

---

# 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

---



---

# 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*

## HÜTTENKÄSE & PFLAUMEN

Hausgemachter Hüttenkäse (fermentiert mit Buttermilch & Amazake) mit karamellisierten Pflaumen (fermentiert mit Thai-Basilikum), abgeschmeckt mit Erdbeeressig, dazu Olivenöl der Kooperative La Flor de la Alpujarra in Andalusien und Maldon Meersalz. Dazu Hausgemachtes Sauerteigbrot. 7,00

*Dazu passt: Brunn vom Fass, Geuze, Gose*

## HANDKÄS'

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

*Dazu passt: Apfelwein oder Saure Biere*

## TOMATENBROT

Dicke Scheibe getoastetes hausgemachtes Sauerteigbrot, Knoblauch-Confit, frische & fermentierte Tomaten, Schwarzkohlchips. Vegan 6,50

*Dazu passt: Saison (Bruun vom Fass)*

## RESTAURATIONSPLATTE

Wildschweinknacker & Hausmacher Leberwurst von der Metzgerei Hahn aus Roßdorf, 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, Gurkensalat, Rote Bete Meerrettich Aufstrich, Seitanaufschnitt hausgemacht & selbstgemachter Senf. Mit selbstgebackenem Brot. 14,00

*Dazu passt: Helles, Dunkles*

## KOMPLIZENSCHAFT

Humus, Hüttenkäse mit Pflaumen, Tomaten-Brot Salat, Pickles, Grie Soß 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.

### SAUERTEIG PASTA

Hausgemachte, dicke Sauerteig Pasta in einer Emulsion aus Butter & Parmesanrinden-Shio-Koji. Verfeinert mit Olivenöl, frischem Pfeffer und Peccorino Romano. Dazu ein frischer Wildkräutersalat von den GemüseheldInnen. 14,90

*Dazu passt: Bruun, Jurassic Pulp*

### BELUGALINSEN PFIRSICH

Warmer Salat von Belugalinosen mit Sesamdressing. Dazu gegrillter Pfirsich, Frühlingszwiebeln und Furikake, hausgemachtes Sauerteigbrot. Vegan. 12,90

Mit Hausgemachtem Labneh. 13,90

*Dazu passt: Bruun Dark Wild Ale 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: IPA, intensivere Biere*

### BBQ LAUCH

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

*Dazu passt: Bruun Dark Saison (vom Fass)*

### 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, 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 Kaffeekekarmel, frischen Himbeeren und gepuffter Buchweizen. Vegan. 6,50

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

### HEIDELBEERTÖRTCHEN

Kuchenboden von Felix' Oma, Crème Anglaise (mit Gelatine) & frische Heidelbeeren. 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

**Weiherer / Pils / D / 4,7%**  
1,80 / 2,40 / 4,30

Typisch fränkisches Pils mit angenehmer Bitterkeit, grasigen Hopfennoten und leicht zitrusartigem Aroma. Aus dem Hause Kundmüller in Viereth-Trunstadt bei Bamberg.

## 4 DER REBELL. DAS BIER.

**Orca / Märzen mit Brot / D / 5,6%**  
1,90 / 2,60 / 4,70

Gebraut mit 30% Sauerteigbrot "Rebell 36" vom Bäcker Feihl. Klassisch, fein malzig, brotig, vollmundig. Das Brot gibt eine eigene charaktervolle Note. Gebraut in Nürnberg.

## 5 KUEHNES BLONDES

**KuehnKunzRosen / Wit / D / 4,9%**  
2,40 / 3,30 / 5,90

Ein belgisches Witbier: Hoher Weizenmalzanteil, mit Orangenschale und Koriander eingebraut und hefebetont. Dabei erfrischend-würzig. In Mainz erdacht und gebraut.

## 6 MYSTIQUE

**KuehnKunzRosen / IPA / D / 7,0%**  
2,60 / 3,50 / 6,30

India Pale Ale mit etwas Weizen und Kamut. Sehr spritzig, begleitet von herrlichen Fruchtaromen von Mango und Citrus. Schön eingebundene Bittere. Eigene Brauerei in Mainz.

## 7 RE.START

**Blech.Brut & AdBK / IPA / D / 7,5%**  
3,00 / 4,20 / 7,50

Exklusiv im für den Ausschank im Fass haben Benjamin und Nico dieses IPA mit neuseeländischem Aromahopfen und der norwegischen Kveik-Hefe produziert. Hopfenkaltschale.

## 8 JURASSIC PULP

**Schw Rose, AdBK / Fruited Sour / D / 8%**  
3,20 / 4,40 / 7,90

„Triple Fruited Imperial Sour“ ist schon mal ne Ansage! Mit Kveik-Hefe und anschließend auf Aprikose, Mango und Maracuja vergoren. Fruchtig-sauer, lustig-alkoholisch.

## 9 BRUUN

**Kenker / Dark Wild Ale / D / 5,5%**  
3,20 / 4,40 / 7,90

Fassgelagertes dunkles Saison mit Tettnanger-Hopfen und etwas Beifuß. Malzig, fruchtig, wenig mit einer milden und ausgewogenen Säure. Nahe Münster auf einem Bauernhof gebraut.

### Nachschub

2 Weiherer Urstoffla Bio / D / 5,2%  
1,80 / 2,40 / 4,30

6 Sander Pale Ale Bio / D / 5,0%  
2,50 / 3,40 / 6,10

---

---

## 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.

### **Orca It's Okay To Not Be Okay**

Fruited Sour / D / 7,5% / 0,44l / 9,90

„Imperial Fruited Sour Ale mit Himbeeren und Kokosnuss.“ Klingt verrückt. Ist es auch.

### **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!

### **Weiherer Hopfenweizen**

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

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

### **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.

### **AdBK Guess What... Kinski Edition NEIPA**

D / 6,7% / 0,44l / 9,90/7,50

Erratet ihr den verwendeten Aromahopfen? Großer Rubbelspaß auf der Dose...

### **Smuttynose Finestkind IPA**

US / 6,9% / 0,355l / 6,90

Klassisches Oldschool US-IPA: Zitrus und Pinie, voller Körper, herrliches Bitterkeit.

### **Yayle Nays Hazy Pale Ale**

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

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

### **Orca Wanderlust Pale Ale**

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

Leichte Zitrus- und Tropenfruchtnoten vom Hopfen, wenig Bitterkeit. Sehr süffig!

### **Orca Yoisho Smoothie IPA**

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

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

### **Krug Lager**

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

Fränkisches, schlankes Lager mit dunklen Malzen. Würzig, vollmundig, leichte Bitterkeit.

\*\*\* *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 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

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

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

### Nittenauer Lola Coffee Porter

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, typisch Kellerbier. Funktioniert auch ohne Alkohol bestens.

### Zötler Hefe Alkoholfrei

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

Alkoholfrei Weißbiergenuss aus der sympathischen Privatbrauerei im Allgäu.

## 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, gebittert mit Kräutern. Fruchtiger und  
nicht so süß wie 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, son-  
dern erfrischend und ganz ohne Alkohol.

## 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

## Apfelwein

### Lohrberger Schoppen

Main Äppel Haus e.V.

0,25l 2,60 / 0,5l 4,90

Bemmel 1l 9,10 / Bemmel 1,5l 13,60

Wir sind dankbar der einzige Ort jenseits des  
Main Äppel Hauses auf dem Lohrberg zu sein,  
der ihren lecker Schoppen ausschenken darf.  
Komplett aus unbehandeltem Obst von lokalen  
Streuobstwiesen gekeltert. En äschdes Frank-  
furter Stöffsche!

---



---

## 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**

Gerstenkoji, Pilsner Malz und belgische Saison-  
hefe. 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**

---