
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 Hungerige 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

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

Dazu passt: Belgisches Blonde

HUMUS

Mus von der Kichererbse und Tahini. Mit geröstetem Baguette. Vegan. 6,00

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 Sauerbiere

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: Orca Nothing Without You

FAST DER GANZE SAIBLING

Gebeizter, leicht geräucherter und geflämmtter Saibling aus dem Vogelsberg mit Lorbeer Öl und Saibling Garum. Dazu eine trübe Brühe vom Saibling und ein Stück Brot 10,90

Dazu passt: Pils, trockene Saison

RESTAURATIONSPLATTE

Hirschsalami & Hausmacher Schwartemagen von der Metzgerei Hahn aus Roßdorf, Handkäs, Käse von der Hüttenthaler Molkerei, Sol-Ei, Pickles, hausgemachter Senf, selbstgebackenes Brot & Butter. 14,90

Dazu passt: Dunkles, Rauchbier

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/IPA

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.

LINSEN SUPPE

Italienisch inspirierte herzhafte 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, Dunkles, Orca Der Rebell

RADICCHIO

Gebratener Radicchio, abgelöscht und leicht geschmort mit Kaffee-Komboucha-Essig. Serviert mit einer Bratensauce auf Kaffee-Amazake Basis, dazu gebratene Polenta und Haselnusskrokant. Vegan. 13,80

Dazu passt: trockenes Sauerbier, malzbetontes Bier

GEBACKENER SELLERIE

Im Salzteig gebackener und anschließend gebratener Knollensellerie mit Shiitake-Jägersoße und Kartoffelpüree. Vegan. 12,90

Dazu passt: Dunkles Landbier

36H SCHWEINEBAUCH

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

Dazu passt: Rauchbier, Dunkles Landbier

MAULTÄSCHLE

Hausgemachte Maultaschen mit Maronen-Austerpilz-Füllung. In einer Shiitake-Gemüsebrühe mit Würzsauce, Röstzwiebeln, Sesam und Crispy Chilli Öl. Vegetarisch. Kleine Portion 11,50. Große Portion mit Endiviensalat 17,50.

Dazu passt: , Weiherer Rauchbier

Nachtisch

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

POCHIERTE BIRNE

Bio-Birne pochiert in Ritterguts Gose mit Gewürzen, warm serviert. Dazu hausgemachter Labneh, Apfel-Karamell und Walnus-Crunch. 6,50

Dazu passt: Gose

HOT BROWNIE

Warmer Schoko Brownie mit Kokos-Eis und veganer Schlagsahne. Vegan 6,50

Dazu passt: Stout & 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 KELLER

Weiharer / Kellerbier / D / 4,9%
1,80 / 2,40 / 4,30

Einfach bestes Kellerbier! Schön süffig, leichte Trübung, etwas würzig, vollmundig und ganz milde Bitterkeit. Gebraut nahe Bamberg im eigenen Brauereigasthof.

4 NEIPA

Analog / NEIPA / D / 7,1%
3,20 / 4,40 / 7,90

Massiver Einsatz der drei Aromahopfen Galaxy, Amarillo und Citra sorgen für ein ordentlich tropenfruchtiges Aroma, cremiges Mundgefühl und milde Bitterkeit. Tropenfruchtkaltschale.

5 RAUCH

Weiharer / Rauchbier / D / 5,3%
1,80 / 2,60 / 4,30

Ein Klassiker aus dem Hause Weiharer! Mehrfach prämiert besticht dieses Bier mit seiner gold-glänzenden Farbe, den feinwürzigen Rauchmalz- und zarten Hopfennoten.

6 BACKBONE SPLITTER

Hanscraft & Co / IPA / D / 6,6%
2,60 / 3,50 / 6,30

Klassisches Oldschool Westcoast IPA. Das bedeutet leicht Zitrus-, deutliche Piniennote in der Nase, sehr voller, karamelliger Körper und knackige Bitterkeit im Abgang.

7 AUFBRUCH

KuehnKunzRosen / DIPa / D / 8,5%
2,90 / 4,00 / 7,20

Ordentlich knackiges Double IPA. Ein Anflug tropischer Fruchtnoten, der im Mund Platz macht für einen ordentlich kräftig-malzigen Körper. Im Abgang herrlich knackig bitter.

8 CALM STORM

Fehér Nyúl / Baltic Porter / HUN / 9,8%
3,00 / 4,20 / 7,50

Das Calm Storm von Fehér Nyúl aus Budapest, Ungarn ist ein kräftiges Baltic Porter. Eine gute Röstbitterkeit und malzige Süße in tiefschwarz.

9 NOTHING WITHOUT YOU

Orca / Sauerbier / D / 6,2%
2,50 / 3,40 / 6,10

Tropische Früchte, feine Säure, smooth, sehr elegant. Gehopft mit dem „Pink Boots Blend“ von Yakima Chief. Ein teil des Erlöses kommt der „pink boots society“ zu Gute, die sich für Frauen in der Brauindustrie einsetzt.

Nachschub

3 KKR Mainzer Pils / D / 5,0%
3,20 / 4,40 / 7,90

8 Analog Porter / D / 5,0%
3,20 / 4,40 / 7,90

Flaschen & Dosen

Clucking Hen Rye Pale Ale

D / 6,3% / 0,33l / 5,90

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

Left Hand St Vrains Tripel Ale Vintage

US / 9,3% / 0,65l / 24,90

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

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!

Great Divide Claymore Scotch Ale

Scotch Ale / US / 7,7% / 0,35l / 6,50

Malziges, tiefrotes Bier mit einer Menge Karamellnoten und subtilem Hopfenaroma.

Ritterguts Original Gose

D / 4,7% / 0,5l / 4,10

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

Flügge Yann Saison

D / 6,6% / 0,33l / 8,50

Ungemälztes Emmergetreide verleiht diesem trockenen Bier eine besondere Note.

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.

Blech.Brut Asa Nisi Masa

NEIPA / D / 7,7% / 0,44l / 9,90

Intensiv gehopftes New England IPA aus Bamberg. Super fruchtig & super süffig.

Smuttynose Finestkind

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

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

Saugatuck Paled it! Pale Ale

US / 5,5% / 0,35l / 6,50

Leichtes Pale Ale, Zitrus- und Melonnenaromen vom Hopfen und eine angenehmen Malznote.

Orca Balade de Poires

Culinary Ale / D / 6,5% / 0,33l / 6,30

Außergewöhnliches Golden Ale kombiniert mit französischem Hopfen, Birne, Zitrone und Langpfeffer.

Great Divide Coffee Porter

US / 6,5% / 0,35l / 7,90

Perfekte Symbiose der Röstaromen von Malz und Kaffeebohnen. Nachtischbier.

Faust Schwarzviertler Schwarzbier

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

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

Flügge Bob Stout

D / 6,5,0% / 0,33l / 8,90

Gebraut mit traditionellen englischen Malzen, schöne Röst-, Schokoladen- und Kaffeearomen.

*** 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.

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

Vincent 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

Bembel 1l 9,10 / Bembel 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!

Heißes

Heißer Apfelwein

Der lecker Schoppe vom Lohrberg heiß mit et-
was Zimt, Nelke, Sternanis und getrockneter
Orangenschale. 0,25l 3,50

Heißer Apfelsaft

Apfelsaft von Rapp's, heiß mit etwas Zimt,
Nelke, Sternanis und getrockneter Orangen-
schale. 0,25l 3,30

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

Brick Gin 4cl / 4,50

Gin in Bio-Qualität aus Erfurt

Faude Himbeergeist 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.

FAMILY STYLE BRUNCH

Jeden Sonntag von 10 – 12 & 12:30 – 14:30

Das Konzept ist easy: ihr wählt pro Person OMNIVOR / VEGGIE / VEGAN und wir stellen euch den Tisch mit Leckereien voll. Alle greifen zu. Was ihr besonders mögt, bestellt ihr einfach nach – zahlt aber nur pro Person. Also ein einfaches Sharing & All You Can Eat Prinzip. So können wir euch weiterhin hohe Qualität bieten, alles selbst machen und vor allem für euch frisch zubereiten. Wir wechseln immer mal wieder einzelne Komponenten, damit es uns und euch nicht zu langweilig wird. Wiederkommen lohnt sich also.

VEGAN

Vegane Chacuterie von der Karotte (Chorizo) & Roten Beete (Mortadella) / Humus mit Ajvar / Gurken Salat / hausgemachter Seitan Aufschnitt / Paprika Marmalade / veganer Lachs / Rührtofu / fermentierte & karamellierte Zwetschgen mit Olivenöl und Meersalz / Schokobrownie mit Erdnussbutter Frostig /selbstgemachte Marmelade / Kokos Dulce de Leche con Miso / Magarine / Grüne-Soße-Magarine. 19

Dazu: hausgebackenes Sauerteigbrot mit Rösthafer, veganes Brioche mit Choco Chips & ohne

VEGETARISCH

Quiche mit fermentiertem Rosenkohl, Kerbel & Parmesan / Rote-Beete-Dill-Handkäse Fritters / Hausgemachter Cottage Cheese mit fermentierten & karamellisierten Zwetschgen / Käseauswahl von Hühenthaler / Paprikamarmelade / Crispy Fried Egg mit Crispy Chilli Öl / selbstgemachte Marmelade / Kokos Dulce de Leche con Miso / Butter von der Molkerei Hüttenthaler. 20

Dazu: hausgebackenes Sauerteigbrot mit Rösthafer, veganes Brioche mit Choco Chips, Pain de Mie

OMNIVOR

Carved Lachsforelle mit Dill & fermentiertem Basilikum Mantel mit Fisch von der Altstädter Fischzucht / hausgemachter Labneh mit Senf, Honig, Dill / Roastbeef mit Salsa Verde vom Lauchgrün / Wildschwein Schinken von der Metzgerei Hahn aus Roßdorf / Rührei mit Parmesan-Shio-Koji-Pulver / Selbstgemachte Marmelade / Kokos Dulce de Leche con Miso / Butter von der Molkerei Hüttenthaler. 21

Dazu: hausgebackenes Sauerteigbrot mit Rösthafer, veganes Brioche mit Choco Chips, Pain de Mie
