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

Antipasti-Auswahl mit Aioli und ofenfrischem Brot (v)
Manchego | Chorizo | gegrillte Paprika | Zucchini |
Champignons | Oliven | Bambini Büffelmozzarella
Cherrytomaten | getrocknete Tomaten
10,90 €

Gemischte Vorspeisenplatte (v)
Antipasti | Bruschetta | Brot | Dip
für Zwei 18,50 €
für Drei 23,90 €
für Vier 27,90 €

Bruschetta (v)
gehackte Tomaten | rote Zwiebeln | Rucola
Basilikum | Knoblauch | Grana Padano
3 Stk. 7,90 €
4 Stk. 10,20 €

Burrata-Caprese
Burrata | Tomaten-Concassée | Rucola
Pesto | Brot
9,90 €

Rindercarpaccio
Rucola | Trüffelöl | Pinienkerne | Grana Padano | Brot
11,90 €

Mediterranes Garnelenpfännchen
Knoblauch | Chili | Olivenöl | Brot
9,80 €

Champignonpfanne (v)
Portweinzwiebeln | Aioli | Brot
- vegetarisch
8,20 €

Spinat-Feta-Pfanne
Cherrytomaten | Olivenöl | Knoblauch | Brot
- vegetarisch
8,50 €

(v) kann auch vegan zubereitet werden

Hauptspeisen

Argentinisches Rumpsteak
Champignon-Sherry-Sauce | Rosmarin-Drillinge
Salat mit Mango-Dressing
29,90 €

Surf 'n' Turf
Rumpsteak mit Garnelen | Blattspinat
Rosmarin-Pommes | Kräuterbutter
32,90 €

Beef-Wellington
vom Roastbeef | Zwiebel-Champignon-Duxelles |
Blätterteigmantel | Balsamico-Jus | Süßkartoffelpüree |
Salat mit Mango-Dressing
31,90 €

Schweinefilet
Rosmarin-Pommes | Balsamico-Jus
Salat mit Mango-Dressing
19,90 €

Gefüllte Hähnchenbrust
Honig-Malzbier-Glasur | Spinat-Feta-Füllung |
Süßkartoffelpüree | Grillgemüse | Riesling-Sahne-Sauce
24,90 €

Geschmolzener milder Ziegenkäse
Honig | geröstete Pinienkerne
Riesling-Sahne-Sauce | Wurzelgemüse
Kartoffelgratin aus Süß- und Speisekartoffeln
- vegetarisch
17,90 €

Ausgebackene Blumenkohlröschen
Sweet-Chili-Sauce | Süßkartoffelpüree | Wurzelgemüse
Salat mit Mango-Dressing
- vegan
18,90 €

krieg fuss restaurant

Pasta

Frische Tagliatelle auf Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäsetaler | Honig | Riesling-Sahne-Sauce | karamellisierte Walnüsse
- vegetarisch
17,90 €

Frische Tagliatelle mit Burrata
Aglio e Olio | Mediterranes Gemüse | karamellisierte Walnüsse
- vegetarisch
18,90 €

Frische Tagliatelle auf Rindercarpaccio
Trüffel-Weißweinsauce | karamellisierte Walnüsse
19,90 €

Frische Tagliatelle mit Steakstreifen
Champignon-Sherry-Sauce
24,90 €

Fisch

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

Zanderfilet
Süßkartoffelpüree | Blattspinat
Riesling-Sahne-Sauce
24,90 €

Salate

Sportler-Salat
Salat | geröstete Kerne | Cherrytomaten
frische Früchte | Grana Padano | Brot
wahlweise mit
- Crispy Chicken,
- Garnelen
- Ziegenkäse mit Walnuss

19,60 €
-Steakstreifen
24,90 €

Beilagensalat
Kleines Salatbouquet | Mango-Balsamico-Vinaigrette
gehackte Tomaten | Grana Padano | Brot
5,50 €

Burger

Unsere Brisket-Patties bestehen zu 100 % aus regionalem Rindfleisch.

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

Alle Burger inklusive Rosmarin-Pommes, Salat und hausgemachtem Dip

Wahlweise:

- Briochebrötchen
- Dinkelbrötchen (vegan)

Süßkartoffelpommes + 3,50 €

Brisket

Das 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
20,90 €

Empire State

Er besticht nicht nur durch seine schiere Größe, sondern durch seine inneren Werte. Zweimal Brisket-Patty mit knusprigem Bacon | Gouda | Mozzarella | Zwiebeln | Rucola | Tomaten | Gurken | BBQ- und Chefsauce versprechen langen und intensiven Genuss.
26,90 €

Heartbreaker

Zweimal Brisket-Patty mit dreifach knusprigem Bacon
Spiegelei | Mozzarella | Cheddar | Chefsauce
BBQ-Sauce | saure Gurken
27,90 €

Süße Zicke

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

Der Grieche

Brisket-Patty mit Metaxa-Sauce | Feta | Oliven | Spinat | Zwiebeln | Tomaten | Gurken

22,90 €

Camem-Bert

Gebackener Camembert auf Brisket-Patty
Preiselbeeren | Portweinzwiebeln | Rucola

22,90 €

Chicken

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

20,90 €

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)

20,90 €

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets
6 Stück mit Pommes
9,60 €

Hausgemachte Innenfilet-Nuggets
3 Stück mit Pommes
11,90 €

Frische Tagliatelle
mit Butter und Grana Padano
8,90 €

Cheeseburger
Brisket-Patty | Gouda | Ketchup | Zwiebeln | Gurke
mit Pommes
14,90 €

Dessert

Brûlée-Rahmkuchen
Vanilleeis | Karamellsauce
8,20 €

Tiramisu
klassisch
7,90 €

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
Vanilleeis | Haselnusskrokant
8,50 €

Fleur-de-Sel-Karamelleis
Pistazien-Mandel-Walnuss-Krokantmantel
Karamellsauce
8,40 €

Dreierlei Sorbet
Mango | Himbeere | Schwarze Johannisbeere
- vegan
6,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema	2,90 €
Milchkaffee, Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	4,20 €
Kakao	3,50 €
Tasse Tee (Grün, Assam, Earl Grey, Darjeeling, Kräuter Früchte, Pfefferminz, Kamille)	2,40 €

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch (vegan) möglich

krieg fuss restaurant

Weine & Sekt

Weiß

Nick Köwerich Riesling, Mosel	trocken	0,2 l	6,90 €	1,0 l	27,90 €
Anselmann Grauburgunder, Pfalz	trocken	0,2 l	6,90 €	0,75 l	22,90 €
Nick Köwerich, Für Feen und Elfen Riesling, Mosel	halbtrocken	0,2 l	8,30 €	0,75 l	27,30 €
Weinschorle		0,2 l	5,60 €		
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 €
Domaine Garnier, Montbail Valençay, Frankreich	trocken			0,75 l	28,90 €

Rosé

Week-End sur la Côte Grenache/Syrah/Merlot, IGP Méditerranée, Frankreich	trocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €
Cantina Spinelli, La Tessa, Rosato Terre di Chieti IGT, Italien	halbtrocken	0,2 l	6,60 €	0,75 l	21,50 €
Tampesta Rosado Prieto Picudo, León, Spanien	trocken			0,75 l	26,90 €

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 €
Migas Tinto Cuvée, Alentejano, Portugal	trocken			0,75 l	26,90 €
Font Sante, Ventoux Grenache/Syrah, Rhône, Frankreich	trocken			0,75 l	21,90 €

Sekt & Spritz (*auch alkoholfrei erhältlich)

Sekt*, Jules Mumm	halbtrocken	0,1 l	3,90 €	0,75 l	21,90 €
Aperol Spritz*, Sarti Spritz, Hugo* Limoncello Spritz, Lavendel Spritz*		0,2 l	6,90 €		
Lillet Wildberry*		0,2 l	6,90 €		
Ramazzotti Rosato Mio		0,2 l	6,90 €		

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Haaner Felsquelle Cool Blue	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Fanta, Sprite, Spezi	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,80 €
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €
Malzbier	0,33 l	3,40 €		
ClimAid Limo (Pink Grapefruit, Brombeer)	0,33 l	3,70 €		
Elephant Bay Ice Tea (Pfirsich, Zitrone)	0,33 l	3,70 €		
Rhabarber-/Traubensaft-/Johannisbeerschorle	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €
Mango-Orange-Maracuja-Schorle	0,30 l	3,60 €	0,50 l	4,90 €

Biere

Warsteiner Pils (**vom Fass**)	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Oberbräu Hell (**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 €
Frankenheim Alt	0,30 l	3,50 €		
Radler, Alster	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,90 €
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50 €		
König Ludwig Weissbier alkoholfrei			0,50 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier Kristall			0,50 l	4,90 €
Oberbräu Hell alkoholfrei 0,0	0,33 l	3,50 €		

Spirituosen & Longdrinks

Martini Bianco	4 cl	3,50 €
Ramazzotti	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 Daniel's 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 €
Sheridan's (Kaffeelikör)	2 cl	3,50 €
Hennessy	2 cl	6,30 €
Frangelico	2 cl	2,90 €
Gin Tonic (Bombay Sapphire)		7,60 €
Bacardi / Havana mit Cola		6,50 €
Vodka Orangensaft	4 cl	6,50 €
Campari Orange	4 cl	6,50 €

Allergen- und Zusatzstoffkarte beim Servicepersonal erhältlich