

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.

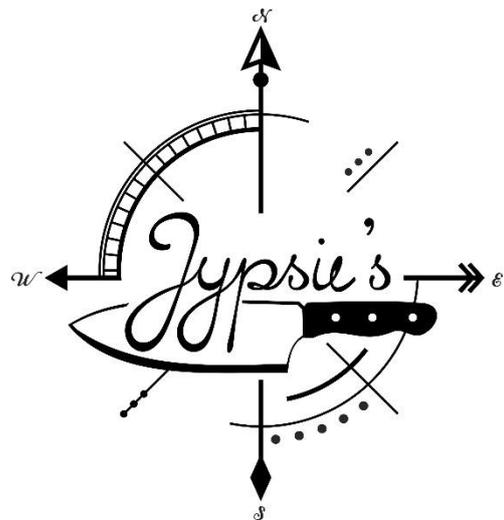
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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

TRINKGELD

TRINKGELD WIRD DURCH ALL
UNSERE MITARBEITER GETEILT

SPEISEN ZUM EINPACKEN

FÜR RESTE ZUM EINPACKEN
BERECHNEN WIR 0.50€ PRO
VERPACKUNG

FOLLOW US



@MARIELUISE_JYPSIES

Speisen

Juli bis Oktober

Vorspeisen, Bar Snacks, Tapas

RÄUCHERLACHS , PONZU SAUCE, YUZU PERLEN, RICOTTA, HEIRLOOM CHERRY TOMATEN, EINGELEGT ERDBEEREN, ROGGENBRÖSEL <i>GFO</i> DAZU BROT +1.50 **EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**	15.00
KÄNGURUSPIß , 5-SPICE-GEWÜRZ, HONIG, MISO-ERDNUSS-TAHINI-SAUCE, DUKKAH <i>GF</i>	9.00
BBQ FRIED CHICKEN , BUTTERMILK FRIED CHICKEN TENDERS, SCHARFE BBQ-AHORN-SAUCE, AIOLI, SESAM <i>LEICHT SCHARF</i>	11.00
TOPPED PITA , MORTADELLA, BURRATA <i>50g.</i> , PISTAZIEN, RICOTTA, OLIVENÖL, HONIG, HAUSGEMACHTES PITA BROT	10.00
FRITTIERTE OLIVEN , PANIERTE OLIVEN, AIOLI, CAYENNE-SALZ <i>VEG</i>	7.00
HAUSBROT MIT OLIVENÖL , HAUSGEMACHTES PITA BROT, JORDAN OLIVENÖL, MEERSALZ, BALSAMICO, DUKKAH <i>V GFO</i>	7.00
NACHOS , GUACAMOLE, SALSA DIP <i>V GF</i>	8.00
SIDE STEAKHOUSE POMMES , JYPSIE'S SALZ <i>V GFO</i> DIPS DAZU : BBQ-MAYO, MANGO CHUTNEY, AIOLI, GUACAMOLE, HAUSSAUCE, CHIPOTLE MAYO <i>SCHARF</i> . je +2.50	4.50
ANTI PASTI FÜR 2 PERSONEN, KÄSE, VERSCHIEDENE WURSTSORTEN, CORNICHONS, GETROCKNETE FRÜCHTE, KALAMATA OLIVEN, NÜSSE, JORDAN OLIVENÖL, BALSAMICO, MEERSALZ, BROT <i>GFO VEGO</i>	24.00

Kinder Menü *BIS 12 JAHRE*

KIDS CHEESEBURGER , 90G SMASHED BEEF PATTY, GOUDA, KETCHUP, POMMES <i>DFO</i> MIT TOMATE & SALAT +2.00	9.00
KIDS CHICKEN , BUTTERMILK CHICKEN TENDERS, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP	7.50
KIDS PASTA , LINGUINI, SUGO SAUCE, KÄSE <i>VEG</i>	7.50
KIDS PITA PIZZA , TOPPED PITA BREAD, SUGO SAUCE, KOCHSCHINKEN, KÄSE	5.50

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

Juli bis Oktober

Hauptspeisen

GEBRATENER SAIBLING, ROMESCO SAUCE, 28.00
ZITRONEN-KNOBLAUCH-KARTOFFELN, RUCOLA,
ORANGEN-FENCHEL-SALAT, GERÖSTETE HASEL-
NÜSSE, HEIRLOOM CHERRY TOMATEN *GF DFO*

WEINEMPFEHLUNG: WILD AUF SCHIEFER | RINKE

OLIVEN LINGUINI, VEGANE PASTA, SCHWARZE 18.00
OLIVENTAPENADE, MANCHEGO KÄSE, CHERRY
TOMATEN, KALAMATA OLIVEN *VO*

WEINEMPFEHLUNG: DREIKLANG | SCHILLERHOF

SALTIMBOCCA VOM KALB, KALBSRÜCKEN, 32.00
PROSCIUTTO, SALBEI, ZITRONEN-KNOBLAUCH-
KARTOFFELN, RUCOLA, ZITRONEN-
BUTTERSauce, PINIENKERNE, MANCHEGO *GFO*
*EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**

WEINEMPFEHLUNG: RIESLING | SCHILLERHOF

KARTOFFELGNOCCHI, FRISCHE PFIFFERLINGE, 28.00
TRÜFFEL-SAHNESAUCE, PINIENKERNE,
MANCHEGO, SOMMERTRÜFFEL *VEG*

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER | JUNG

FALAFEL BOWL, COUSCOUS-SALAT, HEIRLOOM 18.00
CHERRY TOMATEN, GRANATAPFEL, MISO-
ERDNUSS-SAUCE, GURKEN, CASHEWKERNE,
VEGANER ZITRONENJOGHURT, HIRTENKÄSE,
KALAMATA OLIVEN *V*

DAZU: 2x KÄNGURUSPIEßE +7.00
RÄUCHERLACHS +7.00

WEINEMPFEHLUNG: SPÄTBURGUNDER | BARTH

BURRATA SALAT, BURRATA 50g, CHERRY 18.00
TOMATEN, GURKE, PINIENKERNE, ZITRONEN-
SENF-DRESSING, GRANATAPFEL, PROSCIUTTO,
RUCOLA, PITA BROT *GFO VEGO*

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ | DREIKÖNIGSHOF

Burger

XXL BEEF BURGER, 2X 90G SMASHED BEEF 18.00
PATTIES, BACON, FRIED ONION RINGS, GOUDA,
BBQ MAYO, MILDE WEIßE ZWIEBELN, SALAT,
ESSIGGURKEN, TOMATEN

EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +1.50

„MLJ“ CHEESEBURGER, 2X 90G SMASHED BEEF 13.00
PATTIES, GOUDA, SWEET PICKLE RELISH, MILDE
WEIßE ZWIEBELN, HAUSSAUCE, ESSIGGURKEN,
KETCHUP *DFO*

EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +1.50
MIT BACON +2.50

BBQ CHICKEN & BACON BURGER, BUTTERMILK 15.00
FRIED CHICKEN, SCHARFE BBQ-AHORN-SAUCE,
BACON, MILDE WEIßE ZWIEBELN, CHIPOTLE
MAYO, GEWÜRZGURKEN *LEICHT SCHARF*

FALAFEL BURGER, VEGANER ZITRONEN- 16.00
JOGHURT, GUACAMOLE, MANGO CHUTNEY,
MILDE WEIßE ZWIEBELN, EINGELEGTES
ROTKRAUT, TOMATEN, SALAT *V*

WILD BURGER, 180G WILD-PATTY *AUS DER KEULE* 16.00
VOM DAMWILD UND WILDSCHWEIN, SALAT, GOUDA,
MILDE WEIßE ZWIEBELN, HAUSSAUCE, ESSIG-
GURKEN, TOMATEN, ROTE BETE-RELISH *DFO*
EXTRA FRIED ONION RINGS +2.00

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

Beilage zum Burger?

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

SIDE FRIED ONION RINGS *VEG* 4.50

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

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

Brunch

Juli bis Oktober

Classics

- BREAKFAST BOARD**, VEGANER JOGHURT, JAM, 16.00
HAUSGEMACHTES GRANOLA, OBSTSALAT,
BUTTER, CIABATTA, PRAGER SCHINKEN,
GURKENSCHNITZELN, GOUDA *VO DFO GFO*
- AVOCADO SMASH**, CIABATTA, HEIRLOOM 12.00
CHERRY TOMATEN, BURRATA, BALSAMICO,
GUACAMOLE, DUKKAH *VO GFO*
- BREAKFAST BURGER**, BACON, SPIEGELEI, 12.00
GOUDA, SAUCE HOLLANDAISE, GUACAMOLE,
RUCOLA *VEGO DFO*

Specials

- FRÜCHTE STULLE**, VEGANER JOGHURT, 9.00
GEMISCHTE FRÜCHTE, AHORNSIRUP, MÜSLI,
CIABATTA *V GFO*
- SMOKED SALMON**, GUACAMOLE, HEIRLOOM 14.00
CHERRY TOMATEN, POCHIERTES EI, RUCOLA,
BALSAMICO, HIRTENKÄSE, YUZU PERLEN,
HAUSGEMACHTES PITA BROT *GFO*
- PIFFERLING-BENNY**, GEGRILLTE PFIFFERLINGE, 14.00
POCHIERTE EIER, SAUCE HOLLANDAISE, HAUS-
GEMACHTES PITA BROT, GUACAMOLE *VEG*
- BACON & EGGS**, BACON, POCHIERTES EIER, 12.00
ROMESCO SAUCE, RUCOLA, HASELNÜSSE,
HAUSGEMACHTES PITA BROT *GFO DF*

Pancakes

- PISTAZIEN-PANCAKES**, BUTTERMILK PANCAKES, 13.00
PISTAZIEN-RICOTTA-CREME, SCHOKOLADEN-
SAUCE, COOKIEBRÖSEL *VEG*
- BERRY-PANCAKES**, BUTTERMILK PANCAKES, 12.00
BEERENKOMPOTT, VANILLEEIS, AHORN SIRUP
VEG
- ZIMTZUCKER-PANCAKES**, BUTTERMILK 7.00
PANCAKES, ZIMTZUCKER *VEG*
DAZU: AHORNSIRUP +2.00

Kids

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

- BACON** 4.00
- GUACAMOLE** 2.50
- CIABATTA**, BÄCKEREI LEIST 1.50
- BUTTER** 1.50
- NUTELLA** 2.50
- JAM** 2.00
- 1x SPIEGELEI** 2.00
- 2x RÜHREIER** 4.00
- 1x POCHIERTES EI** 2.00

SA+SO 9.00-12.00 UHR