

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.

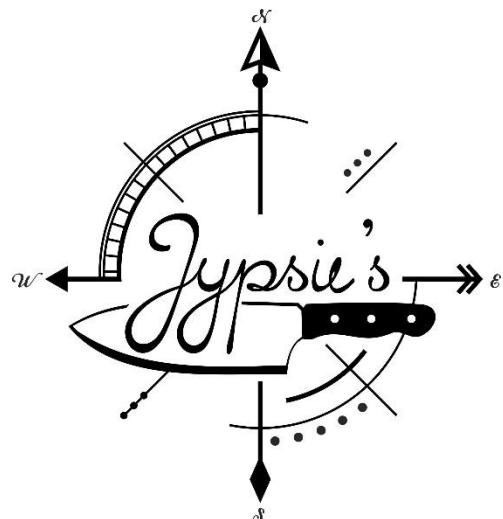
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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

Oktober bis Januar

Vorspeisen, Bar Snacks, Tapas

TUNA TATAR , BLAUFLOSSEN-THUNFISCH, PONZU SAUCE, EINGELEGTE CHILLI, YUZU PERLEN, AVOCADOMOUSSE, SCHNITTLAUCH, REIS-CHIPS, SESAM <i>DF</i> **EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**	15.90
KÄNGURUSPIEßE 2STK, 5-SPICE-GEWÜRZ, PREISELBEER JAM, HUMMUS <i>GF DF</i>	9.80
WILDER BROKKOLI , GEGRILLTER BROKKOLI, WHIPPED RICOTTA, SALZZITRONEN, KNOBLAUCH-ÖL, EINGELEGTE CHILLI, MANDELSCHEIBEN <i>GF VO</i>	9.00
BLACK MUSSELS FÜR 2 PERSONEN, MUSCHELN IN TOMATEN-WEIßWEIN-SAUCE, CHORIZO, TOASTED CIABATTA	17.90
FRITTIERTE OLIVEN , PANIERTE OLIVEN, AIOLI, CAYENNE-SALZ <i>VEG</i>	7.00
FALAFEL , HUMMUS, GURKEN-TOMATEN- SALSA, VEGANER SUMAC JOGHURT, GRÜN- KOHLE, SALZZITRONE, EINGELGTES ROTKRAUT, CURRY-ÖL <i>V</i>	10.80
NACHOS , GUACAMOLE, SALSA DIP <i>V GF</i>	8.00
SNACK TRIO , AIOLI, KALAMATA OLIVEN, TOASTED CIABATTA <i>VEG GFO</i>	8.00
ANTI PASTI FÜR 2 PERSONEN, KÄSE, VERSCHIEDENE WURSTSORTEN, EINGELEGTES GEMÜSE, 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 , FRITTIERTE HÄHNCHENBRUST, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP	7.50
KIDS PASTA , FRISCHE TAGLIATELLE, SUGO SAUCE, KÄSE <i>VEG</i>	7.50

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

Oktober bis Januar

Hauptspeisen

GEBRATENES ZANDERFILET, PECORINO-FEIGEN-RAVIOLI, KRÄUTER-SAHNE SAUCE, PINIENKERNE, FRITTIERTE KAPERN *VEGO*

WEINEMPFEHLUNG: SCHEU J16 | KRICK

32.00

KALBS- UND SCHWEINERAGOUT, FRISCHE TAGLIATELLE PASTA, GEMISCHTES HACKFLEISCH - SLOW COOKED, GUANCIALE, WEIßWEIN-KRÄUTER-TOMATENSAUCE, PARMESAN

WEINEMPFEHLUNG: DREIKLANG | SCHILLERHOF

21.00

SLOW BRAISED BEEF, 6STD IN DUNKELM BIER GESCHMORTES AUSTRALISCHES RIND, KARTOFFELMOUSSELINE, GEGRILLTER WILDER BROKKOLI, BURNT ONION, SCHNITTCLAUCH, DUNKLE BIER JUS

*EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**

WEINEMPFEHLUNG: SPÄTBURGUNDER | DREIKÖNIGSHOF

29.00

GEGRILLTE SÜßKARTOFFEL, QUINOA, ZITRONEN-DRESSING, HUMMUS, EINGELEGTER HOKKAIDO, FRITTIERTE KICHERERBSEN, HONIG, GEGRILLTER WILDER BROKKOLI, VEGANER SUMAC JOGHURT, AVOCADOMOUSSE *VEG DF VO GFO*

WEINEMPFEHLUNG: ROTLING FEINH. | BARTH

21.90

KARTOFFELGNOCCHI, KÜRBISPÜREE, WHIPPED RICOTTA, BURNT HONEY, BUTTER, SALBEI, PINIENKERNE *VEG*

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER HTR. | KRICK

26.90

DAMWILD-RÜCKEN, REGIONALES DAMWILD VON WILDWECHSEL, PFEFFERKRUSTE, BURNT ONION, KARTOFFELMOUSSELINE, GEGRILLTER WILDER BROKKOLI, PREISELBEEREN JUS *GF*

WEINEMPFEHLUNG: CABERNET DORSA | JUNG

36.00

Burger

BEEF BURGER, 2X 90G SMASHED BEEF PATTIES, PREISELBEER JAM, BACON, GOUDA, SALAT, MILDE WEIßE ZWIEBELN, ESSIGGURKEN, AIOLI
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +1.50

16.00

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

13.00

KOREAN FRIED CHICKEN BURGER, FRITTIERTE HÄHNCHENBRUST, SPICY GOCHUJANG-MAYO, KOREAN BBQ SAUCE, GURKEN KIMCHI, EINGELEGTES ROTKRAUT, SALAT *LEICHT SCHARF MIT BACON +2.50*

16.00

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

16.00

SPECIAL – SCHAU ONLINE ODER FRAG' UNS GERNE DANACH!

PREIS VARIERT

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, HOT SAUCE *EXTREM SCHARF!*, AIOLI, HAUSSAUCE *je +2.50*

Brunch

Oktober bis Januar

Classics

BREAKFAST BOARD , VEGANER JOGHURT, HAUSGEMACHTES GRANOLA, OBSTSALAT, PRAGER SCHINKEN, GURKEN-TOMATEN-SALSA, BRIE, CIABATTA, JAM, BUTTER <i>GFO</i>	16.00
AVOCADO SMASH , CIABATTA, GUACAMOLE, POCHIERTE EIER, WHIPPED RICOTTA, EINGELEGTER HOKKAIDO, KÜRBISPÜREE, DUKKAH <i>VEG GFO</i>	14.00
BREAKFAST BURGER , BACON, SPIEGELEI, MAYO, SALAT, TOMATE, PARMESAN <i>VEGO</i>	10.90
GRANOLA , VEGANER JOGHURT, NUSSGRANOLA, FRÜCHTE <i>V GF</i>	12.00

Specials

FOLDED EGG , DREI RÜHREIER, KOREAN BBQ SAUCE, AVOCADOMOUSSE, EINGELEGTE CHILLI, WHIPPED RICOTTA, SCHNITTLAUCH, CIABATTA <i>VEG GFO</i>	12.00
MAIS-FRITTERS , GEGRILLTER PRAGER SCHINKEN, SPIEGELEIER, WHIPPED RICOTTA, GUACAMOLE, PREISELBEER JAM, FRITTIERTER GRÜNKOHL, CIABATTA <i>VEGO</i>	14.00
BACON-PANCAKES , BUTTERMILK PANCAKES, SPIEGELEIER, BACON, AHORN SIRUP	12.80

Pancakes

NUTELLA-PANCAKES , BUTTERMILK PANCAKES, NUTELLA-MASCARPONE, HASELNÜSSE, COOKIEBRÖSEL <i>VEG</i>	9.80
MAPLE-PANCAKES , BUTTERMILK PANCAKES, VANILLEEIS, AHORN SIRUP, COOKIEBRÖSEL <i>VEG</i>	9.80

Kids

KIDS BUTTERMILK PANCAKES MIT ZIMTZUCKER	5.00
MIT NUTELLA	6.50
MIT FRISCHEM OBST	7.00
KIDS RÜHREI AUF BROT , CIABATTA, ZWEI RÜHREIER <i>VEG DFO</i>	5.50

Sides

FRÜCHTE BOWL <i>V</i>	6.00
------------------------------	------

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