

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.

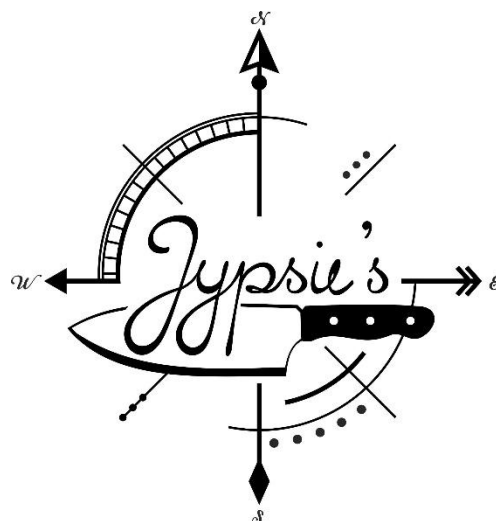
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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
- AUCH PER KARTE MÖGLICH

SPEISEN ZUM EINPACKEN

FÜR RESTE ZUM EINPACKEN
BERECHNEN WIR 0.50€ PRO
VERPACKUNG

FOLLOW US



@MARIELUISE_JYPSIES

Speisen

April bis Juni

Vorspeisen

BEEF TATAR, HANDGESCHNITTENES BEEF 19.80
TATAR, CORNICHONS, ANCHOVY-ESPUMA,
ARTISCHOCKEN-CHIPS, PARMESAN,
HAUSGEMACHTES PITA-BROT *GFO*
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

BUFFALO CHICKEN CA. 5 STK, FRITTIERTE 13.00
CHICKENTENDERS, BUFFALO SAUCE, AIOLI,
SESAM *SCHARF*

GEBEIZTE MAKRELE, GEBEIZT IN GIN UND ROTE 16.90
BETE, VERJUS VOM WEINGUT ZWÖLBERICH,
EINGELEGTE TRAUBEN, Roter Trauben-
Kaviar, geräucherte Mascarpone,
frittierter Salbei *GFO DFO*
DAZU HAUSGEMACHTES PITA-BROT +2.00

KAROTTEN TATAR, GERÖSTETE KAROTTEN, 14.90
HUMMUS, INGWER-SUMAC-HONIG-DRESSING,
TABOULEH, DUKKAH, HAUSGEMACHTES PITA-
BROT *GFO V*

Bar Snacks

FRITTIERTE OLIVEN, PANIERTE OLIVEN, AIOLI, 8.50
CAYENNE-SALZ *VEG*

NACHOS, GUACAMOLE, TOMATEN Salsa *V GF* 9.00

CURED MEATS, DREIERLEI HOCHWERTIGE 15.90
WURSTSORTEN, REGIONALE WILD CHORIZO,
PASTRAMI, FENCHELSALAMI, CORNICHONS,
KAPERNBEEREN, JORDAN OLIVENÖL,
HAUSGEMACHTES PITA-BROT *GFO*

CHEESE PLATE, DREI SORTEN EDLER KÄSE: BIO 16.00
FRIESISCH BLUE 50% FETT, VORARLBERGER
BERGKÄSE 45% FETT, CAMEMBERT AUS
BÜFFELMILCH 45% FETT, FEIGENSENF, OBST,
LAVOSH-CRACKER, HAUSGEMACHTES PITA-
BROT *GFO VEG*

ALTERNATIV: GLUTENFREIES BROT +2.00

Kinder Menü *BIS 12 JAHRE*

KIDS CHEESEBURGER, 90G SMASHED BEEF 12.90
PATTY, GOUDA, KETCHUP, JYPSIE'S
STEAKHOUSE POMMES *DFO*
MIT TOMATE & SALAT +2.00

KIDS CHICKEN, FRITTIERTE CHICKENTENDERS, 8.50
JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP

KIDS PASTA, HAUSGEMACHTE FETTUCCINE, 8.50
SUGO-SAUCE, KÄSE *VEG*

Lust auf was Süßes?

ITALIAN MERINGUE, FRISCHE ERDBEEREN, 9.80
GRÜNER PFEFFER, ROSÉ-GEL, VANILLE-
EISCREME, DARK-CHOCOLATE-SOIL, MANDEL-
TUILLE *VEG GFO*

PISTAZIEN CANOLI, PISTAZIEN-RICOTTA- 12.90
FÜLLUNG, DARK-CHOCOLATE-GANACHE 70.5%,
VANILLE-EISCREME, DARK-CHOCOLATE-SOIL,
MANDEL-TUILLE *VEG*

VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL, DREI 7.00
BÄLLCHEN VANILLE EISCREME, KÜRBISKERNÖL,
GERÖSTETE KÜRBISKERNE, SEA SALT *VEG GF*

ODER SCHAU GERNE IN UNSEREN
KUCHENKÜHLSCHRANK IM JYPSIE'S NACH, WAS
ES NOCH 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 Juni

Hauptspeisen

NEW ZEALAND RUMPSTEAK, 280G 36.90
GEBRATENES RUMPSTEAK AUS NEUSEELAND,
FRITTIERTE POLENTA, GRÜNER SPARGEL,
BÄRLAUCH-CHIMICHURRI, BURNT ONION,
SPÄTBURGUNDER-JUS *GF DFO*
EXTRA SIDE SALAT +3.50 EXTRA COLESLAW +2.50
WEINEMPFEHLUNG: DORNFELDER | BARTH

ENTEN FETTUCCINE, KONFIERTE ENTE, 26.90
HAUSGEMACHTE FETTUCCINE, MARSALA-
CREAM, MINI AUSTERNPILZE, PARMESAN,
FRITTIERTER SALBEI
WEINEMPFEHLUNG: PINOT BLANC | KOENEN

MAHI MAHI, GEGRILLTER FISCH, JAMAICAN 32.00
JERK-MARINADE, WEIßE BOHNEN UND
CHORIZO CASSOULETTE, MANGOLD, WHIPPED
RICOTTA, PAPADAM *DFO GFO*
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS
WEINEMPFEHLUNG: CUVÉE NO 3 | SCHILLERHOF

WILDSCHWEIN TOMAHAWK, GEGRILLTES 36.90
FLEISCH AUS DER REGION, PERL-COUSCOUS,
GRÜNER SPARGEL, SELLERIEPÜREE, HONIG,
GERÄUCHERTE MANDELN, TAMARIND-JUS *GFO*
WEINEMPFEHLUNG: DREIKLANG ORANGE | SCHILLERHOF

KÄNGURU-FILET 200G, MARINIERTES 29.90
KÄNGURUFILET, FRITTIERTE POLENTA,
SELLERIEPÜREE, MANGOLD, BURNT ONION,
SPÄTBURGUNDER-JUS *DFO GF*
WEINEMPFEHLUNG: CADO | DREIKÖNIGSHOF

COUSCOUS SALAT, PERL-COUSCOUS, 24.90
HUMMUS, PAPADAM, OLIVEN, SALATGURKE,
TOMATE, EINGELEGTE TRAUBEN, TABOULEH,
DUKKAH, GINGER-SUMAC-HONIG-DRESSING,
GRÜNER SPARGEL *VEG VO*
DAZU HAUSGEMACHTES PITA BROT +2.00
WEINEMPFEHLUNG: TRILOGIE | BARTH

Burger

BEEF BURGER, 2X 90G SMASHED BEEF PATTIES, 17.00
TOMATEN-RELISH, BACON, GOUDA, SALAT,
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, TOMATE, SELBST
EINGELEGTE ESSIGGURKEN, AIOLI *DFO*
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00

„MLJ“ CHEESEBURGER, 2X 90G SMASHED BEEF 14.00
PATTIES, GOUDA, SWEET PICKLE RELISH, KARA-
MELLISIERTE ZWIEBELN, SENFMAYO, SELBST
EINGELEGTE ESSIGGURKEN, KETCHUP *DFO*
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00
MIT BACON +2.50

FRIED CHICKEN BURGER, BUFFALO CHICKEN 17.00
TENDERS, BACON, COLESLAW, KARAMELLI-
SIERTE ZWIEBELN, SELBST EINGELEGTE
ESSIGGURKEN, PERI PERI MAYO, GUACAMOLE
SCHARF

VEGAN KIMCHI BURGER, VEGANER KIMCHI 17.00
PATTY, TABOULEH, SALAT, GUACAMOLE,
MANGO-CHUTNEY, TOMATEN *V*

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

ALLE UNSERE BURGER WERDEN AUF EINEM 12 CM
GROßEN SESAMBRÖTCHEN AUS DER BÄCKEREI LEIST
SERVIERT. DIE BEEF PATTIES BESTEHEN ZU 100%
AUS DEUTSCHEM RINDFLEISCH UND KOMMEN VON
DER FIRMA WILDWECHSEL

Beilage zum Burger?

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

COLESLAW, KRAUTSALAT, MAYONNAISE-SAUCE 2.50
GF

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

DIPS DAZU: BBQ-MAYO, MANGO-CHUTNEY, je +2.50
GUACAMOLE, BUFFALO SAUCE *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