAKFAST BOARD**, VEGANER JOGHURT, JAM, 16.00  
HAUSGEMACHTES GRANOLA, OBSTSALAT,  
BUTTER, CIABATTA, PRAGER SCHINKEN, HALBE  
AVOCADO, TOMATENSCHNITZELN, GOUDA *VO*  
*DFO GFO*

**POTATOS & EGGS**, BRATKARTOFFELN, BACON, 12.00  
SPIEGELEIER, TOMATENPESTO, HALBE  
AVOCADO, CIABATTA *VEGO GFO*

## Topped Ciabatta

**AVOCADO SMASH**, AVOCADOMOUSSE, 9.00  
HEIRLOOM CHERRY TOMATEN, SUMAC,  
GETOASTETES CIABATTA *V GFO*  
*DAZU: SPIEGELEI +2.00*

**GURKEN-CIABATTA**, MARINIERTER GURKE, 9.00  
MISO-ERDNUSS-TAHINI, SESAM, MACADAMIA,  
GETOASTETES CIABATTA *V GFO*  
*DAZU: SPIEGELEI +2.00*

**BACON & EGGS**, BACON, ZWEI SPIEGELEIER, 12.00  
TOMATENPESTO, GETOASTETES CIABATTA  
*GFO DF*

## Pancakes

**PISTAZIEN-PANCAKES**, BUTTERMILK PANCAKES, 12.00  
PISTAZIEN-RICOTTA-CREME, SCHOKOLADEN-  
SAUCE, COOKIEBRÖSEL *VEG*

**MÜSLI-PANCAKES**, BUTTERMILK PANCAKES, 13.00  
VEGANER JOGHURT, HAUSGEMACHTES  
GRANOLA, FRÜCHTE *VEG*

**ZIMTZUCKER-PANCAKES**, BUTTERMILK 7.00  
PANCAKES, ZIMTZUCKER *VEG*  
*DAZU: AHORNSIRUP +2.00*

## Kids

**KIDS BUTTERMILK PANCAKES** 5.00  
MIT ZIMTZUCKER 6.50  
MIT NUTELLA 7.00  
MIT FRISCHEM OBST

**KIDS RÜHREI AUF BROT**, CIABATTA ZWEI 5.50  
RÜHREIER *VEG DFO*

## Sides

**FRÜCHTE BOWL** *V* 6.00  
**HAUSGEMACHTES GRANOLA**, VEGANER 8.00  
JOGHURT, FRÜCHTE *V*

## Add

<b>BACON</b>	4.00
<b>AVOCADOMOUSSE</b>	2.50
<b>HALBE AVOCADO</b>	4.00
<b>CIABATTA</b> , BÄCKEREI LEIST	1.50
<b>BUTTER</b>	1.50
<b>NUTELLA</b>	2.50
<b>JAM</b>	2.00
<b>1x SPIEGELEI</b>	2.00
<b>2x RÜHREIER</b>	4.00
<b>1x POCHIERTES EI</b>	2.00