
WIR KOM PLI ZEN

Herzlich Willkommen bei WIR KOMPLIZEN. Schön, dass ihr zu uns gefunden habt. Für alle, die genauer wissen wollen, wie wir arbeiten und mit wem: viel Spaß beim Lesen.

In unserer Küche setzen wir überwiegend auf frische Lebensmittel in Bio-Qualität. Den Großteil unserer Produkte beziehen wir von lokalen Händler* und Erzeuger*innen aus dem Frankfurter Umland: unsere Pilze von der Edelpilzzucht Kroll in Offenbach, den Apfelwein direkt vom Obsthof Sattler im Odenwald, Wurstwaren von der Fleischerei Hahn in Roßdorf/Odenwald, das Gemüse über das Reformhaus Andersch hier im Nordend. Dieses Netz aufzubauen, zu pflegen und zu erweitern braucht vor allem eines: Zeit.

Unsere Speisekarte ist klein und die Gerichte wechseln je nach Verfügbarkeit der Rohstoffe. Wir produzieren so viel wie möglich selbst. Unser Brot und Ricotta, aber auch Miso aus Brotresten. Was wir nicht selber herstellen, beziehen wir in guter Qualität. Nachhaltiges Wirtschaften ist uns ein wichtiges Anliegen. Über den Einsatz verschiedener Fermentations- und Konservierungstechniken gelingt es uns „Abfälle“ der Lebensmittel weiterzuverarbeiten, die in anderen Küchen im Müll landen. Dabei stecken wir viel Zeit in die Entwicklung und Produktion der Speisen und Gerichte.

Mit den meisten Brauereien, deren Biere wir ausschenken, stehen wir direkt und persönlich in Kontakt. Das Bier vom Dorfbräuhaus gibt es vom Fass sonst nur direkt vor Ort in Wartenberg-Landenhausen. Die Brauerei Flügge aus Frankfurt, Sander aus Worms, KuehnKunzRosen aus Mainz, Hanscraft aus Aschaffenburg, Orcabrau aus Nürnberg, aber auch Kemker Kultur aus dem Münsterland beliefern uns direkt. Biere von Butcher's Tears aus Amsterdam oder De Kromme Haring aus Utrecht gibt es in Deutschland exklusiv bei uns. Diese Kontakte aufrecht zu erhalten ist uns wichtig und begreifen wir als Teil unseres Konzepts. Und auch dies braucht vor allem: Zeit.

Dies können wir drei allein nicht schaffen. Wir brauchen engagierte Mitarbeiter*innen, die unser Konzept mittragen. Und weil es viel zu oft unerwähnt bleibt: die wir fair bezahlen wollen.

Auf eine gute Zeit bei uns!

Heiko, Patrick, Steffen
& das gesamte Team

WOCHEN SPECIAL

FRITTIERTER TOFU MIT WILDKRÄUTERSALAT VON DEN GEMÜSEHELDINNEN

Die Gemüseheldinnen betreiben 19 Gärten in Frankfurt, die meisten davon in der Grünen Lunge. Permakultur, Market Gardening und alte Kräuter- und Gemüsesorten sind ihre Themen. Wir sind sehr glücklich eine Zusammenarbeit zu beginnen, die hoffentlich von Dauer sein wird. Diese Woche haben wir eine Kiste mit verschiedenen Wild-Kräutern, alten Gemüsesorten (zB Neuseeländer Spinat & Eiskraut) und Blüten bekommen, vom nur 10 Fahrradminuten entfernten Garten am IG Farben Campus. Wir servieren ihn im Bouquet und einem leichten Essig-Öl-Dressing auf frittiertem, weichen Tofu mit Panko Panade & Szechuan-Pfeffer-Veganaise. Vegan. 7,50



Fassbier

0,11 / 0,21 / 0,41

1 ORIGINAL HELLES BIO

Brauerei Sander / Helles / D / 4,8%

1,90 / 2,60 / 4,70

Leichtes Hopfenaroma. Schlank und süffig, wie so ein Helles halt sein soll, aber durchaus knackig. Ausschließlich mit Bio-Zutaten in Worms von Uli Sander gebraut.

2 DUNKLES LANDBIER

Dorfbräuhaus / Dunkles / D / 5,0%

1,80 / 2,40 / 4,30

Malziges, leicht gehopftes und süffiges Landbier vom Dorf. Leichte Karamellnoten in der Nase, trotzdem süffig. Im hessischen Vogelsberg von Lars Hauck gebraut.

3 KELLER

Weiharer / Kellerbier / D / 4,9%

1,80 / 2,40 / 4,30

Herrlich erfrischendes Kellerbier aus der Nähe von Bamberg. Hat vollkommen zurecht schon mehrere Preise abgeräumt. Trüb, leicht würzig, nicht zu viel Kohlensäure. 4 BERNSTEINWEIZEN BIO

Brauerei Sander / Weizen / D / 5,3%

2,00 / 2,70 / 4,90

Das typische Bananenaroma wird ergänzt durch leicht würzige Noten. Spritziger Antrunk und im Körper kurz leicht süßlich. Sehr vorsichtige Bitterkeit runden den Weizengenuss ab.

5 SUMMER ALE

Weiharer / Pale Ale / D / 5,4%

2,00 / 2,70 / 4,90

Direktimport von unserer Lieblingsbrauerei aus Franken. Ein sehr süffiges Pale Ale mit leichtem Zitrusaroma, aber ganz fränkisch malzbetont. Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis!

6 PFEFFER IN DER GOSE

KuehnKunzRosen / Gose / D / 4%

3,00 / 4,20 / 7,50

Supersommertrinkspaß. Leichte Säure, etwas salzig und herrlich würzige Aromen aus dem Zusammenspiel von Hefe und drei verschiedenen Pfeffern. Begleiterin für leichte Speisen.

7 STORMBREAKER

Axiom/Deer Bear / NEIPA / CZ/PL / 9%

3,40 / 4,70 / 8,50

Ein kräftiges und sehr intensives Bier mit den Aromahopfen Idaho 7, Citra, Amarillo und Simcoe. Trübe Tropenfruchtkaltschale mit ordentlichen Umdrehungen. Abschlussbier.

8 MIA

Kemker / Weisse / D / 3,5%

3,00 / 4,20 / 7,50

Jan Kemkers Interpretation eines Weizenbieres nach Berliner Weisse Art: Mit hauseigener Hefekultur auf einem Hof bei Münster gebraut. Herrliches Säurespiel, großes Handwerk!

9 ÉRIC

Flügge / Bier-Wein-Hybrid / D / 6,9%

4,30 / 5,90 / --

Bier und Wein vermischt in einem Glas? Ja. Rosé vom Weingut Daniel Mattern und Himbeer Weisse der Frankfurter Brauerei Flügge zusammen vergoren. Meisterhafter Aperitif.

Nachschub

8 Flügge Bene Weisse / D / 3,5%

3,00 / 4,20 / 7,50

Flaschen & Dosen

Reimos Fall In Love Wiener Lager

D / 4,9% / 0,331 / 5,90

Leichte Karamellnoten, leicht rötlich schimmernd. Herrlich schlank, hohe Trinkbarkeit.

The Garden Raspberry & Basil Sour

Sour / CRO / 3,5% / 0,331 / 6,70

Perfektes Bier für den Start in den Abend: Erfri-schen, fruchtig und wenig Alkohol.

Karg Helles Hefe-Weißbier

Hefeweizen / D / 5,0% / 0,51 / 3,90

Etwas mildere Kohlensäure, aber typische Bana-nen- und Nelkennoten. Erfrischend!

KuehnKunzRosen Mainzer Pils

Pils / D / 5,0% / 0,331 / 3,90

Schlankes, feinherbes Pils mit regionalem Malz und Hopfen. Süffiger Trinkgenuss!

Weiherer Hopfenweizen

Weizen / D / 5,2% / 0,51 / 4,30

Die Fruchtaromatik des Weizenbieres lädt förm-lich zur etwas stärkeren Hopfung ein.

Heidenpeters Thirsty Lady

Blonde Ale / D / 4,8% / 0,331 / 5,50

Mitten in Kreuzberg gebraut. Schlank, aber nicht unaufregend. Bier für sonnige Tage.

Orca Shades Of Orange #2

Saison / D / 7% / 0,331 / 6,50

Herrlich trocken mit einem Hauch von Orange. Sehr lecker, frisch und passt gut zu Essen.

Hanscraft BayrischNizza Kazbek Melon

Pale Ale / D / 5,0% / 0,331 / 5,50

Leichtes, helles Pale Ale auf Weizenmalzbasis mit Zitrus- und Beerennoten. Sonderabfüllung!

Atelier der Brauk. Guess What Idaho7+?

IPA / D / 7,3% / 0,441 / 9,90

Idaho 7 bringt euch Tropenfrucht und dezente Bitterkeit im Abgang. Erratet ihr Nummer 2?+

Atelier der Brauk. Guess What Nelson+?

IPA / D / 7,5% / 0,441 / 9,90

Stachelbeere, Weißwein-Noten und geschmeidi-ge Bitterkeit vom Nelson Sauvign. Was noch?

Permon Zařikávař Chmele

Double IPA / CZ / 7,5% / 0,51 / 7,90

Was für absolute Bitterfreaks: Bist du bereits für 100 IBU? Hier kannst du es herausfinden...

Motive Magnetic Attraction NE Pale Ale

CRO / 5,1% / 0,331 / 8,50

Direktimport aus Kroatien: Citra-Hopfen at it's best! Entspannt, aber nicht langweilig.

Orca WAY-way-TAY-oh-tal Smoked

Brown Ale / D / 6,2% / 0,331 / 6,10

Drei verschiedene Chili und geräuchertes Malz verleihen diesem Bier ein Hauch von Mexiko.

Trunk Vierzehnheiligen Nothelfer

Export Dunkel / D / 5,1% / 0,51 / 3,90

Perfektes Bier für den Abschluss des Abends: Herrliche Karamellnoten, intensiv malzig.

*** *Das ist nur eine Auswahl. Wir haben in unserem Keller und Kühlhaus noch viel mehr Biere lagern. Fragt nach der ausführlichen Karte oder ladet sie euch über wir-komplizen.de herunter.* ***

Specials

4x4 Bier & Snacks

16,90 ++Nur Sonntags++

Wir geben euch vier 0,1l Biere vom Fass und dazu vier Grüße aus der Küche. Überraschungen von der Karte & unserem Vorratsschrank.

Open Bottle

Kemker Anne Hoppy Saison / D / 6,0% / 0,11 / 4,90

Wie beim Wein, haben wir eine Flasche Bier of-fen. Diesmal eine trockene Saison mit Noten von Zitrus, Pinien und Grünem Tee. Try it!

Speisen

HUMUS

Mus von der Kichererbse. Mit geröstetem Brot. 5,50

RICOTTA & STACHELBEERE

Hausgemachter Ricotta aus Bio-Heumilch, in Ricotta-Molke fermentierte Stachelbeeren, Fenchel-Chilli-Olivenöl & selbstgebackenes Brot. 7,00

HANDKÄS'

Zwei Handkäs mit Musik, dazu Brot & Butter. 5,00

RESTAURATIONSPLATTE

Wildschwein Paprika-Bratwurst, Hausmacher Leberworscht von der Metzgerei Hahn aus Roßdorf, Käse, Handkäs, Grie Soß', Pickles, hausgemachter Senf, selbstgebackenes Brot & Butter. 14,90

GYROSTELLER

Pfannenbrot aus fermentierten Spalterbsen & Buchweizen, Soja-Yoghurt mit geraspelter Gurke, zerpfückte & gebratene Kräutersaitlinge mit Zwiebel. Dazu ein kleiner Salat. Vegan. 14,50

SPITZKOHL

Gerösteter Spitzkohl mit Grie' Soß-Chimichuri, Nori-Veganaise, gebratene Zitrone & Kresse. Dazu Hirse. Vegan. 13,50

WATERMELON

Wassermelonen Salat mit Labneh (hausgemachter Frischkäse), Basilikum und gepufftem Buchweizen. Dazu Baguette mit Chilli-Butter. 12,90

PANNA COTTA

Panna Cotta aus Kokosmilch mit Kaffeekekaramel, frischen Himbeeren und gepuffter Buchweizen. Vegan. 6,50

VEGANE VESPERPLATTE

Veganer Lachs, Humus, Grie Soß Magarine, Pickles, Kartoffelsalat, Aufstrich, Seitanaufschnitt hausgemacht & selbstgemachter Senf. Mit selbstgebackenem Brot. 14,00

KOMPLIZENSCHAFT

Humus, Ricotta mit Fenchel-Chilli-Öl, Dicke Bohnen Salat, Pickles, Grie Soß Butter, Veganer Lachs & selbstgebackenem Brot. Eignet sich als Vorspeise für Zwei oder Snack Platte für mehrere. 19,00

DICKE BOHNEN AUF BROT

Dicke Scheibe getoastetes hausgemachtes Sauerteigbrot mit Ricotta, Dicken Bohnen, angeschwitzten Zwiebeln, frischen Kräutern, Dressing & Pecorino Romano. 7,50

FRANKFURTER GRIE SOß

Traditionelle Sauce aus verschiedenen Molke-reiprodukten und 7 heimischen Kräutern. Mit Pellkartoffeln und vier halben Bio-Eiern. 9,50
Brat- statt Pellkartoffeln +1,50
Roastbeef statt Eier +2,50

ROASTBEEF SANDWICH

Hausgebackenes Pain de Mie Brot, Salat, Roast Beef, hausmacher Senf Mayo, Radieschen-Pickles mit lacto-fermentierten Fritten. 18,50

STACHELBEERTÖRTCHEN

Kuchenboden von Felix' Oma, Crème Anglaise (mit Gelatine) & frische Stachelbeeren. 6,50

Durstlöscher

Eistee

Darjeeling Cold Brew, Maracujasaft, Zitrone. 3,90

Wenig Süße, maximale Erfischung.

Holunderlimo

Hollersirup, Zitrone, Minze, Soda. 3,90

Unser Klassiker darf nicht fehlen.

Rosbacher Wasser

Sprudel / Medium / Still

0,2l 1,90 / 0,4l 3,00 / Fl 0,7l 4,90

Bio-Zisch Limonade

Zitrone-Naturtrüb / Matcha / Rosenblüte

0,33l / 3,70

Thomas Henry Tonic

0,2l / 3,20

Club Mate

0,33l / 2,50

Premium Cola

0,33 / 3,50

Rapps/Rothenbücher

Maracuja / Apfel Naturtrüb / Rhabarber

Saft 0,2l 2,60 / 0,4l 4,20

Schorle 0,2l 2,20 / 0,4l 3,90

Alkoholfreies Bier

Faust Pils

Alkoholfrei / D / <0,5% / 0,5l / 3,90

Alkoholfreies und leicht herbes Pils aus Miltenberg am Main.

Hanscraft Bademeister Saure Weisse

D / <0,5% / 0,33l / 5,50/4,00

Leichte Säure, Noten von Zitrusfrucht. Einfach nur sauerfrischend. Auf den Sommer!!

Karg Hefeweizen

Alkoholfrei / D / <0,5% / 0,5l / 3,90

Alkoholfreies und natürlich total isotonisches Weizen aus Murnau am schönen Staffelsee.

Nittenauer Le Chauffeur FreIPA IPA

Alkoholfrei / D / <0,4% / 0,33l / 5,70

Von den Pionieren der alkoholfreien Craft-Biere in Deutschland. Hopfig-herb.

Nittenauer Lola Coffee Porter

Alkoholfrei / D / <0,4% / 0,33l / 5,70

Alkoholfrei, aber mit Kaffee. Röstmalze treffen Kaffeebohnen. Was für Fans dunkler Biere.

Rittmayer Kellerbier

Alkoholfrei / D / <0,4% / 0,5l / 3,90

Würzig-hefiges Aroma, wie es sich für ein Kellerbier gehört. Funktioniert auch ohne Alkohol.

Glutenfreies Bier

Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei

Pilsähnlich / D / 4,7% / 0,33l / 4,30

Von den Bio-Bier-Pionieren aus Franken. Pils-ähnliches Bier mit milder Bitterkeit.

Storch im Glück Pils glutenfrei Bio

D / 4,9% / 0,5l / 4,90

Wow! Herrlich kräuterige Aromen, mit Gerstenmalz und trotzdem glutenfrei.

Aperitif

Spritz

Schladerer Vincent Aperitif, Riesling

Sekt, Soda. 6,50

Vincent ist ein Aperitif auf Basis eines Himbeer-geist, fruchtiger und bitterer als Aperol.

Bella Münster

Kemker Mia Weisse, Gin, Zitrone,

Basilikum. 6,50

Berliner Weisse ist ein toller Aperitif. Mit Gin, Eis, Zitrone & frischem Basilikum noch besser.

Wein

0,1l / 0,2l / Flasche

Merlot (Pfalz)

2,20 / 4,10 / 17,90

Ancien Temps (Pays d'Oc)

3,20 / 5,70 / 19,50

Grauburgunder (Pfalz)

3,20 / 5,70 / 19,50

Riesling (Pfalz)

2,10 / 3,90 / 16,90

Blanc de Noir vom

Spätburgunder (Pfalz)

3,20 / 5,70 / 18,90

Rosé (Pays d'Oc)

3,10 / 5,70 / 18,90

Sekt Riesling (Pfalz)

4,20 / --- / 27,00

Kurze

deicht Emmerkorn 2cl / 4,00

In Frankfurt erdachter Korn mit Emmergetreide.
Feine Spirituose mit leichter Vanillenote.

Amanero 2cl/2,70

Wie Averna, aber aus Bayern.

Wodka Partizan 2cl/2,50

Schladerer Obstwasser 2cl/2,50

Schladerer Roter Williams

Birnenbrand 2cl / 4,50

Brick Gin 4cl / 4,50

Gin in Bio-Qualität aus Erfurt

Faude Himbeergeist 2cl/5,50

Faude Gurkengeist 2cl 5,50

Faude Rote-Beete-Geist 2cl 5,50

Faude Apfel Rubinette 2cl /6,50

Faude Quitte 2cl / 7,00

Empirical Helena 2cl / 6,90

Gerstenkoji, Pilsner Malz und belgische Saisonhefe. Nussig, zarte süße, blumig, umami.

Empirical The Plum, I Suppose

2cl / 7,90

Pflaumenkerne die nach Mandel & Marzipan schmecken als Schnaps. Erfrischend & hell.

Empirical Ayuuk 2cl / 7,90

Geräucherte Chilli, Weizen, Malz, Saisonhefe.

Apfelwein

Schoppepetzer

Kelterei Höhl

0,25 2,00 / 1l 6,90 / 1,5l 9,90

Aufgrund von Lieferschwierigkeiten des Obsthofes Sattler haben wir momentan keinen Apfelwein vom Fass. Aber das ist hier ist ganz guter Ersatz finden wir.

Kaffee / Tee

Espresso 2,00

Kaffee 2,60

Cappucino 2,80

Latte Macchiato

Als Espresso verwenden wir die Mischung Villa Oriente der Rösterei Kaffeekultur in Fulda aus Bio-Anbau.

Darjeeling / Earl Grey /
Grün / Kräuter 2,80

Frische Minze / Frischer
Ingwer 3,80

Spezielles

Empirical Can 01

0,33l / 10% / 9,50

Die innovative Kopenhagener Destillerie mit einer Art Cocktail in der (wunderschönen) Dose. Vakuum destilliert von Rote Beete Molasse, belgischer Saison Hefe, Oolong Tee, Stachelbeere, getoastete Birke und Tannennadeln und Pome-loeste.

