

BACKGROUND

Deli Sülz

ÜBER UNS

Herzlich Willkommen im Deli Sülz!

Was ist unsere Philosophie?
Wir legen großen Wert auf frische, nachhaltige und regionale Speisen und Getränke. Daher arbeiten wir mit Lieferanten aus Sülz und Umgebung zusammen, um gemeinsam mit euch qualitativ hochwertige Delikatessen in angenehmer Atmosphäre zu genießen.

Wer sind unsere Gäste?

Wir haben keine Zielgruppe. Deshalb ist unser Sortiment auch so vielfältig. Es ist für jede Person etwas dabei. Wir möchten eine vorher in Sülz nicht dagewesene Aufenthaltsqualität schaffen. Einen Ort der Zusammenkunft für alle lieben Menschen da draußen :) <3

KAFFEE

Unseren Kaffee beziehen wir von den Kölner Röstereien Ernst und Heilandt. Beide legen Wert auf gute Qualität, Nachhaltigkeit und faire Bezahlung der Bauern.

Gemeinsam mit Heilandt haben wir unseren eigenen einzigartigen Blend entwickelt - den Deli Blend. Diesen findet ihr nicht nur in unserer Mühle sondern auch in unserem Shop für zuhause.

Ebenso in unerem Shop findet ihr noch mehr regionalen Kaffee, zb. der Röstereien Holm, Impact Coffee und Blooming.

MILCH

Unsere Milch beziehen wir vom Hielscher Hof. Seit fast 70 Jahren bewirtschaftet die Familie im Bergischen Land den Milchviehvertrieb. Sie wird nur pasteurisiert, ist also komplett keimfrei. Zusätzlich wird sie uns in Pfandflaschen geliefert, wodurch wir eine Menge Müll einsparen :)

BACKWAREN

Unsere Backwaren sind allesamt hausgemacht. Jede Scheibe Brot, jedes Stück Kuchen und alle weiteren Leckereien - bei uns kommt nichts fertig eingekauftes in die Vitrine oder auf den Teller! Unsere fabelhafte Backstuben-Crew probiert immer wieder neue Kreationen aus und achtet dabei stets auf die Verwendung nachhaltiger und frischer Produkte.

SHOP

Kennt ihr schon unseren Deli Shop? Dort verkaufen wir regionale und nachhaltige Produkte aus Köln & Umgebung.

Hier findet ihr unter anderem:

- Scharfe Saucen von Maria La Salsa
- Honig der Kölner Imkerei Bienwerk
- Handgetöpferte Einzelstücke von Töpferling
- Hausgemachtes Granola von GuruGranola
- Handgemachten Schmuck von vonjuka
- Hangemachte Kerzen von Goldy
- Kompostierbare Handyhüllen von Balolo

... und vieles mehr!

Hier findet ihr immer was Schönes für den Eigengebrauch oder als Geschenk für die Liebsten :)

LUNCH & DINNER

Deli Sülz

BOWLS		PASTA & CURRY	
<p>die ersten 5 Bowls basieren auf einer Mischung aus Wildkräutersalat, Paprika, Rotkohl, Karotte, Gurke, Cherrytomaten und Hausdressing</p>		<p>THAI CURRY   10.8 mit Zucchini, Pilzen, Paprika, Aubergine, Karotte, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl, Prinzessbohnen & Reis + Hähnchen 13.6</p>	
FALAFEL BOWL (kalt - vegan auf Anfrage) 12.8 hausgemachte Falafel, Kichererbsen, Couscous, Hummus, Minz-Dip		<p>HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE 11.2 mit Beilagensalat + Speck 12.8</p>	
BUDDHA BOWL (kalt)   12.8 Glasnudeln, Tofu, Edamame, Algensalat, Avocado, Ingwer, Wasabi-Mayo		<p>HAUSGEMACHTE SCHWARZE FETTUCCINE Superfood: Aktivkohle 15.8 mit Gambas, Gemüse, Cherrytomaten & Safran-Kurkuma Sauce</p>	
CRISPY CHICKEN BOWL 13.2 Salat, knuspriges Hähnchen mit hausgemachter Erdnusssauce		<p>SCHUPFNUDELN 12.8 mit Hokkaido Kürbis & Ziegenkäse in Weißweinsauce</p>	
POKE BOWL  13.8 Reisnudeln, Shrimps, Edamame, Algensalat, Avocado und Basilikum-Soja-Chili-Sauce		<p>alle Salate basieren auf einer Mischung aus Wildkräutersalat, Paprika, Rotkohl, Karotte, Gurke, Cherrytomaten und Hausdressing</p>	
DRAGON BOWL  12.6 Ramen-Nudeln, Austernpilze, Brokkoli, Edamame, Algensalat, Ingwer, gebackene Lotuswurzeln, scharfe Gochujangsauce		<p>HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN  12.8 knusprig angebraten mit frischen Beeren getopt</p>	
KOREAN BEEF BBQ BOWL  13.8 Rindfleisch, Kimchi, Edamame, Algensalat, Reis, Spiegelei, scharfe Gochujangsauce		<p>SALATE</p> <p>ZIEGENKÄSE 12.8 im Brickteig gebacken mit Thymian, Walnüssen, Waldbeerkompot und Beeren</p>	
TERIYAKI SALMON BOWL  14.8 Lachs in Teriyakisauce, Lemon Reis, Edamame, Algensalat, Ingwer, Rotkohl, gebackener Blumenkohl		<p>GRIESCHICHER ART  9.8 mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Feta</p>	
SPICY TROPICAL TOFU BOWL   12.8 gebratener scharfer Tofu, Azurireis, rote Bohnen, Edamame, Kimchi, Algensalat und Gemüse mit Sweet-Chili-Sauce		<p>SUPPEN</p> <p>SUPPE DES TAGES 6.8 EINTOPF DES TAGES 7.8 + Würstchen +2.0</p> <p>CHILI CON CARNE 7.8 + Reis 10.3</p>	



vegan



glutenfrei (da wir aber in einer offenen Küche ohne getrennte Bereiche arbeiten, können Spuren immer enthalten sein)

LUNCH & DINNER

Deli Sülz






KLEINE DELIS - MIX & SHARE

DELI'S ANTIPASTI TELLER FÜR 2	15.8
Brot, Dips, Oliven, Manchego, Pepperoni Appenzeller, Serrano, Salami, Ofengemüse	
AIOLI	3.8
mit hausgemachtem Brot	
DELI DIPS 	6.8
Hummus, Oliven- & Tomatentapenade mit hausgemachtem Brot	
HAUSGEMACHTES NAAN BROT	6.4
mit Kräuter Knoblauch Butter gefüllt	
FALAFEL 	6.4
3 Stk. mit Hummus und Minzdip	
GRIECHISCHE OLIVEN  	4.8
OFENFETA  	8.5
mit Paprika, Tomate, Zwiebeln, Jalapenos und Oliven	
PATATAS BRAVAS  	6.6
mit hausgemachter Salsa	
BEILAGENSALAT  	4.8
mit Hausdressing	
HANDGESCHNITZTE POMMES  	4.8
mit Mayo	
LOADED FRIES 	7.8
mit Guacamole, Käse, Zwiebeln, Lauch & Paprika + Hackfleisch	
SÜSSKARTOFFEL FRITTEN  	6.8
mit Chili Mayo	
MEDITERRANES OFENGEMÜSE  	7.8
DELIS SPICY CHEESE STICKS	7.8
4Stk. hausgemacht mit Salsa	
KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST	9.8
mit Erdnusssauce	
GEGRILLTES HÜFTSTEAK 	13.8
120g mit Kräuterbutter	
CALAMARI RINGE	9.8
mit Aioli	

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH	9.2
Speck, Zwiebeln, Lauch, Schmand	
GRILLGEMÜSE 	8.9
Hummus, Zwiebeln, Lauch	
MOZZARELLA	9.8
Basilikumpesto & Tomatensauce	
LACHS	11.8
Dill, Zwiebeln, Lauch & Meerrettich-Schmand	
ZIEGENKÄSE	11.8
Zwiebeln, Lauch & Schmand mit Birne oder mit Serrano Schinken	
SÜSSER FLAMMKUCHEN	9.8
mit Apfel, Zimt und Zucker	

KUMPIR

KRÄUTERQUARK 	6.8
mit Radieschen & Cherrytomaten	
GRILLGEMÜSE  	7.8
mit Guacamole	
SPECK & ZWIEBEL 	8.8
mit Schmand & Käse überbacken	
CHILI CON CARNE 	8.8
mit Schmand	

Empfehlung: Wie wärs mit einem Beilagensalat für nur 4€ mehr dazu?

DESSERT

BELGISCHE WAFFEL	5.4
mit Puderzucker	
mit Nutella	
mit heißen Kirschen	
plus Sahne?	
plus Vanille Eis?	

Ihr findet außerdem ausschließlich frische und hausgemachte Backwaren in unserer Vitrine. Fragt einfach unser nettes Personal, wir beraten euch gerne :)



vegan



glutenfrei (da wir aber in einer offenen Küche ohne getrennte Bereiche arbeiten, können Spuren immer enthalten sein)

COFFEE & DRINKS

Deli Sülz

COFFEE, TEA & MORE

COFFEE & CO.

Espresso	1.9
Doppelter Espresso	2.7
Espresso Macchiato	2.4
Filterkaffee	2.6
Café Crema Normal / Groß	2.9 / 3.7
Cappuccino Normal / Groß	3.2 / 3.9
Flat White	3.5
Latte Macchiato	3.7
Moccachino (Kakao mit Espresso)	3.90
Dirty Chai Latte	4.50
Espresso mit Maracuja / Tonic	4.20

*alle Kaffeespezialitäten auch als Iced Variante erhältlich

*kein Aufpreis für Milchalternativen :)

HOT DRINKS

Chalo's Chai Latte	3.9
Classic Masala oder Lemongrass	
Hot Chocolate / mit Sahne	3.2 / 3.9
Matcha Latte	3.9
Kurkuma Latte	3.9

TEE

Schlürfel Tee	2.8
grün / schwarz / Minze / Früchte	
Frischer Tee mit Ingwer	3.5
Frischer Tee mit Minze	3.5
Heiße Zitrone	3.5
Frischer Ingwer-Minz-Zitronen Tee	4.2

WASSER & SOFTDRINKS

WASSER

H2O CGN 0,33 laut / leise	2.7
Viva con Agua 0,75 laut / leise	5.6

LIMOS & CO.

Fritz Kola / zuckerfrei 0.2	2.8
Fritz Limo Orange / Zitrone 0.2	2.8
Fritz Schorle Apfel /Rhababer 0.2	2.8
Fritz Mate 0.33	3.5

Eistee by Ai:Tea Peach/Lemon 0.33	3.5
Opa Alfis ungesüßter Eistee 0.33	4.2
Zitrone Minze / Ingwer Birne	
Gaffel Fassbrause Zitrone 0.33	3.2

Maracuja /Johannisbeerschorle 0.3	3.7
-----------------------------------	-----

Orangensaft frisch gepresst	4.2
-----------------------------	-----

PROSECCO & MIMOSA

PROSECCO (0.15/0.75)

III Freunde Perlwein	4.5 / 27.0
Borgo Molino Motivo	32.0

MIMOSA

start your day right and have a Mimosa 4.5

Sekt mit Orangen oder Maracujasaft



BEER, WINE & APEROL

Deli Sülz

WEINE	WEISS	0.15/ 0.75	BIERE	VOM FASS	
	Grauburgunder / Espenhof	4.8 / 22.0		Gaffel Kölsch 0.2	1.9
	Riesling / Kallfelz	5.4 / 25.0		Gaffel Wiess 0.3	2.9
	Scheurebe / Tobias Rickes	5.5 / 26.0		Tegernseer Helles 0.5	4.8
	Lugana / Cà dei Frati	6.9 / 33.0			
	Tariquet / Côte Domaine	26.5		FLASCHENBIERE	
				Sülz Bier 0.33	3.2
	ROT			Schneider Weizen 0.5	4.6
	Côtes du Rhône / Plan de Dieu	5.4 / 25.0		Schneider Weizen alk. frei	4.6
	Rioja / Vina Alberdi Reserva	6.9 / 33.0		Gaffel frei 0,0% 0.33	3.2
	Bordeaux / Chateau Brulesecaille	5.9 / 29.0			
				BAR	
	ROSÉ			Aperol Spritz	6.8
	Estandon / Cotes de Provence	5.4 / 25.0		Sarti Spritz	7.2
Rosa dei Frati / Cà dei Frati	6.2 / 29.0	Wildberry Lillet	6.8		
Always enjoy life / Emil Bauer	29.0	Moscow Mule	8.5		
		Gin Tonic	8.5		
		Espresso Martini	8.9		
		Skinny Bitch	6.5		
		(Vodka, Limettensaft und Soda)			
		ALKOHOLFREI by Polly			
		Italian Aperitif Spritz	7.5		
SHOTS	Tequila		7.5		
	Frangelico				
	Ölspur (Jägermeister + Sambuca)				
	Vodka Snow				
	(mit Limette und Puderzucker)				