

---

# 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 auschenken, 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 Kultuur 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

---

---

## Starters, Snacks, Platten

Unsere Kalte Küche ist optimal, um sich den Tisch voll zu stellen und Verschiedenes zu probieren. Vom bodenständigem bis zum fermentierten findet sich für alle was - mit vielen veganen Optionen. Für Hungrige empfehlen wir immer eine Vorspeise (auch zum teilen) oder ein Dessert zum Hauptgang. Unser Brot backen wir selbst, das Hafer im Brot räuchern wir selbst, wir nutzen unseren eigenen Sauerteig.

### BROT BUTTER EI

Unser selbstgebackenes Brot mit Butter und einem Solei. 3,50

*Dazu passt: Blondes*

### HUMUS

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

*Dazu passt: Pils*

### ROHKOST & BAGNA CAUDA

Gemüse der Saison & Salz mit einer veganen Variante des warmen Dips aus Italien (mit Miso, Olivenöl, Zitrone & Knoblauch). Vegan. 3,50

*Dazu passt: Helles*

### RICOTTA & STACHELBEERE

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

*Dazu passt: Morris Saison vom Fass, Geuze, Gose*

### HANDKÄS'

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

*Dazu passt: Apfelwein ;) oder Helles*

### TOMATENBROT

Dicke Scheibe getoastetes hausgemachtes Sauerteigbrot mit Knoblauch-Confit, frischen & fermentierten Tomaten & Schwarzkohlchips. Vegan 6,50

*Dazu passt: Saison (Morris vom Fass!)*

### RESTAURATIONSPLATTE

Wildschweinknacker & Hausmacher Schwartemagen von der Metzgerei Hahn aus Roßdorf, Käse, Handkäs, Grieß, Pickles, hausgemachter Senf, selbstgebackenes Brot & Butter. 14,90

*Dazu passt: Pale Ale, Dunkles*

### VEGANE VESPERPLATTE

Veganer Lachs, Humus, Grieß Magarine, Pickles, Gurkensalat, Rote Bete Meerrettich Aufstrich, Seitanaufschnitt hausgemacht & selbstgemachter Senf. Mit selbstgebackenem Brot. 14,00

*Dazu passt: Helles, Dunkles*

### KOMPLIZENSCHAFT

Humus, Ricotta mit Fenchel-Chilli-Öl, Tomaten-Brot Salat, Pickles, Grieß Butter, Veganer Lachs & selbstgebackenem Brot. Vorspeise für Zwei oder Snack Platte für mehrere. 19,00

*Dazu passt: Tasting Tray mit Hellem/Dunklem/Pils/Pale Ale*

---

---

## Hauptspeisen

Bier ist ein toller Komplize zum Essen. Hopfenintensive Biere wie IPAs passen sehr gut zu scharfem & würzigem Essen, Dunkle Biere zu intensiven Röstaromen oder Umami. Trockene, helle Stile, wie die belgische Saison, Weisse oder Gose sind mit ihrer milden bis intensiven Säure weißweinähnlich und eignen sich super für leichte Gerichte & Vorspeisen. Probiert es mal aus und entdeckt neue Geschmackswelten.

### 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. Abgerundet mit Nori-Veganaise, gebratener Zitrone & Kresse. Dazu Gold-Hirse. Vegan. 13,50

*Dazu passt: Ayinger Urweisse, Malzige Hefe-Biere*

### WASSERMELONEN SALAT

Wassermelonen, vakuum-infused mit Olivenöl und schwarzem Tee, Labneh (hausgemachter Frischkäse), Basilikum und gepuffter Buchweizen. Dazu Baguette mit Chilli-Butter. 12,90

*Dazu passt: Sauerbiere mit Frucht, Gose*

### 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, IPA*

### BBQ LAUCH

Sousvide gegarter und gebratener Lauch auf cremiger Polenta mit frischen Maiskörnern. Dazu eine rauchige BBQ-Style Sauce mit Süßkirschen und Lauchöl. Dehydrierter fermentierter Lauch, frischer Koriander und Rauchmandeln on top. Vegan. 14,90

*Dazu passt: Weiherer Rauchbock, Morris Saison*

### FRANKFURTER GRIE SOß

Traditionelle Sauce aus verschiedenen Molkereiprodukten 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, Hanscraft Single Hop Kellerpils*

## Nachtisch

Bier ist auch toll zu Süßem. Stouts und Biere mit Frucht sind Optionen. Klingt abenteuerlich, der Mut wird aber belohnt.

### PANNA COTTA

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

*Dazu passt: Geuze, Sauerbiere, Milk Stout Nitro*

### JOHANNISBEERTÖRTCHEN

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

*Dazu passt: (Chai Latte) Milk Stout, Sauerbiere*

---

---

# Fassbier

0,11 / 0,21 / 0,41

## 1 HELLES

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

Schon eher kräftig gehopft für ein Helles, trotzdem schlank und süffig, wie so ein Helles halt sein soll. Im hessischen Vogelsberg von Lars Hauck gebraut.

## 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 PILS NO.1 BIO

**Sander / Pils / D / 5,0%**  
2,00 / 2,70 / 4,90

Klassisch süddeutsches Pils, also eher mit milder Bitterkeit versehen. Schönes Hopfenaroma in der Nase. Ausschließlich mit Bio-Zutaten in Worms von Uli Sander gebraut.

## 4 RUBI ALE

**Sander / Red Ake / D / 5,9%**  
2,20 / 3,00 / 5,30

Aroma von Roten Beeren, eine herrliche rote Farbe und dezente, aber durchaus präsenste Bitteres vereinen sich in diesem Bier. Ausschließlich aus Bio-Zutaten in Worms gebraut.

## 5 SUMMER ALE

**Weiherer / Pale Ale / D / 5,4%**  
2,10 / 2,90 / 5,10

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

## 6 SESSION IPA

**Heidenpeters / IPA / D / 4,5%**  
2,80 / 3,80 / 6,90

Entspannte 4,5%, aber voller Hopfengenuss: Vic Secret der Name des Hopfens, der Aromen von Maracuja und Pinie ins Glas zaubert. Milde Bitterkeit. Gebraut in Berlin-Kreuzberg.

## 7 ANDERS!

**Orca Brau / IPA / D / 7,2%**  
3,20 / 4,40 / 7,90

Ein intensiv gehopftes Bier im New England Style: mehr Aroma, dezente Bitterkeit, cremiges Mundgefühl. Gehopft mit neuseeländischem Galaxy und Nelson Sauvín. Aus Nürnberg.

## 8 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.

## 9 MORRIS

**Flügge / Saison / D / 6,9%**  
3,00 / 4,20 / 7,50

Morris ist eine Saison, mit einer belgischen Saison-Hefe sowie Brettanomyces vergoren. Typisch für den Stil ist Morris sehr hefearomatisch und trocken im Abgang. Aus Frankfurt.

## Nachschub

### 3 Weiherer Pils

### 4 KuehnKunzRosen Kuehnes Blondes Wit

### 6 Orca Local IPA

### 7 AtB//Blech.Brut Re.Start Kveik IPA

### 8 Schwarze Rose Jurassic Pulp

### Imperial Fruited Sour

### 9 Kemker Bruun Dark Saison

---

---

## Flaschen & Dosen

### **Reimos LUCI Honey Ale**

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

Der Honig gibt eher eine fruchtig-herbe Note als Süße. Frisch und einem Blonde ähnlich.

### **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, 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!

### **Ayinger Urweisse**

Weizen / D / 5,8% / 0,5l / 3,90

Bernsteinweizen at it's best. Herrlich erfrischend und würzig-fruchtig im Aroma.

### **Clucking Hen Mule Ale**

Pale 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 Melonnennoten im Abgang.

### **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 Yoisho Smoothie IPA**

D / 6,8% / 0,33l / 6,90

Cremiges, sommerliches IPA mit leicht herbem Genmaicha und frischem Zitronengras gebraut.

### **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](http://wir-komplizen.de) herunter.* \*\*\*

---

---

## 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 Hefeweizen

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

Alkoholfreies und natürlich total isotonisches Weizen  
aus Miltenberg am Main.

### 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

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

### 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 Kaf-  
febohnen. 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. Pilsähnli-  
ches 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 Himbeergeist, fruchtiger und bitterer als Aperol.

### Baywatch *\*alkoholfrei\**

Hanscraft Bademeister Saure Weisse,  
Vincent Aperitif, Eis, Orangenzeste 5,80

Herb-fruchtig-saure Verbindung der Spritzigkeit der Weisse mit dem herben Kräuterbitter auf Himbeerbasis von Schladerer. Nicht süß, sondern erfrischend und ganz ohne Alkohol.

## Wein

0,1l / 0,2l / Flasche

Merlot (Pfalz)

2,20 / 4,10 / 17,90

Ancien Temps (Pays d'Occ)

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'Occ)

3,10 / 5,70 / 18,90

Sekt Riesling (Pfalz)

4,20 / --- / 27,00

## Apfelwein

Leider, leider kommt der Obsthof Sattler nicht mehr auf den Erzeugermarkt auf der Konstablerwache, so dass wir dort nicht mehr unseren leckeren Apfelwein holen können. So lange wir auf der Suche nach einer neuen Quelle sind, gibt es...

### Schoppepetzer

Kelterei Höhl

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

---

---

## Kaffee / Tee

einfach/doppelt

**Espresso 2,00/2,80**

**Kaffee 2,60/3,50**

**Cappucino 2,80/3,80**

**Latte Macchiato 3,30**

**Milchkaffee 3,20**

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

**Café con hielo**

Espresso mit Eiswürfeln 2,50/3,30

**Latte Macchiato auf Eis**

mit kalter Milch 3,70

**Darjeeling / Earl Grey /  
Grün / Kräuter 2,80**

**Frische Minze / Frischer  
Ingwer 3,80**

## 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**

Gerstenkopi, 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.

---



---

**WIR**

**KOM**

**PLI**

**ZEN**

---