

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



Rindercarpaccio

Rucola | Trüffelöl | Pinienkerne | Grana Padano | Brot

- vegan

11,90 €

(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 | Champignons | 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 €

für Drei 23,90 €

für Vier 27,90 €

(v) kann auch vegan zubereitet werden

Argentinisches Rumpsteak

Champignon-Sherry-Sauce | Rosmarin-Drillinge
Salatbouquet mit Mango-Balsamico-Vinaigrette

¹²
29,90 €

Surf'n'turf

Rumpsteak mit Garnelen | Grillgemüse
Rosmarin-Pommes | Kräuterbutter

¹²
32,90 €

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

^{1,6}
17,90 €

Panierter Blumenkohl

Salsasauce | Wurzelgemüse | Sellerie-Pastinaken-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**), 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 | karamellierte 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

12

22,90 €

Camem-Bert

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

12

22,90 €

Chicken

Zartes Hähncheninnenfilet in knuspriger Panade.
Rucola | Tomate | Gurken | Cheddar | Jalapeños
Mozzarella | Gouda | Zwiebeln | 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 €

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 €

Pasta, Fisch & Salate



Frische Tagliatelle auf Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäsetaler | Honig | Weißweinsauce | karamellisierte Walnüsse
17,90 €

Frische Tagliatelle auf Rindercarpaccio

Weißweinsauce | Trüffelöl | karamellisierte Walnüsse
19,90 €

Frische Tagliatelle Burrata

Aglio e Olio | Mediterranes Gemüse | karamellisierte Walnüsse
17,90 €

Buntbarschfilet

Wurzelgemüse | Rosmarin-Drillinge
Riesling-Sahne-Sauce
12
22,90 €

Zanderfilet

Sellerie-Pastinaken-Püree | Karamellisierter Rosenkohl
Riesling-Sahne-Sauce
12
24,90 €

Beilagensalat

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

Brûlée-Rahmkuchen

Zimteis | Karamellsauce

^{6,10,12}

8,20 €

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 ^{1,5,6,12} Coca Cola Zero ^{1,5,6,12}	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Fanta ^{1,4,6,10,12} Sprite ^{8,12} Spezi ^{1,4,5,6,10,12}	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Apfelsaft, Orangensaft ⁴ , Apfelschorle	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Bitterlemon ^{4,6,7,12} Tonic ^{6,7,12} Ginger Ale ^{1,6,12}	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €
Malzbier ^{1,12}	0,33 l	3,40 €		
ClimAid Limo (Pink Grapefruit, Brombeer) ¹²	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 , 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	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Frankenheim Alt (vom Fass)	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier (vom Fass)	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Radler ^{6,12} Alster ^{1,4,6,10,12} Krefelder ^{1,5,6,12}	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

ZO`OC, Merlot, Pays d`Oc, Frankreich	trocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €
Viña Herminia Tempranillo, Rioja, Spanien	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 & Spritz (*auch alkoholfrei erhältlich)

Sekt*, Jules Mumm	halb-trocken	0,1 l	3,90 €	0,75 l	21,90 €
Aperol Spritz*, Sarti Spritz, Hugo*, Limoncello Spritz, Lavendel Spritz*		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