

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-

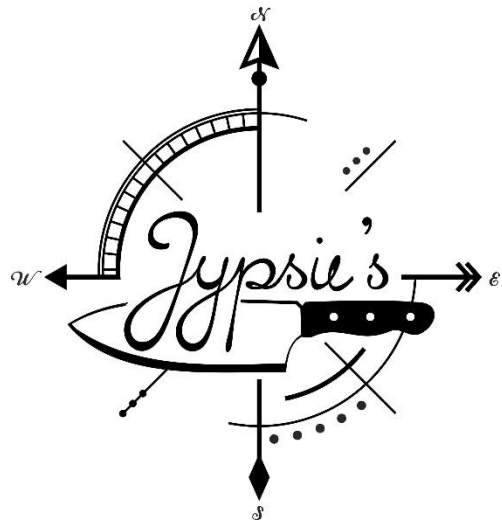
IN UNSERER EINZIGARTIGEN LOCATION BEKOMMT
IHR NATÜRLICH NICHT NUR
AUßERGEWÖHNLICHES ESSEN, SONDERN AUCH
PASSEND DAZU, EXZELLENT WEINE AUS
DEUTSCHEM ANBAU. PROBIERT EUCH DURCH DIE
VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETE UND FRAGT
GERNE UNSER PERSONAL NACH EINER
EMPFEHLUNG. WIR BERATEN EUCH GERNE!

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

November bis Februar

Vorspeisen

MUSSEL FLAT BREAD , MUSCHELN, TOMATEN, SCHMAND, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, PARMESAN, SALSA VERDE -ZUM TEILEN GEDACHT- **EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**	13.90
CHICKEN TENDERS , FRITTIERTE CHICKEN TENDERS, HOT-HONEY-BUFFALO-SAUCE, SESAM, AIOLI LEICHT SCHARF	13.00
ROASTED PEPPER FLAT BREAD , IM OFEN GERÖSTETE PAPRIKA, SCHMAND, TALEGGIO, EINGELEGT ROTE ZWIEBELN, CASHEWS VEG -ZUM TEILEN GEDACHT-	12.90
BABY KAROTTEN , BBQ-GLASIERTE KAROTTEN, SONNENGETROCKNETER TOMATEN-HUMMUS, TAHINI, SESAM GF V DAZU SAUERTEIGBROT +2.00	10.90
RINDER CARPACCIO , WACHOLDERBEEREN-SMOKED BEEF, PARMESANCREME, TOPINAMBUR-CHIPS, KAPERN-KNOBLAUCH-ÖL, FRISCHER TRÜFFEL GF DFO	16.90

Bar Snacks

FRITTIERTE OLIVEN , PANIERTE OLIVEN, SONNENGETROCKNETE TOMATEN HUMMUS, SALSA VERDE VEG	8.50
NACHOS , HAUSGEMACHTES SALSA V GF	8.90
SAUERTEIGBROT , GETOASTETES BROT, MACADAMIA-BUTTER GFO V	6.50
MANCHEGO , QUITTEN-JAM, SAUERTEIGBROT VEG GFO	9.80
AUF WUNSCH: GLUTENFREIES BROT	+2.00

Kinder Menü BIS 12 JAHRE

KIDS CHEESEBURGER , SMASHED BEEF PATTY, GOUDA, KETCHUP, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES DFO MIT TOMATE & SALAT +2.00	12.90
KIDS CHICKEN , FRITTIERTE CHICKEN TENDERS, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP	8.50
KIDS PASTA , HAUSGEMACHTE RIGATONI, TOMATENSUGO, KÄSE VEG	8.50

Lust auf was Süßes?

CHOCOLATE CRÉMEUX , HAFERCRUMBLE, VANILLEEIS, CHOCOLATE TUILE, KIRSCHKOMPOTT, SCHOKOLADENBRÖSEL VEG	12.90
VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL , DREI BÄLLCHEN VANILLEEIS, KÜRBISKERNÖL, GERÖSTETE KÜRBISKERNE, MEERSALZ, HASELNUSS-CHOCOLATE-CHIP VEG GF	7.00
STICKY DATE PUDDING , BUTTERSCOTCH SAUCE, VANILLEEIS, SCHOKOLADENBRÖSEL VEG	12.90
„TIRAMISEEEU“ UNSERE VERSION DES KLASSISCHEN TIRAMISU, MOKKA-KUCHEN, AMARETTO ESPUMA, COOKIE-BRÖSEL, DUNKLE SCHOKOLADE VEG	8.90

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

Speisen

November bis Februar

Hauptspeisen

IBERICO PORK BELLY, TWICE COOKED PORK BELLY, KARTOFFELMOUSSE, BABY KAROTTEN, KAROTTENPÜREE, SAUTIERTER SPINAT, SENF JUS *GF DFO*

EXTRA SIDE SALAT +4.50

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER IN DER SAU | JUNG

GEBRATENER SELLERIE, PANKO CRUMBED, KARTOFFELMOUSSE, ERBSEN, SAUTIERTER SPINAT, ZITRONEN-KAPERN-SAUCE *V*

WEINEMPFEHLUNG: CUVEE NO. 3 | SCHILLERHOF

SEAFOOD RISOTTO, SQUID INK RISOTTO, TINTENFISCH, MUSCHELN, GARNELEN, EINGELEGTE TRAUBEN, ERBSEN, PANGRATTATO, MASCARPONE *GFO*

WEINEMPFEHLUNG: RIESLING | BARTH

KÄNGURU-RAGOUT, IN ROTWEIN GESCHMORTES KÄNGURUFILET, TOMATENSUGO, HAUSGEMACHTE RIGATONI, PARMESAN, MACADAMIA *DFO*

WEINEMPFEHLUNG: CABERNET DORSA | JUNG

BEEF BRISKET, SLOW BRAISED BEEF BRISKET, PASTINAKEN-PÜREE, HAUSGEMACHTE RICOTTA-GNOCCHI, BABY KAROTTEN, SAUTIERTER SPINAT, PORTWEIN-JUS, FRISCHER TRÜFFEL *GF DFO*

WEINEMPFEHLUNG: MERLOT | LEONHARD

****EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS****

HAUSGEMACHTE RIGATONI, ZITRONEN-SPINAT-RICOTTA-SAUCE, PARMESAN, PINIENKERNE *VEG*

WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER | ST. QUIRINUSHOF

Burger

BEEF BURGER, SMASHED BEEF PATTIES, HONEY-BBQ, BACON, GOUDA, SALAT, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, TOMATE, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN, AIOLI *DFO*

EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00

„MLJ“ CHEESEBURGER, SMASHED BEEF PATTIES, GOUDA, SWEET PICKLE RELISH, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, SENFMAYO, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN, KETCHUP *DFO*

EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00 MIT BACON +2.50

GRILLED CHICKEN BURGER, HARISSA-MARINIERTES HÄHNCHENBRUST, ERDNUSS-SATAY-SAUCE, GOUDA, COLESLAW, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, SALAT, TOMATE **MIT BACON +2.50**

VEGAN BURGER, HAUSGEMACHTES VEGANES PATTY, SONNENGETROCKNETER TOMATEN-HUMMUS, MISO-MAYO, SALAT, GERÖSTETE PAPRIKA, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN *V*

SPECIAL – SCHAU ONLINE ODER FRAG UNS GERN DANACH! PREIS 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: AIOLI, SENF-MAYO, MISO-MAYO *V*, je +2.50
HONEY-BUFFALO-SAUCE *LEICHT SCHARF*,
HONEY-BBQ, PERI PERI-MAYO *LEICHT SCHARF*