
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

Fassbier

0,1l / 0,2l / 0,4l

1 HELL

Schönramer / Helles / D / 5,0%
1,80 / 2,40 / 4,30

Im tiefsten Bayern hat ein us-amerikanischer Braumeister das Helle perfektioniert: Eric Toft beweist, dass ein richtig leckeres Helles durchaus Hopfen vertragen kann. Wahnsinnig toll!

2 DUNKLES LANDBIER

Dorfbräuhaus / Dunkles / D / 5,0%
1,80 / 2,40 / 4,30

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

3 KELLER

Weierher / 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, sogar leichte Fruchtnoten.

4 KÜHNES BLONDES

KühnKunzRosen / Wit Bier / D / 4,9%
2,40 / 3,30 / 5,80

Schönes Wit Bier, gebraut mit Orangenschalen und Korianderblüten. Dies verleiht dem Bier eine leichte Würzigkeit, durch die Hefe und Orange schöne Frucht. Tolles Sommerbier.

5 AOTEAROA

Tuatara / Pale Ale / NZ / 5,8%
3,00 / 4,20 / 7,50

Spannendes von richtig Down Under: Ausschließlich neuseeländische Aroma-Hopfen sorgen für Aromen von Harz und Honig, milde Bitterkeit im Abgang.

5 BACKBONE SPLITTER

Hanscraft&Co / IPA / D / 6,6%
2,40 / 3,30 / 5,90

Für uns eines der besten deutschen IPAs. Zitrus- und Pinienaroma, kräftiger Körper und knackige Bitterkeit am Ende. In Aschaffenburg erdacht, im fränkischen Wiesen gebraut.

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 ordentlich Umdrehungen. Abschlussbier.

8 BENE

Flügge / Weisse / D / 3,5%
3,00 / 4,20 / 7,50

Bene gab die Hefekultur und den Namen zu dieser Weisse nach Berliner Art: Schönes Säurespiel, sehr schlank und erfrischend. In Frankfurt gebraut und abgefüllt.

9 MORRIS

Flügge / Saison / D / 6,9%
4,30 / 5,90 / --

Morris ist eine Saison, mit einer belgischen Saison-Hefe sowie Brettanomyces vergoren. Typisch für den Stil ist Morris trocken & leicht säuerlich, mit deutlicher und angenehmer Hefe Note.

Nachschub

4 KuehnKunzRosen Kuehnes Blondes / D / 4,9%
2,40 / 3,30 / 5,90

Flaschen & Dosen

Reimos LUCI Honey Ale

D / 7,3% / 0,33l / 6,50/4,80

Frisches Honey Ale mit belgischer Saisonhefe vergoren, Blonde-ähnlich. Aus Offenbach.

The Garden Raspberry & Basil Sour

Sour / CRO / 3,5% / 0,33l / 6,70

Perfektes Bier für den Start in den Abend: Erfrischen, fruchtig und wenig Alkohol.

Karg Helles Hefe-Weißbier

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

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

Waldhaus Diplom Pils

Pils / D / 4,9% / 0,33l / 3,90

Zuletzt wieder bei den World Beer Awards ausgezeichnet und das vollkommen zurecht!

Weiherer Hopfenweizen

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

Die Fruchtaromatik des Weizenbieres lädt förmlich zur etwas stärkeren Hopfung ein.

Clucking Hen Mule Ale

D / 6,1% / 0,33l / 7,50

Pale Ale mit Ingwer und einem Spritzer Limette. Erfrischender Sommertrinkgenuss.

Orca Shades Of Orange #2

Saison / D / 7% / 0,33l / 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% / 0,33l / 5,50

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

Atelier der Brauk. Guess What Nelson+?

IPA / D / 7,3% / 0,44l / 9,90

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

Sibeeria Lollihop Grapefruit IPA

CZ / 6,6% / 0,5l / 8,90

Leckeren IPAs mit Grapefruit mehr fruchtige Bitterkeit verleihen? Immer gute Idee!

Yayle Nays Hazy Pale Ale

D / 5,5% / 0,44l / 8,90

In Frankfurter Küchen erprobt, in Mainz gebraut: Trüb und hopfenintensiv.

Motive Magnetic Attraction NE Pale Ale

CRO / 5,1% / 0,33l / 8,50

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

Orca WAY-way-TAY-oh-təl Smoked

Brown Ale / D / 6,2% / 0,33l / 6,10

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

Trunk Vierzehnheiligen Nothelfer

Export Dunkel / D / 5,1% / 0,5l / 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 Aenne Hoppy Saison / D / 6,0% / 0,1l / 4,90

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

Starters, Snacks, Platten allein, zu zweit, niemals Solo

Unsere Kalte Küche ist optimal, um sich den Tisch voll stellen zu lassen und dann gemeinsam genießen. Vom bodenständigem Handkäs bis zum delikaten frittierten Tofu findet sich für alle was, mit vielen veganen Optionen. Für Hungrige empfehlen wir immer eine Vorspeise (auch zum teilen) oder ein Dessert zum Hauptgang. Wir stecken überall viel Arbeit und Gedanken rein und möchten euch nicht nur satt machen, sondern auch viel verschiedenes probieren lassen. Unser Brot backen wir selbst, das Hafer im Brot räuchern wir selbst, wir nutzen unseren eigenen Sauerteig.

HUMUS

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

Dazu passt: Pils, Kellerbier

RICOTTA & STACHELBEERE

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

Dazu passt: Saison! weil trocken, Wit! weil fruchtig, Geuze, Gose

HANDKÄS'

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

Dazu passt: Flügge „Bene“ vom Faß

RESTAURATIONSPLATTE

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

Dazu passt: Pale Ale, Dunkles

VEGANE VESPERPLATTE

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

Dazu passt: Helles, Dunkles, Wit

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

Dazu passt: Tasting Tray mit Hellem/Dunklem/ Keller/Wit und dazu ne Flasche Pils, am besten Schönramer

DICKE BOHNEN AUF BROT

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

Dazu passt: Saison, Gose

FRITTIERTER TOFU MIT WILDKRÄUTERSALAT

Von den Gemüseheldinnen Frankfurt haben wir Wildkräuter und alte Gemüsesorten (Eiskraut, Neuseeländer Spinat) bekommen. Wir servieren ihn im Bouquet mit essbaren Blüten und einem leichten Essig-Öl-Dressing auf frittiertem, weichen Tofu mit Panko Panade & Szechuan-Pfeffer-Veganise. Vegan. 7,50

Dazu passt: Pale Ale

Hauptspeisen

Bier ist ein toller Essensbegleiter, wir sagen sogar besser als Wein. So können hopfenintensive Biere, wie IPAs sehr gut mit scharfem & würzigem Essen. Dunkle Biere gehen gut mit intensiven Röstaromen. Trockene Stile, wie die belgische Saison, sind weißweinähnlich und daher super für leichte Gerichte. Ebenso wie Weisse oder Gose mit ihrer milden bis intensiven Säure, hervorragend z.B. zu Vorspeisen. Aber auch zum Nachtsch gibt es fruchtige oder süß-malzige Stile die toll harmonieren mit Süße, Säure & Cremigem. Und dass Frittiertes und Bier ein Traumpaar ist, müssen wir ja niemandem erzählen....

SPITZKOHL

Wir legen den Spitzkohl einen Tag in Salzwasser ein. Danach wird er so geröstet, dass die Spitzen knusprig sind, der Rest noch saftig. Zwischen die einzelnen Lagen Kohl kommt Grie' Soß-Chimichuri. Danach kommt Nori-Veganaise, gebratene Zitrone & Kresse darauf. Dazu Gold-Hirse. Spitzkohl hat gerade Saison und das ist er in einer schön leichten sommerlichen Variante. Vegan. 13,50

Dazu passt: Ayinger Urweisse, Malzige Hefe-Biere

WASSERMELONEN SALAT

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

Dazu passt: Kellerbier und Sauerbiere mit Frucht

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

Dazu passt: Helles vom Faß, Flügge „Bene“ vom Fass

ROASTBEEF SANDWICH

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

Dazu passt: Pale Ale, Hanscraft „Backbone Splitter“

DESSERTS

Bier ist auch toll zu Süßem. Klingt abenteuerlich, der Mit wird aber belohnt. Ansonsten gehen wir persönlich nicht Essen ohne was Süßes hinterher, daher ist es uns auch wichtig, dass wir immer ein veganes Dessert haben.

PANNA COTTA

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

Dazu passt: Stormbreaker vom Fass, Flügge „Eric“

STACHELBEERTÖRTCHEN

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

Dazu passt: Milk Stout, Chai Latte Stout

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.

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.

