



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



## Butternut-Kürbissuppe

Mandelschaum | Gemüsespieß | Brot

- vegan

7,90 €

## (v) Bruschetta

gehackte Tomaten | rote Zwiebeln | Rucola

Basilikum | Knoblauch | Grana Padano

- vegetarisch

3 Stk. 7,90 €

4 Stk. 10,20 €

## Champignonpfanne

Portweinzwiebeln | Aioli | Brot

- vegetarisch

8,20 €

## Ziegenkäse-Ricotta-Tartelette

Pinienkerne | Ahornsirup

Salatbouquet | Granatapfelkerne | Walnuss

- vegetarisch

6,12  
9,50 €

## Mediterranes Garnelenpfännchen

Knoblauch | Chili | Olivenöl | Brot

9,80 €

## (v) Antipasti-Auswahl mit Aioli und ofenfrischem Brot

Manchego | Chorizo | gegrillte Paprika | Zucchini | Champignonsl | Oliven

Bambini Büffelmozzarella | Cherrytomaten | getrocknete Tomaten

2,3,4,9,12

10,90 €

## (v) Gemischte Vorspeisenplatte für Zwei

Antipasti | Bruschetta | Brot | Dip

2,3,4,9,12

18,50 €

Brot & Bruschetta für Drei +3,10 €

(v) kann auch vegan zubereitet werden



# Hauptspeisen

## Argentinisches Rumpsteak

Champignon-Sherry-Sauce | Spätzle  
Salatbouquet mit Mango-Balsamico-Vinaigrette  
<sup>12</sup>  
29,90 €

## Maishähnchen Supreme

Honig-Malzbier-Haut | Spinat-Ricotta-Füllung | karamellisierter Rosenkohl  
Weißwein-Kräuter-Sauce | Sellerie-Pastinaken-Püree  
24,90 €

## Geschmolzener milder Ziegenkäse

Honig | geröstete Pinienkerne  
Riesling-Sahne-Sauce | Wurzelgemüse  
Kartoffelgratin aus Süß- und Speisekartoffeln  
- vegetarisch  
<sup>1,6</sup>  
17.90 €

## Pfifferling Risotto

karamellisierte Walnüsse | Gemüsechips  
- vegetarisch  
<sup>4,12</sup>  
17.90 €

## Paniert Blumenkohl

Salsasauce | Wurzelgemüse | Sellerie-Pastinaken-Püree  
Beilagensalat  
- vegan  
<sup>4,12</sup>  
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 gewölft 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**),  
auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes (+ 3,50 €).

## 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 €**

## Heartbreaker

Zweimal **Bio**-Brisket-Patty mit dreifach knusprigem Bacon  
Spiegelei | Mozzarella | Cheddar | Chefsauce  
BBQ Sauce | Saure Gurken  
6,12  
**27,90 €**

## Süße Zicke

Milde Ziegenkäsetaler auf **Bio**-Brisket Patty  
Rucola | karamellisierte Birne | Dijon-Feigensenf-Sauce  
für die perfekte Mischung aus fruchtiger Süße  
und angenehmer Schärfe.  
6,12  
**19,90 €**

## Der Grieche

Bio-Brisket Patty mit Metaxa-Sauce | Feta | Oliven | Rucola | Gouda  
Zwiebeln | Tomaten | Gurken

<sup>12</sup>  
22,90 €

## Camem-Bert

Gebackener Camembert auf Bio-Brisket Patty  
Preiselbeeren | Portweinzwiebeln | Rucola

<sup>12</sup>  
22,90 €

## Chicken

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

<sup>1,2,4,12</sup>  
20,90 €

## Jean-Luc

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

<sup>2,3,4,12</sup>  
21,90 €

## 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)

<sup>1,2,4,12</sup>  
20,90 €

# Pasta, Fisch & Salate



## Frische Tagliatelle auf Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäsetaler | Honig | Weißweinsauce | karamellisierte Walnüsse  
16,90 €

## Frische Tagliatelle auf Rindercarpaccio

Weißweinsauce | Trüffelöl | karamellisierte Walnüsse  
18,90 €

## Frische Tagliatelle Burrata

Aglio e Olio | Mediterranes Gemüse | karamellisierte Walnüsse  
15,90 €

## Buntbarschfilet

Wurzelgemüse | Rosmarin-Drillinge  
Riesling-Sahne-Sauce  
<sup>12</sup>  
22,90 €

## Zanderfilet

Sellerie-Pastinaken-Püree | Karamellisierter Rosenkohl  
Riesling-Sahne-Sauce  
<sup>12</sup>  
24,90 €

## Beilagensalat

Kleines Salatbouquet | Mango-Balsamico-Vinaigrette  
gehackte Tomaten | Grana Padano | Brot  
<sup>4,6,12</sup>  
5,50 €

## Sportler-Salat

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

Crispy Chicken

Garnelen

oder

Ziegenkäse mit Walnuss

<sup>4,6,12</sup>  
19,60

## Brûlée-Rahmkuchen

Zimteis | Karamellsauce

6,10,12

8,20 €

## Karottenkuchen

Frischkäsetopping | Vanilleeis

12

7,50 €

## Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

Vanilleeis | Haselnusskrokant

12

8,50 €

## Fleur-de-Sel-Karamelleis

Pistazien-Mandel-Walnuss-Krokantmantel

Karamellsauce

12

8,40 €

## Dreierlei Sorbet

Mango | Himbeere | Schwarze Johannisbeere

- vegan

12

6,50 €

# Alkoholfreie Getränke

Haaner Felsquelle Cool Blue	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,50 €
Coca Cola <sub>1,5,6,12</sub> Coca Cola Zero <sub>1,5,6,12</sub>	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Fanta <sub>1,4,6,10,12</sub> Sprite <sub>8,12</sub> Spezi <sub>1,4,5,6,10,12</sub>	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Apfelsaft, Orangensaft <sub>4</sub> , Apfelschorle	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Bitterlemon <sub>4,6,7,12</sub> Tonic <sub>6,7,12</sub> Ginger Ale <sub>1,6,12</sub>	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €
Malzbier <sub>1,12</sub>	0,33 l	3,40 €		
ClimAid Limo (Pink Grapefruit, Brombeer) <sub>12</sub>	0,33 l	3,70 €		
Elephant Bay Ice Tea (Pfirsich, Zitrone)	0,33 l	3,70 €		
Rhabarber-/Traubensaft-/Johannisbeer 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 , Cappuccino		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 ( <b>vom Fass</b> )	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Frankenheim Alt ( <b>vom Fass</b> )	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier ( <b>vom Fass</b> )	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Radler <sub>6,12</sub> Alster <sub>1,4,6,10,12</sub> Krefelder <sub>1,5,6,12</sub>	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Warsteiner Pils - alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	3,50 €		
König Ludwig Weissbier - alkoholfrei (Flasche)			0,50 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier Kristall			0,50 l	4,90 €

# Weine & Sekt

## Weiß

Nick Köwerich, Riesling, Mosel	trocken	0,2 l	6,90 €	1,00 l	27,90 €
Vier Jahreszeiten Grauer Burgunder, Pfalz	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

Week-End sur la Côte Grenache/Syrah/Merlot IGP Méditerranée, 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*, Sarti 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) <small>6,7,12</small>	2 cl	7,60 €
103 / Bacardi / Havanna/ Whisky mit Cola <small>1,5,6,12</small>	2 cl	6,50 €
Vodka Orangensaft <small>4</small>	2 cl	6,50 €
Campari - Orange <small>1,4</small>	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