

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 GESCHMACKS- SINNE 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 UNVERTRÄGLICH-
KEITEN 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 DEMENT-

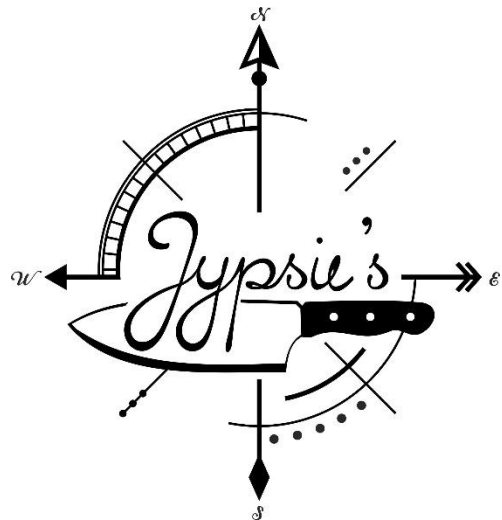
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT
IHR NATÜRLICH NICHT NUR
AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH
PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS
DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE
VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT
GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER
EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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

September bis November

Vorspeisen

OCTOPUS CARPACCIO, INGWER-SOJA- 17.90
VINAIGRETTE, EINGELEGT RADIESCHEN,
WAKAME, MASCARPONE, FRISCH GERIEBENER
MEERRETTICH, SAUERTEIGBROT *GFO DFO*
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

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

BUNTE BETE, IN SALZ GERÖSTETE ROTE-BET- 12.90
SORTEN, KNOBLAUCH-JOGHURT, BALSAMICO-
PERLEN, PINIENKERNE, PUMPERNICKEL-
BRÖSEL *GFO VO*
DAZU SAUERTEIGBROT +2.00

PUMPKIN HUMMUS, KÜRBIS-TAHINI- 10.90
KICHERERBS-DIP, KÜRBISKERNE,
KÜRBISKERNÖL, SONNENGETROCKNETE
TOMATEN, GEGRILLTE PFLAUME,
SAUERTEIGBROT *GFO V*

Bar Snacks

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

NACHOS, GUACAMOLE, TOMATENSALSA *V GF* 9.80

SNACK MIX, GRÜNE OLIVEN, BAYERNTALER 9.80
KÄSEWÜRFEL, TOMATENPESTO,
SAUERTEIGBROT *VEG GFO*

AUF WUNSCH: 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 CHICKEN TENDERS, 8.50
JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP

KIDS PASTA, HAUSGEMACHTE TAGLIONI, 8.50
TOMATEN-SUGO, KÄSE *VEG*

Lust auf was Süßes?

CHOCOLATE BROWNIE, KARAMELLISIERTE 12.90
BANANENGANACHE, NUTELLA-RICOTTA,
VANILLEIS, COOKIE-BRÖSEL, BANANENCHIPS
VEG

NEW YORK KÜRBIS-CHEESECAKE, KÜRBIS- 12.90
MASCARPONE, HAFER-NUSS-CRUMBLE,
VANILLEIS

VANILLEIS MIT KÜRBISKERNÖL, DREI 7.00
BÄLLCHEN VANILLEIS, KÜRBISKERNÖL,
GERÖSTETE KÜRBISKERNE, MEERSALZ,
HASELNUSS-CHOCOLATE-CHIP *VEG GF*

„TIRAMISEEEU“ UNSERE VERSION DES 8.90
KLASSISCHEN TIRAMISU, MOKKA-KUCHEN,
AMARETTO ESPUMA, COOKIE BRÖSEL, DUNKLE
SCHOKOLADE *VEG*

Unsere regionalen Partner

WILDWECHSEL - OBERTHAL
BELEAF FARMING - SAARBRÜCKEN
JOSEPH DER GEFLÜGELHOF - THOLEY
NOHFELDEN GETRÄNKECENTER – NOHFELDEN
BLACK HEN – KAFFEERÖSTEREI SAARBRÜCKEN
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

September bis November

Hauptspeisen

250 g IRISH FLANK STEAK, MAGERES 34.90
AROMATISCHES STEAK MIT BISS, PILZRAGOUT,
CHORIZO-CROQUETTE, CHORIZO-JUS, WILDER
BROKKOLI, MASCARPONE *GFO DFO*
EXTRA SIDE SALAT +4.50
WEINEMPFEHLUNG: JOSEPHINE | BARTH

ZUCCHINI-TAGLIONI, HAUSGEMACHTE PASTA, 18.90
GEBRATENE ZUCCHINI, KNOBLAUCH-
ZITRONEN-ÖL, SONNENGETROCKNETE
TOMATEN, MANDELFLOCKEN, HIRTENKÄSE-
CREME, PANGRITATA *VEG DFO*
WEINEMPFEHLUNG: GRÜNER SILVNER | ST. QUIRINUSHOF

ZANDERFILET, GEGRILLTER ZANDER, ERBSEN, 27.50
HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI - GEFÜLLT MIT
SPINAT UND RICOTTA, RIESLINGCREME *VEGO*
WEINEMPFEHLUNG: RIESLING | SCHILLERHOF

KÄNGURU-RAGOUT, GESCHMORTES 28.00
KÄNGURUFILET IN MASALA-WEIN UND
KASTANIEN - LEICHT SÜSSLICH
ABGESCHMECKT, HAUSGEMACHTE RICOTTA-
GNOCCHI, PARMESAN-MOUSSE, PINIENKERNE
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS
WEINEMPFEHLUNG: SPÄTBURGUNDER HALBTR. |
ST. QUIRINUSHOF

DAMWILD-TOMAHAWK, REGIONALES 38.00
DAMWILD, RATATOUILLE, GREMOLATA,
CREAMY POLENTA, GEGRILLTER WILDER
BROKKOLI, THYMIAN-JUS *GF DFO*
WEINEMPFEHLUNG: REGENT | ST. QUIRINUSHOF

GEGRILLTER HOKKAIDO KÜRBIS, GEMÜSE- 24.00
GEFÜLLTER FILOTEIG, GEGRILLTER WILDER
BROKKOLI, EIN-GELEGTE TRAUBEN, BURNT
LOCAL HONEY, HIRTENKÄSE-CREME, KERNMIX
VEG VO GFO
WEINEMPFEHLUNG: ROTLING | BARTH

Burger

BEEF BURGER, 2X 90G SMASHED BEEF PATTIES, 17.00
ROTE BETE-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
CURRY-MAYONNAISE, COLESLAW, EINGELEGTE
ROTE ZWIEBELN, SALAT, TOMATE
MIT BACON +2.50

VEGAN BURGER, HAUSGEMACHTES VEGANES 17.00
PATTY, KÜRBIS-HUMMUS, TOMATENPESTO,
SALAT, TOMATENSALSA, EINGELEGTE ROTE
ZWIEBELN *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, JYPSIE'S SALZ *GFO V* 4.50

DIPS DAZU: BBQ-MAYO, AIOLI, GUACAMOLE, je +2.50
BUFFALO SAUCE *SCHARF*, PERI PERI-MAYO *LEICHT*
SCHARF, SENF-MAYO, CURRY-MAYO, MISO-MAYO *V*