

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.

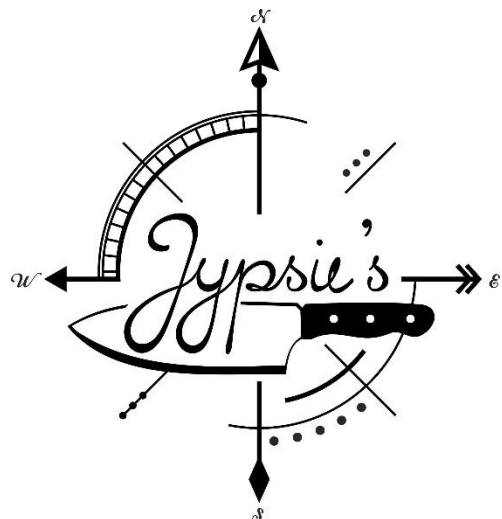
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT IHR NATÜRLICH NICHT NUR AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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 | 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

Juli bis September

Vorspeisen

PRAWN ROLL, GARNELENSALAT, BRIOCHE 10.80
SLIDER, AVOCADOMOUSSE, WASABI
MAYONNAISE, BLACK CAVIAR, GRAPEFRUIT,
SESAM-WASABI
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

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

KOHLRABI CARPACCIO, DÜNN GESCHNITTENE 15.90
KOHLRABI-SCHEIBEN IN LAUCH-ASCHE
GEROLLT, VEGAN MISO MAYONNAISE,
SALZZITRONE, FRITTIERTE KAPERN, TOMATEN,
BRIOCHE ROLL *GFO VO*

HEIRLOOM-TOMATENSALAT, EINE AUSWAHL 14.90
GEMISCHTER TOMATEN, GEGRILLTER PFIRSICH,
STRACCIATELLA, FRISCHE GARTENKRÄUTER,
GRANATAPFEL, BALSAMICO, CROUTONS
GFO VO

KÄNGURU-SPIEßE, 2x 80g KÄNGURU-SPIEßE, 12.00
TERIYAKI, MISO-MAYO, GRÜNE ROMESCO-
SAUCE, EINGELEGT ROTE ZWIEBELN,
ASIATISCHER SALAT *GFO*

Bar Snacks

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

NACHOS, GUACAMOLE, TOMATENSALSA *V GF* 9.80

BRUSCHETTA, TOMATENSALSA, BALSAMICO, 9.80
PARMESAN

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?

POCHIERTER PFIRSICH, IN WEISSWEIN 9.80
POCHIERT, MILLE-FEUILLE, BASILIKUMZUCKER,
APFELSORBET *VEG*

LEMON MERINGUE, ZITRONENPUDDING, 12.90
ITALIENISCHES MERINGUE, GLUTENFREIER
MANDELKUCHEN, VANILLEEIS *VEG GF*

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

'TIRAMSEEEU' UNSERE VERSION DES 8.90
KLASSISCHEN TIRAMISU - MOKKA-KUCHEN,
AMARETTO ESPUMA, HASELNUSS-CHOCOLATE-
CHIP

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-SA AB 17.00 UHR | SO AB 12.00 UHR DURCHGEHEND

Speisen

Juli bis September

Hauptspeisen

NEW ZEALAND RUMPSTEAK, HOCHWERTIGES 36.90
NEUSEELAND-RUMPSTEAK 280 g,
HAUSGEMACHTES KARTOFFELHASH, CAFÉ DE
PARIS BUTTER, SPÄTBURGUNDER-JUS, PAK
CHOI *GF DFO*
EXTRA SIDE SALAT +3.50

WEINEMPFEHLUNG: REGENT | ST. QUIRINUSHOF

GARNELEN-TAGLIONI, FRISCHE PASTA, 26.90
SCHWARZE TIGERGARNELEN, CREMIGE
KNOBLAUCHSAUCE, PARMESAN, FRISCHE
GARTENKRÄUTER

WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER | BARTH

WILD CAUGHT SEELACHS, 23.00
IM GESCHMACK MILD UND LEICHT SÜSS,
ZITRONEN-PFEFFER-MARINADE, ZITRONEN-
RISONI-RISOTTO, GEGRILLTER FENCHEL,
TOMATENPESTO
****EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS****
WEINEMPFEHLUNG: RIESLING | SCHILLERHOF

SHORT RIB RAVIOLI, HAUSGEMACHTE RAVIOLI, 21.90
GEFÜLLT MIT 12STD GESCHMORTEM
RIPPCHENFLEISCH, REICHHALTIGE
TOMATENSAUCE, PARMESAN, FRISCHEM
BASILIKUM, GERÖSTETE PINIENKERNE *DFO*
WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ | RINKE

GEGRILLTE SCHWEINELENDE, HAUSGE- 24.00
MACHTES KARTOFFELHASH, BROMBEERJUS,
PAK CHOI, WEISSES BOHNENPÜREE *GFO DFO*
WEINEMPFEHLUNG: PINOTIN MILD | ZWÖLBERICH

FRITTIERTE AUBERGINE, PANIERT UND 21.90
FRITTERT, MIT NAHÖSTLICHEN AROMEN,
VEGANE MISO-MAYO, GRÜNE ROMESCO-
SAUCE, RUCOLA-SALAT, HEIRLOOM-TOMATEN,
GRANATAPFEL *V*
WEINEMPFEHLUNG: CUVÉE NO 3 | SCHILLERHOF

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, CHICKEN TENDERS, 17.00
TERIYAKI-SAUCE, ASIATISCHER SALAT,
EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, SCHWARZE
SESAM-MAYONNAISE, KNUSPRIGE NUDELN

VEGAN BURGER, HAUSGEMACHTES VEGANES 17.00
PATTY, TOMATENPESTO, GUACAMOLE, SALAT,
FRISCHE GURKENSCHNITZELN, TOMATENSALSA *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 V* 4.50

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

DIPS DAZU: BBQ-MAYO, AIOLI, GUACAMOLE, je +2.50
BUFFALO SAUCE *SCHARF*, PERI PERI MAYO *LEICHT*
SCHARF, SENFMAYO

MI-SA AB 17.00 UHR | SO AB 12.00 UHR DURCHGEHEND