

Kriegsfuss restaurant

Wir heißen Sie herzlich willkommen
in unserem kriegsfuss Restaurant,
Ihrem einladenden Refugium für
kulinarische Vielfalt!

Bei uns bringen wir alle Gäste an
einen Tisch – seien es
Fleischliebhaber, Vegetarier oder
Veganer.

Seit 2013 begrüßen wir Sie hier in
Wuppertal-Unterbarmen – zentral
in der City und doch abseits des
Trubels.

Genießen Sie mit uns gemeinsam im
entspannten Ambiente unsere
Leidenschaft für ausgewählte
Zutaten, handgemachte Speisen
und ein freundschaftliches
Miteinander – mitten im Grünen.



Für Privat- oder Firmenfeiern
steht Ihnen auch unser
individueller Catering-Service zur
Verfügung. Mit langjähriger
Erfahrung sorgen wir dafür, dass
Ihre Veranstaltung zu einem
köstlichen Highlight wird.

Herzliche Grüße & guten Appetit
Wünschen Ihnen

Steven Link, Ismail Birsan,
Thomas Krieg, sowie das
gesamte kriegsfuss-Team

Vorspeisen



(v) Bruschetta

gehackte Tomaten | rote Zwiebeln | Rucola
Basilikum | Knoblauch | Grana Padano

- vegetarisch

7,20 €

Fruchtiges Curry-Kokos-Süppchen

Brot

- vegan

6,50 €

Ziegenkäse-Ricotta-Tartelette

Pinienkerne | Ahornsirup
Salatbouquet | Granatapfelkerne | Walnuss

- vegetarisch

^{6,12}

9,50 €

Mediterranes Garnelenpfännchen

Knoblauch | Chili | Olivenöl | Brot

9,80 €

US-Rinder-Carpaccio

grober Pfeffer | Meersalz | Trüffelöl
Rucola | Pinienkerne | Grana Padano | Brot

^{4,12}

11,90 €

(v) Antipasti-Auswahl mit Aioli und ofenfrischem Brot

Manchego | Chorizo | gegrillte Paprika | Zucchini | Champignons | Oliven
Bambini Büffelmozzarella | Cherrytomaten | getrocknete Tomaten

^{2,3,4,9,12}

10,90 €

(v) Gemischte Vorspeisenplatte für Zwei

^{2,3,4,9,12}

17,50 €

Argentinisches Rumpsteak

Champignon-Sherry-Sauce | Kartoffel-Möhren-Röstis
Salatbouquet mit Mango-Balsamico-Vinaigrette

¹²

29,90 €

Surf 'n' Turf

Rumpsteak mit Garnelen | Grillgemüse
Rosmarin-Pommes | Kräuterbutter

32,90 €

Maishähnchen Supreme

Champignon-Trüffel-Füllung | Honig-Malzbier-Haut
Wurzelgemüse | Grana Padano Sauce
zweierlei Püree von Roter-Bete und Erbse

24,90 €

Geschmolzener milder Ziegenkäse

Honig | geröstete Pinienkerne
Riesling-Sahne-Sauce | grüner Spargel
Kartoffelgratin aus Süß- und Speisekartoffeln

- vegetarisch

^{1,6}

17,90 €

Cremiges Steinpilz-Risotto

karamellierte Walnüsse | Gemüsechips
gebratene Kräuterseitlinge

- vegan

^{4,12}

16,90 €

Blumenkohlsteak

Salsasauce | Wurzelgemüse | Rote-Bete-Püree
Beilagensalat

- vegan

^{4,12}

18,90 €

Burger



Unsere Brisket Patties bestehen zu 100% aus regionalem **Bio**-Rindfleisch

Unsere dreieckigen Burger: die Burger Buns werden im Haus gebacken, die Patties selbst gewolft und die Saucen in Handarbeit mit viel Liebe selber hergestellt.

Alle Burger inklusive Rosmarin-Pommes und Salat, hausgem. Pommes Dip, wahlweise Brioche- oder Dinkelbrötchen (**vegan**)

Brisket

Das **Bio**-Brisket vom Rind bietet den idealen Fleisch-Fettanteil für einen saftigen Burger. Es hat einen kräftigen Eigengeschmack und ist nur minimal gewürzt.

Mozzarella | knuspriger Bacon | Zwiebeln | Gouda | Rucola | Tomaten
Gurken | BBQ- und Chefsauce

^{2,3,4,12}

20,90 €

Empire State

Er besticht nicht nur durch seine schiere Größe, sondern durch seine inneren Werte. Zweimal **Bio**-Brisket-Patty mit knusprigem Bacon Gouda | Mozzarella | Zwiebeln | Rucola | Tomaten | Gurken | BBQ- und Chefsauce versprechen langen und intensiven Genuss.

^{2,3,4,12}

25,90 €

Süße Zicke

Milde Ziegenkäsetaler auf **Bio**-Brisket Patty Rucola | karamellierte Birne | Dijon-Feigensenf-Sauce für die perfekte Mischung aus fruchtiger Süße und angenehmer Schärfe.

^{6,12}

19,90 €

Nacho-Cheese

Ein Nacho Burger zum Reinbeißen. Tortilla Chips | Cheddarsauce | Jalapeños Guacamole | auf **Bio**-Brisket Patty

^{6,12}

19,90 €

Chicken

Zartes Hähncheninnenfilet in knuspriger Panade.
Rucola | Tomate | Gurken | Cheddarsauce | Jalapeños
Mozzarella | Gouda | Sweet Chili Sauce

1,2,4,12

20,90 €

Jean-Luc

Französisch angehauchter Burger mit geschmorten Weißwein-Zwiebeln
mit Kümmel verfeinert | intensiv-würziger Bergkäse
Cornichons | auf Bio-Brisket Patty.

2,3,4,12

21,90 €

Caprese

Herrlich italienisch.
Büffelmozzarella | Tomate | frisches Basilikumpesto | Balsamico Creme
Oliven | auf Bio-Brisket Patty.

2,3,4,12

23,90 €

Falafel

Orientalischer Burger mit Falafel-Patty. Humus | Gurke | veganer Käse
Mungo-Soja-Sprossen | Teriyaki Sauce | Tomate | Rucola
- vegan (mit Dinkelbrötchen)

6,12

19,90 €

Texas

Es geht doch! Ein leckerer Burger ohne tierische Produkte.
Mit einem Patty aus Kidneybohnen, Mais und Tofu | Guacamole | Salsa
Tomate | Rucola | Zwiebeln | veganer Käse | Gurke

- vegan (mit Dinkelbrötchen)

1,2,4,12

20,90 €

Fisch & Salate



Kabeljaufilet

Wurzelgemüse | Rosmarin-Drillinge
Riesling-Sahne-Sauce

¹²
21,90 €

Beilagensalat

Kleines Salatbouquet | Mango-Balsamico-Vinaigrette
gehackte Tomaten | Grana Padano

^{4,6,12}
5,50 €

Sportler-Salat

Salat-Mix | geröstete Kerne | Cherry Tomaten
frische Früchte | Grana Padano | Brot
mit wahlweise

Crispy Chicken

Garnelen

oder

Ziegenkäse mit Walnuss

^{4,6,12}
19,60

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

Vanilleeis | Haselnusskrokant

¹²

8,50 €

Fleur-de-Sel-Karamelleis

Pistazien-Mandel-Walnuss-Krokantmantel

Karamellsauce

¹²

8,40 €

Heißer Apfelstrudel

Zimteis

- vegan

¹²

6,50 €

Dreierlei Sorbet

Mango | Himbeere | weißer Pfirsich

- vegan

¹²

6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Haaner Felsquelle Cool Blue	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,50 €
Coca Cola ^{1,5,6,12} Coca Cola Zero ^{1,5,6,12}	0,30 l	3,30 €	0,50 l	4,70 €
Fanta ^{1,4,6,10,12} Sprite ^{8,12} Spezi ^{1,4,5,6,10,12}	0,30 l	3,30 €	0,50 l	4,70 €
Apfelsaft, Orangensaft ⁴ , Apfelschorle	0,30 l	3,30 €	0,50 l	4,70 €
Bitterlemon ^{4,6,7,12} Tonic ^{6,7,12} Ginger Ale ^{1,6,12}	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,80 €
Malzbier ^{1,12}	0,33 l	3,40 €		
Fassbrause (Zitrone, Holunder) ¹²	0,33 l	3,60 €		
Elephant Bay Ice Tea (Pfersich)	0,33 l	3,60 €		
Rhabarber Schorle	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €
Mango-Orange-Maracuja-Schorle	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema				2,90 €
Milchkaffee , Cappucino				3,30 €
Latte Macchiato				3,30 €
Espresso				2,50 €
Espresso -doppelt				4,20 €
Tasse Tee (Grüner, Earl Grey, Früchte, Pfefferminz, Kamille)				2,40 €
Kakao				3,50 €

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch (vegan) möglich

Biere

Warsteiner Pils (vom Fass)	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Frankenheim Alt (vom Fass)	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
König Ludwig Weissbier (vom Fass)	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Radler ^{6,12} Alster ^{1,4,6,10,12} Krefelder ^{1,5,6,12}	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Warsteiner Pils - alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	3,40 €		
König Ludwig Weissbier - alkoholfrei (Flasche)			0,50 l	4,80 €
König Ludwig Weissbier Kristall			0,50 l	4,80 €

Weine & Sekt

Weiß

Nick Köwerich, Riesling, Mosel	trocken	0,2 l	6,90 €	1,00 l	27,90 €
Graf von Kageneck Grauer Burgunder, Baden	trocken	0,2 l	6,90 €	0,75 l 1,00 l	22,90 € 27,30 €
Nick Köwerich, Für Feen und Elfen Riesling, Mosel	halb-trocken	0,2 l	8,30 €	0,75 l	27,40 €
Bruno Andreu, Elixir Blanc, Viognier/ Roussanne, Languedoc, Frankreich	trocken			0,75 l	26,90 €
Anne de Joyeuse, Very Chardonnay, Limoux, Frankreich	trocken			0,75 l	25,90 €
Weinschorle	trocken	0,2 l	5,60 €		

Rosé

Château Saint-Louis la Perdrix Grenache/Syrah Costières de Nîmes, Frankreich	trocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €
Vinho Rosé Messias Cuvée, Duoro, Portugal	halb-trocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €

Rot

Les Acanthes, Merlot, Frankreich	trocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €
Rasgón Tempranillo, Spanien	halb-trocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €
Gran Maestro, Primitivo di Manduria, Italien	trocken	0,2 l	7,70 €	0,75 l	26,30 €
Casa Defrà, Valpolicella Ripasso, Italien	trocken			0,75 l	27,90 €
Anne de Joyeuse Camas, Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc, Frankreich	trocken			0,75 l	21,90 €

Sekt (*auch alkoholfrei erhältlich)

Sekt*	halb-trocken	0,1 l	3,90 €	0,75 l	21,90 €
Aperol Spritz*, Hugo*		0,2 l	6,90 €		
Ramazotti Rosato Mio		0,2 l	6,90 €		
Lillet Wildberry		0,2 l	6,90 €		

Spirituosen und Longdrinks



Martini bianco	4 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl	3,20 €
Grappa	4 cl	4,50 €
Ouzo	2 cl	3,20 €
Schladerer (Williams-Birne, Obstwasser, Kirschwasser)	2 cl	3,50 €
Jack Daniels Whiskey	2 cl	3,80 €
Averna	2 cl	3,50 €
Vodka	2 cl	2,90 €
Baileys	2 cl	3,50 €
Sherry	4 cl	3,60 €
Sheridans (Kaffeelikör)	2 cl	3,50 €
Hennessy	2 cl	6,30 €
Frangelico	2 cl	2,90 €
Gintonic (Bombay Sapphire) ^{6,7,12}	2 cl	7,60 €
103 / Bacardi / Havanna/ Whisky mit Cola ^{1,5,6,12}	2 cl	6,50 €
Vodka Orangensaft ⁴	2 cl	6,50 €
Campari - Orange ^{1,4}	4 cl	6,50 €

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Natrium- oder Kaliumnitrat 4
Antioxidationsmittel 5 koffeinhaltig,
6 Säuerungsmittel, 7 chininhaltig, 8 Geschmacksverstärker, 9 geschwärzt, 10
Stabilisatoren 12 Zucker und Süßungsmittel
Allergenkarte beim Servicepersonal erhältlich