
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 Main Äppel Haus auf dem Frankfurter Lohrberg, 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

Hasugebackenes Brot, Sol-Ei und Bio Butter. 3,50

Dazu passt: Pils

HUMUS

Mus von der Kichererbse und Tahini. Mit geröstetem Baguette. Vegan. 5,50

Dazu passt: Pils

HANDKÄS' MIT MUSIK

Zwei Handkäs' der Käserei Birkenstock. Mit Rapsöl, Apfelessig, Zwiebeln und Kümmel. Dazu hausgebackenes Brot & Butter. 5,00

Dazu passt: Apfelwein oder Saure Biere

FENCHELTOAST

Geröstete Fenchelcreme mit Parmesan auf hausgebackenem & getoastetem Pain de Mie, Labneh, Birnen Pürree, Walnuss Crunch & Fenchel Blüten vom Permakulturhof Sehl. 7,50

Dazu passt: Kemker Aoltbeer

RESTAURATIONSPLATTE

Wildschweinknacker & Hausmacher Leberwurst von der Metzgerei Hahn aus Roßdorf, Handkäs, Bergkäse, Sol Ei, Pickles, hausgemachter Senf, selbstgebackenes Brot & Butter. 14,90

Dazu passt: Pale Ale, Dunkles

VEGANE VESPERPLATTE

Veganer Lachs, Humus, Koji-Walnuss Margarine, Pickles, Rettich-Apfel-Salat, Rote Bete Meerrettich Aufstrich, Seitanaufschnitt hausgemacht & selbstgemachter Senf. Mit selbstgebackenem Brot. 14,00

Dazu passt: Helles, Dunkles

KOMPLIZENSCHAFT

Humus, Fenchelcreme, Birnenpüree & Labneh, Rettich-Apfel-Salat, Pickles, Koji-Walnuss Margarine, Veganer Lachs & selbstgebackenem Brot. Vorspeise für Zwei oder Snack Platte für mehrere. 19,00

Dazu passt: 0,1er Auswahl 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 frischem Pfeffer, Pecorino Romano und Gewürztagetes. Dazu ein frischer Wildkräutersalat von den GemüseheldInnen. 14,90

Dazu passt: Kemker Aoltbeer, Flügge Fil

LINSEN SUPPE

Italienisch inspirierte herzhaftes Linsensuppe aus Braunen Bio Berglinsen. Mit Topping aus Zitronenzeste, Zitronensaft, Parmesan und Petersilie. Dazu unser Brot. 9,50

Ohne Parmesan Vegan. 8,50

Dazu passt: Apfelwein, Orca Der Rebell, Dunkles

ROASTBEEF SANDWICH

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

Dazu passt: IPA, Scotch Ale

36H SCHWEINEBAUCH

36 Stunden Sousvide gegarter Schweinebauch vom Bauer Mann aus Groß Zimmern mit Dunkelbiersauce. Dazu bayrisch' Kraut und Kartoffel Püree. 20,50

Dazu passt: Weiherer Rauchbier, Dunkles Landbier, Kemker Aoltbier

FRANKFURT FRIED BLUMENKOHL

Gedämpfter Blumenkohl, im Bierteig mit Hausgewürzmischung frittiert und anschließend mit Sweet Chili Sauce glasiert. Dazu Stampf aus Kartoffeln und hausgemachtes Kimchi aus Spitzkohl und Karotten. Vegan. 10,50

Dazu passt: Aotearoa PA

Nachtisch

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

ZIEGENJOGHURTEIS

Dazu ein Kompott aus mit Thai-Basilikum fermentierten Zwetschgen und Streusel. 6,50

Dazu passt: Geuze, Sauerbiere, Milk Stout Nitro

SOFT EIS

Abgerundet mit Dulce de Leche aus Kokosmilch mit hausgemachtem Haselnussmiso, dazu gepufter Zitrus-Buchweizen-Koji. Vegan. 6,50

Dazu passt: Stout Lucifers Cuvee, Coffee Porter

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 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 PILS NO.1 BIO

Brauerei 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 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 FIL

Flügge / Johannisbeer Sauer / D / 4,8%
2,60 / 3,60 / 6,50

Fil ist ein Fruited Sour: mit Milchsäurebakterien und Kveik vergoren, auf Püree von schwarzer Johannisbeere gelagert, mit Cascade kaltgehopft. Es ist sehr lecker.

6 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.

7 STONE CUTTER

Renaissance / Scotch Ale / NZ / 7,0%
3,00 / 4,20 / 7,50

Wie gemacht für den Herbst. Neun verschiedene Malze sorgen für Karamell, Toffee, Lakritz & Schokolade Noten. Ausbalanciert mit herber, rossinenhafter Fruchtigkeit. Wärmender, voller Körper mit trockenen Abgang. Ganz klar: dieses Scotch Ale ist der Rotwein unter den Bieren.

8 LUCIFERS CUVÉE

Latitude42 / ChocRyeStout / US / 8,4%
3,20 / 4,40 / 7,90

Mit Roggenmalz und ganz ohne Schokolade gebraut. Dafür gibt es aber ordentlich Schoko- und Kaffeearomen, einen sehr volles Mundgefühl und ein warmes Gefühl vom Alkohol.

9 AOLTBEER

Kemker / Sauerbier / D / 6,0%
4,40 / 6,00 / 10,90

Aoltbeer ist das historische Sauerbier von Münster. Dieses Bier reift monatelang in Holzfässern, was man geschmacklich nur leicht erahnt, aber für einen langen, schönen Abgang sorgt. Fruchtig frisch. Einmalige Chance dieses Bier vom Fass zu bekommen.

Nachschub

4 Sander Rebell Lager / D / 4,8%
2,50 / 3,40 / 6,10

Flaschen & Dosen

Clucking Rye Pale Ale

D / 6,3% / 0,331 / 5,90/4,30

Roggenmalz verleiht diesem Pale Ale herrliche Würzigkeit. Milde Hopfung, milde Bitterkeit-

Left Hand St Vrain Tripel Ale Vintage

US / 9,3% / 0,651 / 24,90

Getreide, Honig, Aprikose. Herrlich rund und sehr voll. Sud von 2017, hervorragend gealtert.

Karg Helles Hefe-Weißbier

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

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

Waldhaus Diplom Pils

Pils / D / 4,9% / 0,331 / 3,90

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

Weiherer Hopfenweizen

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

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

Ritterguts Original Gose

D / 4,7% / 0,51 / 4,10

Leicht sauer, super erfrischend. Das Original aus Leipzig nach altem Rezept

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 Melonnennoten im Abgang.

AdBK Guess What... Kinski Edition NEIPA

D / 6,7% / 0,441 / 9,90

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

Smuttynose Finestkind IPA

US / 6,9% / 0,3551 / 6,90

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

Yayle Nays Hazy Pale Ale

D / 5,5% / 0,441 / 8,90

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

Orca Wanderlust Pale Ale

D / 5,4% / 0,331 / 5,50

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

Great Divide Coffee Porter

US / 6,5% / 0,351 / 7,90

Perfekte Symbiose der Röstaromen von Malz und Kaffeebohnen. Nachtischbier.

Faust Schwarzviertler Schwarzbier

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

Röstaromatisch, trotzdem schlank. Hervorragender Vertreter des Stils. Aus Miltenberg.

Left Hand Milk Stout Nitro

US / 5,0% / 0,41 / 6,50

Etwas Milchzucker macht dieses Bier unglaublich cremig. Nur Mut beim Eingießen!

*** 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. ***

Durstlöscher

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 Lola Coffee Porter

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

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

Störtebeker Freibier

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

Untergäriges, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart.

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

Rot

Merlot (Pfalz)
2,20 / 4,10 / 17,90

Ancien Temps (Pays d'Oc)
3,20 / 5,70 / 19,50

Weiß

Grauburgunder (Pfalz)
3,20 / 5,70 / 19,50

Riesling (Pfalz)
2,10 / 3,90 / 16,90

Weder rot noch weiß

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
