

SPEISEN**Küche 17-21h**

Wir orientieren unsere Küche am Obst & Gemüse der Saison. Daher haben wir eine kleine und überschaubare Karte und wechseln öfter die Gerichte oder bieten spezielle Wochengerichte an. Den überwiegenden Teil unseres Obsts & Gemüses beziehen wir über das Reformhaus Andersch in Bio-Qualität. Weiterhin achten wir darauf, Frischware aus heimischen Gefilden zu beziehen. Für uns steht Geschmack im Vordergrund, keine Idee der künstlichen Verknappung, daher dürfen Zutaten auch mal von weiter weg kommen. Weiterhin versuchen wir verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umzugehen und Abschnitte oder „Abfälle“ kreativ zu verwenden.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Marinierte Oliven (vegan) | 3,80 |
| Handkäs' mit Musik, Kümmel & zwei Scheiben Sauerteigbrot | 5,00 |
| Hausgemachter Humus (vegan) mit geröstetem Baguette | 5,50 |
| Marinierter Ziegenkäse in Chili-Kräuter-Öl mit frischem Baguette | 6,00 |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| Mediterrane Vesperplatte | <i>kl</i> | 9,00 |
| <i>Spianata (pikante Salami), ital. Landschinken, Käsevariationen, Marinierte Oliven, Hausgemachter Humus, Butter und Baguette & Brot vom Bäcker Kronberger</i> | <i>gr</i> | 12,80 |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| Vegane Vesperplatte | <i>kl</i> | 9,00 |
| <i>Kartoffelsalat, Räuchertofu, Hausgemachter Seitan, Marinierte Oliven, Hausgemachter Senf, Humus, Aufstrich, Margarine und Baguette & Brot vom Bäcker Kronberger</i> | <i>gr</i> | 12,80 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Komplizenschaft <i>Eine Vorspeisenauswahl zum Teilen. Für 2 oder mehr.</i> | 16,00 |
| <i>Hausgemachter Humus, Ajvar, Marinierter Ziegenkäse, Kartoffelsalat, Oliven, Pickles & frisches Baguette und Brot vom Bäcker Kronberger</i> | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Frittiertes Blumenkohl & Biersenf-Veganaise (vegan) | 6,00 |
| <i>Blumenkohl im Bierteig frittiert, dazu hausgemachte Veganaise mit Komplizen-Biersenf</i> | |

Snacks (auch nach 21h)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| BBQ Erdnüsse <i>geröstet, mit hauseigener BBQ Würzmischung</i> | 2,00 |
| Hafermalz <i>geröstet und leicht gesalzen</i> | 2,00 |

SPEISEN**Küche 17–21h**

Fenchel, Risotto & Bete-Salat (vegan) **12,50**

Gebratener Fenchel, Apfelrisotto & Salat von Gebackener Roter & Gelber Bete

Belugalinsen mit gegrilltem Pfirsich (vegan) **11,50**

Serviert auf Grünem Salat mit Sesam-Dressing, hauseigener Schichimi-Gewürz-Mischung & frischem Baguette vom Bäcker Kronberger

Schwarzkohl, Kräuterseitlinge & Kartoffel (vegan) **14,50**

Geschmorter Schwarzkohl in Orangenreduktion, gegrillte Kräuterseitlinge auf frittierter zerdrückter Kartoffel & Orangen-Gremolata.

Provençales Rinderragout & Knödel **16,50**

Rinderragout mit frischen Tomaten geschmort, abgerundet mit Thymian & Rosmarin, dazu ein hausgemachter Semmelknödel & ein frischer, grüner Salat

Roggen-Sauerteig-Gnocchi, Kürbis & Crème Fraîche **13,20**

Hausgemachte Roggen-Sauerteig-Gnocchi auf brauner Butter, gegrillter Kürbis, hausgemachte geräucherte Crème Fraîche & frittierter Salbei

Käseauswahl mit frischem Baguette und Butter **11,00**

Nachtisch (bis 21:30, Kuchen auch später)

Peaches & Cream **6,00**

Crème Fraîche Eis aus eigener Produktion mit Butterstreuseln & gegrilltem Pfirsich

Zwetschgen & Frischkäse **6,00**

Labneh (leichter Frischkäse aus abgehangenem Joghurt), Zwetschgenkompott, Dattelsirup, Olivenöl der Kooperative La Flor de la Alpujarra in Andalusien & Meersalz

Käsekuchen klassisch **3,40**

Zwetschgen Crumble vegan (mit veganer Vanille Sauce oder Sahne+0,50 Cent) **3,20**

Schoko Brownie mit Erdnussbutter Frosting vegan **3,20**

BIERKARTE**ON TAP / VOM FASS**

0,11 0,21 0,41

Orca/Heidenpeters Kellerbier [D] 5,3% 1,70 2,30 3,80*Im Keller der Markthalle IX mitten in Berlin Kreuzberg von Felix vom Endt (Orca) und Johannes Heidenpeters gebraut. Ungefiltert, trüb, hell, malzig und sehr lecker...***Dorfbräuhaus Helles [D]** 5,0% 1,70 2,30 4,10*Feine Malzcharakteristik, die die dezenten Hopfenaromen unterstützt. Schlank und süffig, wie so ein Helles halt sein soll. Im hessischen Vogelsberg von Lars Hauck gebraut.***Pyraser Pils [D]** 4,9% 1,70 2,80 4,10*Stärker gehopftes Pils der fränkischen Landbrauerei mit eigens angebautem Aromahopfen der Sorte Saphir. Ausgeprägte Bitterkeit, die sich allmählich ausbreitet.***Flügge Anni Kveik Pale Ale [D]** 4,7% 2,80 3,80 6,90*Tropische Fruchtaromen vom Hallertauer Aromahopfen und norwegischer Farmhaus-Hefe. Dezente Bitterkeit, herrlich frischer Trinkgenuss, gebraut hier in Frankfurt.***Saugatuck Bonfire Brown Ale [US]** 5,5% 2,80 3,80 6,90*Dieses Bier holt das Lagerfeuererlebnis ins Glas: Röstaromen, Toffee und ein Hauch von Rauch in der Nase, kräftiger Körper, leicht schokoladig milde Bitterkeit. Gebraut in Michigan.***Orca Sud1 Easy Pale Ale [D]** 4,3% 2,10 2,90 5,10*Klassische Gerstenmalzschüttung, American Ale Hefe, leicht malziger Körper, hopfige Frische. Fruchtnoten durch den Einsatz von Citra- und Mosaic-Hopfen im Lagertank. Aus Nürnberg.***Kemker Kultuur Aenne Hoppy Saison [D]** 6,0% 2,70 3,70 6,70*Gebraut mit reichlich Styrian Golding Hopfen im Whirlpool. Bringt Noten von Zitrus, Pinie und grünem Tee. Schön trocken und ordentlich bitterer Nachhall. Nahe Münster gebraut.***Great Divide HeyDay IPA [US]** 5,8% 2,70 3,70 6,70*Reichlich gehopft, leichter Körper und geringe Bitterkeit mit Noten von Tropenfrucht, Beeren und Melone. Ein rundes, modernes IPA, das auf Drinkability setzt. Aus Colorado, USA.**Noch mehr Bier in Flasche und Dose, auch zum Mitnehmen: shop.wir-komplizen.de*

++++ Nur Barzahlung möglich, keine Kartenzahlung ++++ Cash only, no cards accepted ++++

BIERKARTE

BOTTLES & CANS / FLASCHEN & DOSEN

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|-------------|
| Blech.Brut Floor630 DDH IPA [D] | 6,6% | 0,441 | 8,90 |
| <i>Ein doppelt gehopftes, trübes IPA mit dem noch unbenannten Hopfen „HBC630“.</i> | | | |
| Gutmann Hefe Hell [D] | 5,2% | 0,51 | 3,90 |
| <i>Offene Haupt- und anschließende Flaschengärung: Klassisches und leckeres Weißbier!</i> | | | |
| Williams Brothers Fraoch Heather Ale [SCO] | 5,0% | 0,51 | 5,90 |
| <i>Historisches schottisches Rezept, modern interpretiert: Bier mit Heidekraut und Gagel.</i> | | | |
| Moor Pale Modern Ale [ENG] | 5,3% | 0,331 | 7,50 |
| <i>Britisches „Pale Modern Ale“. Leichte Zitrusnoten, Das Malz ist aber eindeutig der Star.</i> | | | |
| Hanscraft Single Hop Kellerpils [D] | 4,9% | 0,331 | 3,90 |
| <i>Hallertauer Blanc Hopfen sorgt für leichte Weißweinnoten, aber trotzdem herb wie Pils.</i> | | | |
| Tiny Rebel CWTCH („Cutch“) Welsh RedAle [WAL] | 4,5% | 0,331 | 6,50 |
| <i>Ordentlich malzig mit einer guten Portion Citra-Hopfen versehen. Sehr hübsche Dose :)</i> | | | |
| Gruthaus Pumpernickel Porter [D] | 5,6% | 0,331 | 4,50 |
| <i>Würziges Porter aus Münster mit echtem Pumpernickel gebraut.</i> | | | |
| Kehrwieder Single Hop IPA Ekuanot [D] | 7,5% | 0,331 | 5,90 |
| <i>Immer dasselbe Grundrezept, jedes Mal ein anderer Hopfen. Dieses Mal „Ekuanot“.</i> | | | |
| Weiherer Urstöfla Bio [D] | 5,2% | 0,51 | 3,90 |
| <i>Ungespundetes Kellerbier. Typisch fränkisch mit weniger Kohlensäure. Dezent bitter.</i> | | | |
| Orval Trappistenbier [BEL] | 6,2% | 0,331 | 5,30 |
| <i>Einfach ein Genuss: florale Aromen, viel Kohlensäure und etwas Bitterkeit. Flaschengärung.</i> | | | |
| Orca/Freigeist/Demory Rhubarb Sour [D/FR] | 6,0% | 0,331 | 4,90 |
| <i>Sauer und Rhabarber – das passt einfach! Auch in dieser französisch-deutschen Produktion.</i> | | | |
| Uerige Alt [D] | 4,7% | 0,51 | 5,20 |
| <i>Das bitterste Alt der Welt! Malzig und knackig. Gebraut mitten in der Düsseldorfer Altstadt.</i> | | | |

Alkoholfrei

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|-------------|
| Nittenauer Le Chauffeur IPA Alkoholfrei [D] | <0,5% | 0,331 | 4,90 |
| <i>IPA der Pioniere des alkoholfreien IPA auf dem deutschen Markt: Schön hopfig-herb.</i> | | | |
| Faust Pils Alkoholfrei [D] | <0,5% | 0,51 | 3,20 |
| <i>Leicht herbes, alkoholfreies Pils aus Miltenberg am Main.</i> | | | |
| Faust Hefeweizen Alkoholfrei [D] | <0,5% | 0,51 | 3,20 |
| <i>Alkoholfreies und natürlich total isotonisches Weizen aus Miltenberg am Main.</i> | | | |

Noch mehr Bier in Flasche und Dose, auch zum Mitnehmen: shop.wir-komplizen.de

KAFFEE | TEE | SOFTS | SAFT

| | | | | |
|---------------------------------|---------|------|--------------------------|--------|
| Espresso ² | einfach | 2,00 | doppio | 2,80 |
| Espresso macchiato ² | | 2,30 | doppio | 3,20 |
| Kaffee ² | | 2,60 | groß | 3,50 |
| Cappuccino ² | | 2,80 | doppio | 3,80 |
| Latte macchiato ² | | 3,30 | Milchkaffee ² | 3,20 |
| Heiße Schokolade | | 3,30 | Sahne | +0,30€ |
| Café con hielo | einfach | 2,50 | doppelt | 3,30 |

Espresso, serviert mit einen Glas Eiswürfel

Latte Macchiato auf Eis 3,80 *Espresso auf Eis mit Milch und Milchschaumhaube*

Unser Espresso ist aus Bio-Anbau, geröstet in der Rösterei Kaffeekultur Fulda und mehrfach von der Deutschen Röstergilde prämiert (zuletzt Gold in der Blindverkostung 2018).

Alles auch ohne Koffein, mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch erhältlich – ohne Aufpreis.

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Glas Tee | <i>Darjeeling, Earl Grey, Grün, Kräuter, Rooiboos</i> | 0,25l | 2,80 |
| Frischer Minz- oder Ingwer-Tee | | 0,4l | 3,80 |

Eistee Darjeeling Maracuja 3,50
Kaltauszug aus unserem Darjeeling Schwarztee mit Maracujasaft, Zitrone & Eis

Hausgemachte Holunderlimonade 3,50
Minze, Zitrone, Holunderblütensirup und Mineralwasser (laut oder leise)

| | | | | | | |
|--------------------------|------|-------------|------|-------------|----|-------------|
| Wasser still/laut | 0,2l | 1,90 | 0,4l | 3,10 | Fl | 4,90 |
|--------------------------|------|-------------|------|-------------|----|-------------|

Säfte von Rapp's

| | | | | |
|------------------------------------------|------|-------------|------|-------------|
| <i>Apfel, Orange</i> | 0,2l | 2,80 | 0,4l | 4,40 |
| <i>Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer</i> | 0,2l | 3,00 | 0,4l | 4,80 |

Saftschorlen mit Säften von Rapp's

| | | | | |
|------------------------------------------|------|-------------|------|-------------|
| <i>Apfel, Orange</i> | 0,2l | 2,40 | 0,4l | 4,00 |
| <i>Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer</i> | 0,2l | 2,60 | 0,4l | 4,40 |

fritz-kola^{1,2} / fritz-kola ohne zucker^{1,2} 0,33l **2,90**

fritz-limo zitrone ODER apfel-kirsch-holunder 0,33l **2,90**

Spezi 0,33l **2,60**

Club-Mate^{1,2} 0,33l **2,80**

Thomas Henry Tonic Water¹⁰ 0,2l **3,20**

Thomas Henry Ginger Ale¹ 0,2l **3,20**

++++ Nur Barzahlung möglich, keine Kartenzahlung +++++ Cash only, no cards accepted +++++

DRINKS | SPIRITUOSEN

| | | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
| Vincent Spritz | <i>Vincent Aperitif, Riesling Sekt, Sprudel</i> | 0,2l | 6,50 |
| | <i>mit Riesling Wein statt Sekt</i> | 0,2l | 6,00 |
| Hugo | <i>Holunderblütensirup, Sekt, Sprudel</i> | 0,2l | 6,00 |
| GinTonic | <i>Brick Gin & Thomas Henry Tonic, Eis & Zitrone</i> | | 7,00 |
| deicht Emmerkorn | | 2cl | 4,00 |
| | <i>In Frankfurt erdachter Korn mit Emmergetreide. Feine Spirituose mit leichter Vanillenote.</i> | | |
| Averna | | 2cl | 2,70 |
| Averna mit Eis&Zitrone | | 2cl | 3,20 |
| Wodka Partizan | <i>Belorussisches Destillat</i> | 2cl | 2,50 |
| Schladerer Obstwasser | | 2cl | 2,50 |
| Schladerer Roter Williams Birnenbrand | | 2cl | 4,50 |
| Brick Gin | <i>Gin in Bio-Qualität aus Erfurt</i> | 4cl | 4,50 |
| Faude Himbeergeist | | 2cl | 5,50 |
| Faude Gurkengeist | | 2cl | 5,50 |
| Faude Rote-Beete-Geist | | 2cl | 5,50 |
| Faude Apfel „Rubinette“ | <i>Tipp</i> | 2cl | 6,50 |
| Faude Quitte | | 2cl | 7,00 |

++++ Nur Barzahlung möglich, keine Kartenzahlung +++++ Cash only, no cards accepted +++++

WEIN

Rot

Merlot, Pfalz 2018 0,2l 4,10

Eher weicher, aber fruchtiger und trockener Rotwein aus der Pfalz.

Ancien Temps Rouge, Pays d'Oc 2018 0,2l 5,50

Cuvée aus Syrah und Cabernet Franc, harmonischer, intensiver Geschmack nach roten Früchten

Weiß

Riesling, Diedesfelder Pfaffengrund 2019 0,2l 3,90

Ausgesprochen trockener Riesling, kräftige Säure, sortentypischer Pfälzer

Grauer Burgunder, Diedesfelder Ölgässel 2019 0,2l 5,90

Geschmack nach gelben Früchten, balancierte Säure, zarter Schmelz

Blanc de Noir, Diedesfelder Pfaffengrund 2019 0,2l 5,90

Weißgekelterter Spätburgunder; weich, fruchtig, ganz trocken, milde Säure

Rosé

Le Ballon Cuvée Rosé, Pays D'Oc 2018 0,2l 4,90

Cuvée aus Cinsault und Grenache, angenehm fruchtig, fleischig, süffig und erfrischend.

Sekt

Riesling Sekt, Pfalz 2017 0,1l 4,20

Flaschengärung, mineralischer Ton, brut Fl 26,00

Vom Apfel

Apfelwein von Rapp's 0,25l 2,00

SÜßES und BRUNCH

Kuchen, wechselndes Angebot ab 3,00 mit Sahne +0,50€

Brunch is back!!

Ab sofort könnt ihr wieder **Sonntags zwischen 10 und 15h** zum Brunchen kommen. Das Angebot könnt ihr der nächsten Seite entnehmen...

++++ Nur Barzahlung möglich, keine Kartenzahlung +++++ Cash only, no cards accepted +++++

BRUNCH**jeden Sonntag 10-15h**

Leider können wir unser beliebtes Sonntagsbrunch derzeit nicht in gewohnter Buffet-Form anbieten. Daher haben wir versucht unser Buffet in Tellern zu denken und überlassen es eurer Fantasie euch ein kleines Tischbuffet zusammenzustellen. Die Frühstücksteller entsprechen einem ordentlichen Frühstück mit Herzhaftem und Süßem für eine Person. Je nach Hunger reicht euch auch ein Teller zum Kombinieren alleine, seid ihr zu zweit empfehlen wir auf jeden Fall einen Frühstücksteller mit Kombination.

*** Alle Frühstücksteller enthalten 2 hausgemachte Marmeladen (Sauerkirsch und Aprikose), Butter bzw. Margarine, Sauerteigbrot, Baguette, Vollkornbrötchen und frische Gurke. Statt des Vollkornbrötchens könnt ihr auch ein Sesam- oder Dinkelbrötchen haben. ***

Frühstücksteller Wurst **9,50**

Spinata (pikante ital. Salami) oder italienischer Landschinken, Brie und Comté

Frühstücksteller Vegetarisch **9,50**

Reblochon und Comté, Frischkäse, RoteBeteApfelMerrettich-Aufstrich

Frühstücksteller Vegan **9,50**

Seitanaufschnitt, Humus, RoteBeteApfelMerrettich-Aufstrich, Hausgemachter Salat der Woche

Zum Kombinieren:

Humus Teller **7,00**

Schälchen Humus aus eigener Produktion, Ajvar, Salatgurke, Kresse und Baguette

Quiche Teller **9,50**

Quiche der Woche, Zwei hausgemachte Salate, Frischkäse, Baguette und Sauerteigbrot

Dessert Teller **6,00**

Schoko-Brownie mit Erdnussbutter Frosting (vegan), Obstsalat und Joghurt/Soja Joghurt

Crumble der Woche (vegan) **3,50**

mit Sahne (nicht vegan) oder Vanillesoße (vegan)

Extras:

Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl (Spanien) **4,90**

Rührei aus zwei frischen Bio-Eiern **3,50**

Roastbeef aus eigener Produktion 50g **4,50**

Ein Handkäs mit Apfelmusik dazu frisches Sauerteigbrot **3,00**

Marinierte Oliven (vegan) **3,80**

Lachs, geräuchert in Bio-Qualität 30g **3,50**

Obstsalat mit Kuh- oder Soja Joghurt **3,20**

SchokoBrownie mit Erdnussbutter Frosting (vegan) **3,20**

WIR KOM PLI ZEN

Lebensmittelkennzeichnung:

¹ Farbstoff

² Koffeinhaltig

³ Antioxidationsmittel

++++ Nur Barzahlung möglich, keine Kartenzahlung +++++ Cash only, no cards accepted +++++