

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 VERWENDEN.

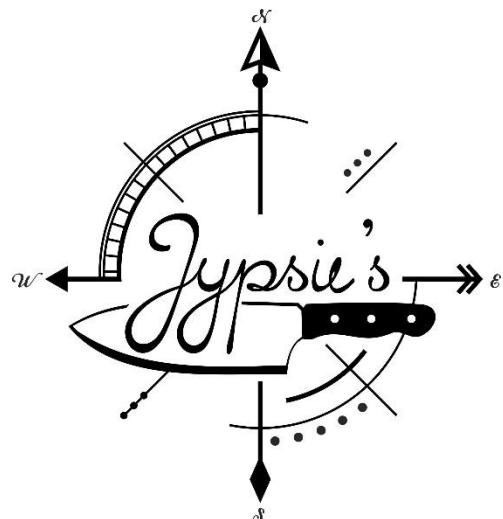
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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

Januar bis März

Vorspeisen

TUNA CEVICHE, GELBFLOSSEN THUNFISCH, 16.90
KOKOS-LIMETTEN-MARINADE, GRÜNER CHILLI,
AVOCADOMOUSSE, SALZZITRONEN, KORI-
ANDER, TOMATENSALSA, FOCCACIA BROT DER
BÄCKEREI LEIST *GFO DF*
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

BUFFALO CHICKEN CA. 5 STK, FRITTIERTE 12.50
CHICKENTENDERS, BUFFALO SAUCE, AIOLI,
SESAM

PORK BELLY BITES, 10STD. IN BIER GESCHMORT, 14.00
SWEET STICKY SOYASAUCE, KARAMELLISIERTE
BANANENCREME, EINGELEGTE RADIESCHEN,
BANANENBRÖSEL, SESAM *DFO*

DECONSTRUCTED BRUSCHETTA, FOCCACIA 9.80
BROT DER BÄCKEREI LEIST, WHIPPED RICOTTA
MIT CONFIERTEM KNOBLAUCH, KALAMATA
OLIVEN, TOMATEN SALSA, GERÄUCHERTES
SALZ *GFO VEG VO*

Bar Snacks

8.00
FRITTIERTE OLIVEN, PANIERTE OLIVEN, AIOLI,
CAYENNE-SALZ *VEG*

8.00
NACHOS, GUACAMOLE, SALSA DIP *VG F*

24.00
ANTI PASTI FÜR 2 PERSONEN, KÄSE, VERSCHIEDENE
WURSTSORTEN, EINGELEGTES GEMÜSE,
GETROCKNETE FRÜCHTE, KALAMATA OLIVEN,
NÜSSE, JORDAN OLIVENÖL, BALSAMICO,
MEERSALZ, FOCCACIA *GFO VEGO*

Kinder Menü *BIS 12 JAHRE*

KIDS CHEESEBURGER, 90G SMASHED BEEF 10.00
PATTY, GOUDA, KETCHUP, POMMES *DFO*
MIT TOMATE & SALAT +2.00

KIDS CHICKEN, FRITTIERTE HÄHNCHENBRUST, 7.50
JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP

KIDS PASTA, FRISCHE TAGLIATELLE, SUGO 7.50
SAUCE, KÄSE *VEG*

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

Speisen

Januar bis März

Hauptspeisen

NEW ZEALAND RUMPSTEAK, 280G 34.00
GEBRATENES RUMPSTEAK AUS NEUSEELAND,
PFEFFERKRUSTE, COGNAC-PFEFFER-SAUCE,
SPIEGELEI, BABYKARTOFFELN MIT ROSMARIN-
THYMIAN-SALZ *GF DFO*
EXTRA SIDE SALAT +3.50 **EXTRA COLESLAW +2.50**
WEINEMPFEHLUNG: SCHEUREBE ORANGE | SCHILLERHOF

UDON-NUDELSALAT, KALTER ASIATISCHER
UDON SALAT, SOJABOHNEN, PAPRIKA,
KAROTTEN, ROTKRAUT, GURKE, SOJA-INGWER-
DRESSING, KORIANDER, CASHEWS, SESAM,
NAM JIM SEAFOOD SAUCE *DF*
MIT GEBRATENEM LACHS 90G 22.90
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

ALTERNATIV: KIMCHI PATTY *VEG VO* 23.90
WEINEMPFEHLUNG: RIESLING | SCHILLERHOF

GARNELEN TAGLIATELLE, GEBRATENE 24.00
SCHWARZE TIGERGARNELEN, FRISCHE PASTA,
CREMIGE SAUCE AUS HAUSGEMACHTEM NUSS
BASILIKUM PESTO, PINIENKERNE, PECORINO
WEINEMPFEHLUNG: ROTLING HTR. | BARTH

SALSICCIA-SÜßKARTOFFELSALAT, 19.90
SÜßKARTOFFEL, REGIONALE WILDSCHWEIN-
SALSICCIA, GRÜNER SALAT, GREEN GODDESS
DRESSING, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN,
RADICCHIO, GEHOBELTE MANDELN, PECORINO
DFO VEGO
WEINEMPFEHLUNG: DORNFELDER HTR. | DREIKÖNIGSHOF

KÄNGURUSPIEßE 2x 100G, MARINIERTES 28.90
KÄNGURUFILET, RADICCHIO, DATTEL JAM,
WHIPPED RICOTTA MIT CONFIERTEM
KNOBLAUCH, EINGELEGTE RADIESCHEN,
BABYKARTOFFELN MIT ROSMARIN-THYMIAN-
SALZ, HONIG-CHILLI-CRUNCH *DFO GF*
WEINEMPFEHLUNG: SCHEU J16 | DREIKÖNIGSHOF

Burger

BEEF BURGER, 2X 90G SMASHED BEEF PATTIES, 16.00
TOMATEN RELISH, BACON, GOUDA, SALAT,
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, TOMATE, SELBST
EINGELEGTE ESSIGGURKEN, AIOLI *DFO*
EXTRA PATTY +4.00 **MIT SPIEGELEI +1.50**

„MLJ“ CHEESEBURGER, 2X 90G SMASHED BEEF 13.00
PATTIES, GOUDA, SWEET PICKLE RELISH, KARA-
MELLISIERTE ZWIEBELN, SENFMAYO, SELBST
EINGELEGTE ESSIGGURKEN, KETCHUP *DFO*
EXTRA PATTY +4.00 **MIT SPIEGELEI +1.50**
MIT BACON +2.50

FRIED CHICKEN SANDWICH, BUFFALO CHICKEN 16.50
TENDERS, BACON, COLESLAW, KARAMELLI-
SIERTE ZWIEBELN, SELBST EINGELEGTE
GURKEN, PERI PERI MAYO, GUACAMOLE,
HONIG-CHILLI-CRUNCH, BRIOCHE TOAST *SCHARF*

VEGAN KIMCHI BURGER, VEGANER KIMCHI 16.50
PATTY, ASIATISCHER GEMÜSESALAT, SALAT,
GUACAMOLE, MANGO CHUTNEY, TOMATEN *V*

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

Beilage zum Burger?

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

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

DIPS DAZU: BBQ-MAYO, MANGO CHUTNEY, je +2.50
GUACAMOLE, HOT SAUCE *EXTREM SCHARF!*,
AIOLI, SENFMAYO, PERI PERI MAYO *LEICHT SCHARF*

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