

DELI SÜLZ

SINCE 2020

**COFFEE
& CO**

**BREAKFAST
& BRUNCH**

**BEER
& APEROL**

**DINNER
& LUNCH**

SCHÖN, DASS DU DA BIST!

www.deli-suelz.de

Insta: delisuelz

0163 5566602

Hey ihr kleinen Snacks,

Manchmal haben Menschen gute Ideen. Meistens werden diese besser, wenn mehrere Menschen ihre Köpfe zusammenstecken und ihre Ideen miteinander verbinden.

Unser Deli ist keine Einzelleistung. Unser Deli ist das Ergebnis einer wunderbaren Zusammenarbeit von Freunden, die ihre kreativen Ideen und Leidenschaften gebündelt haben. Hier arbeiten Menschen, die jeden Tag ihr Bestes geben und mit Herzblut bei der Sache sind. Wir sind uns bewusst, dass wir nicht perfekt sind, aber wir streben danach, jeden Tag ein bisschen besser zu werden.

Wir möchten mit unserem Deli einen Ort der Zusammenkunft schaffen - einen Ort an dem man gerne seine Zeit verbringt - zu jeder Tageszeit.

Schön, dass du da bist. Wir hoffen, du hast eine schöne Zeit bei uns <3



vegan



glutenfrei (da wir aber in einer offenen Küche ohne getrennte Bereiche arbeiten, können wir Kreuzkontaminationen nicht ausschließen)

GOOD MORNING

DELI FRÜHSTÜCKSPLATTE FÜR 2

Brötchen- & Brotauswahl mit Käsemix, Serrano, Salami, Marmelade, Nutella & Joghurt mit Obst (nur Sa & So)

25.9

auf Wunsch auch vegetarisch möglich

SPINATWAFFEL SANDWICH

mit Tomaten- und Oliventapenade, Grillgemüse & gebackenem Feta

11.8

EIERSPEISEN

RÜHREIER (AUS 3 EIERN) mit hausgemachtem Brot

5.9

+ Tomaten & Mozzarella

+2.8

+ Bacon & Frühlingzwiebeln

+4.2

+ Sucuk, Tomaten, Paprika & Feta

+4.2

+ Champignons & Lauch

+3.4

+ Paprika, Gurken, Tomaten & Kresse

+2.7

EGGS BENEDICT BURGER

11.2

hausgemachter Rote-Bete-Burger-Bun mit Guacamole, Pilzen, Spinat, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise mit frischem Beilagensalat

SHAKSHUKA

11.2

Tomaten, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Jalapeños, Oliven & 2 pochierte Eier im Pfännchen mit hausgemachtem Brot

+ Feta

+2.8

+ Bacon

+4.2

FRENCH TOAST DELI STYLE

10.2

hausgemachtes Toast in Ei gebraten & mit Käse und Lauch gefüllt

+ Schinken

+2.3

BREAKFAST BURRITO


11.2

mit Rührei, Guacamole, Spinat, Käse, Paprika, Tomaten, Oliven, Jalapeños und Sriracha-Mayo

TURKISH EGGS 9.8
griechischer Joghurt mit Knoblauch-Chili-Butter, Petersilie,
Cherrytomaten, 2 pochierten Eiern & Brot

AMERICAN BREAKFAST SKILLET 11.2
Potato Wedges, Bacon, Frühlingszwiebeln, Paprika, Salsa, 2
pochierte Eier, Jalapeños. mit Käse überbacken und frischem
Brot

STULLEN

GRILLGEMÜSE  7.2
mit Hummus, Grillgemüse

AVOCADO 7.8
mit Ziegenkäse, Birne, Gurke, Granatapfel und Walnuss


AVOCADO LACHS 8.3
mit pochiertem Ei (kalt)

MOZZARELLA 7.4
mit Oliventapenade, Basilikumpesto & Tomaten

SÜSSES

PORRIDGE 
mit Nüssen & Agavendicksaft 7.4
mit frischen Früchten & Agavendicksaft 7.8

PANCAKES
mit Ahornsirup 9.2
mit Banane & Nutella 9.6
mit frischen Früchten & Ahornsirup 11.2

SMOOTHIE BOWL BERRY  8.5
mit Leinsamen, Chiasamen, Banane & frischen Früchten

BELGISCHE WAFFEL 6.2
mit Nutella 7.8
mit heißen Kirschen 8.5
mit Sahne +1.7

LUNCH & DINNER

BOWLS

die ersten 5 Bowls basieren auf einer Mischung aus Wildkräutersalat, Paprika, Rotkohl, Karotte, Gurke, Cherrytomaten und Hausdressing

FALAFEL BOWL (kalt - vegan auf Anfrage)

15.8

hausgemachte Falafel, Kichererbsen, Couscous, Hummus, Minz-Dip

BUDDHA BOWL (kalt)

15.8

Glasnudeln, Tofu, Edamame, Algensalat, Avocado, Ingwer, Wasabi-Mayo

CRISPY CHICKEN BOWL

16.8

Salat, knuspriges Hähnchen mit hausgemachter Erdnussauce

DRAGON BOWL

14.8

Ramen-Nudeln, Austernpilze, Brokkoli, Edamame, Algensalat, Ingwer, gebackene Lotuswurzeln, scharfe Gochujangsauce

KOREAN BEEF BBQ BOWL

16.9

Rindfleisch, Kimchi, Edamame, Algensalat, Reis, Spiegelei, scharfe Gochujangsauce

TERIYAKI SALMON BOWL

17.9



Lachs in Teriyakisauce, Lemon Reis, Edamame, Algensalat, Ingwer, Rotkohl, gebackener Blumenkohl

SPICY TROPICAL TOFU BOWL

15.5







gebratener scharfer Tofu, Azurireis, rote Bohnen, Edamame, Kimchi, Algensalat und Gemüse mit Sweet-Chili-Sauce

PASTA, CURRY & CO

THAI CURRY  	14.4
mit Zucchini, Pilzen, Paprika, Aubergine, Karotte, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl, Prinzessbohnen & Reis (leicht scharf)	16.9
+ Hähnchen	15.6
+ Tofu	
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE	13.5
mit Beilagensalat	
+ Speck	15.8
HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS	15.8
mit Pommes, Pasta oder Reis	
SPINATWAFFELSANDWICH	11.8
mit Oliventapenade, Grillgemüse und gebackenem Feta	

KUMPIR

Ofenkartoffel gefüllt mit:

KRÄUTERQUARK  	7.8
mit Radieschen & Cherrytomaten	
GRILLGEMÜSE  	8.9
mit Guacamole	
CHEESY POTATO 	10.2
Schmand, rote Zwiebeln & mit Käse überbacken	
+ Speck oder	
+ gebratene Champignons	
CHILI CON CARNE 	10.3
mit Schmand	
Beilagensalat dazu?	+ 4.5

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH

Speck, Zwiebeln, Lauch & Schmand

12.8

GRILLGEMÜSE

Hummus, Zwiebeln & Lauch

11.9

MOZZARELLA

Basilikumpesto & Tomatensauce

11.7

LACHS

Dill, Zwiebeln, Lauch & Meerrettich-Schmand

14.8

ZIEGENKÄSE

Zwiebeln, Lauch & Schmand

+ Birne **oder**

+ Serrano Schinken

14.8

SALATE

alle Salate basieren auf einer Mischung aus
Wildkräutersalat, Paprika, Rotkohl, Karotte, Gurke,
Cherrytomaten und Hausdressing

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

knusprig angebraten, mit frischen Beeren & Früchten getoppt

15.8

ZIEGENKÄSE

im Brickteig gebacken mit Thymian, Walnüssen, Waldbeerkompot
und Beeren und Früchten

14.8

GRIESCHICHER ART



mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Feta

13.6


KLEINE DELIS - MIX & SHARE

DELI'S ANTIPASTI TELLER FÜR 2	19.8
hausgemachtes Brot, Dips, Oliven, Manchego, Peperoni, Appenzeller, Serrano, Salami, Ofengemüse und Feta	
VEGANE AIOLI 	4.8
mit hausgemachtem Brot	
DELI DIPS 	7.2
Hummus, Oliven- & Tomatentapenade mit hausgemachtem Brot	
HAUSGEMACHTES NAAN BROT	7.8
mit Kräuter-Knoblauch Butter gefüllt	
FALAFEL	7.4
3 Stk. mit Hummus und Minzdip (vegan auf Anfrage möglich)	
GRIECHISCHE OLIVEN  	4.8
OFENFETA 	9.7
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos und Oliven	
PATATAS BRAVAS  	7.8
mit hausgemachter Salsa	
BEILAGENSALAT  	5.2
mit Hausdressing	
MEDITERRANES OFENGMÜSE  	8.8
Zucchini, Aubergine, Pilze, Paprika, Karotte	
HANDGESCHNITZTE POMMES  	7.5
mit veganer Mayo	

KLEINE DELIS - MIX & SHARE

LOADED FRIES 	8.9
mit Guacamole, Käse, Zwiebeln, Lauch, Jalapenos & Paprika + Hackfleisch	11.3
KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST	11.3
mit Erdnussauce	
GEGRILLTES HÜFTSTEAK 	15.8
120g mit Kräuterbutter	

SUPPEN

EINTOPF DES TAGES	8.8
+ Würstchen	+ 2.5
SUPPE DES TAGES	7.8
+ Würstchen	+2.5
CHILI CON CARNE 	8.8
+ Reis	+3.5

SÜSSES

BELGISCHE WAFFELN MIT PUDERZUCKER	6.2
mit Nutella	7.8
mit heißen Kirschen	8.5
plus Sahne	+1.7

zusätzlich findet ihr eine Auswahl an hausgemachten
Backwaren in unserer Vitrine.
Unser wundervolles Personal berät euch gerne :)

KAFFEE, TEE & SO

COFFEE & CO.

Espresso / Doppelter Espresso	2.3 / 3.1
Espresso Macchiato	2.8
Americano	2.9
Café Crema Normal / Groß	3.3 / 4.2
Cappuccino Normal / Groß	3.8 / 4.7
Flat White	3.9
Latte Macchiato	4.3
Moccachino (Kakao mit Espresso Shot)	4.7
Dirty Chai Latte (Chai mit Espresso Shot)	5.3
Espresso mit Maracujasaft oder Tonic Water	4.6

alle Kaffeespezialitäten auch als
Iced Variante erhältlich

HOT DRINKS

Chai Latte von <i>Chalo</i>	4.5
Hot Chocolate von <i>Blömboom</i> / mit Sahne	3.7 / 4.5
Matcha Latte	4.7
Kurkuma Latte	4.7

TEE

Beutel-Tee von <i>Schlürfel</i> (grün / schwarz / Minze / Früchte)	3.2
Frischer Ingwer Tee	3.6
Frischer Minz Tee	3.6
Heiße Zitrone	3.6
Frischer Ingwer-Minz-Zitronen Tee	4.3



Kein Aufpreis für Hafermilch :)

WASSER & SOFTDRINKS

WASSER

Selters 0.25 laut / leise	3.1
Selters 0.75 laut / leise	6.4

LIMOS & CO.

Fritz Kola / zuckerfrei 0.2	3.2
Fritz Limo Orange / Zitrone / Melone 0.2	3.2
Fritz Schorle Apfel / Rhababer 0.2	3.2

Eistelee Field No 7 Sparkling Peach / Lemon 0.33	3.9
Gaffel Fassbrause Zitrone 0.33	3.5

Maracuja / Johannisbeerschorle 0.35	3.8
-------------------------------------	-----

Orangensaft frisch gepresst 0.2	4.6
---------------------------------	-----

HAUSGEMACHTE LIMOS

0.5

DELIMONADE

frischgepresster Orangen- & Zitronensaft, Maracujasaft, Minze und Sprudelwasser	5.9
---	-----

MANGO MINZ BASILIKUM LIMO

Mangosaft, Basilikum, Gingerale, Minze und Sprudelwasser	5.9
--	-----

PROSECCO & MIMOSA

PROSECCO UND CHAMPAGNER (0.1/0.7)

Schaumwein Riesling Brut (Weinhaus Linke)	4.9 / 29.0
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner 0.75	89.0
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner 0.375	50.0

MIMOSA

4.9

start your day right and have a Mimosa
Sekt mit Orangen- oder Maracujasaft



BIERE

VOM FASS

Gaffel Kölsch 0.2	2.3
Tegernseer Helles 0.5	5.3

FLASCHENBIERE

Sülz Bier 0.33	3.5
Schöffelhofer Weizen 0.5	4.9
Schöffelhofer Weizen alk. frei 0.5	4.9
Gaffel frei 0,0% 0.33	3.2

BAR

Aperol Spritz	6.8
Sarti Spritz (Grapefruit Likör mit Prosecco, Soda & Limette)	7.4
Wildberry Lillet	7.4
Toco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	7.4
Moscow Mule (Vodka, Limette, Ginger Beer, Minze, Gurke)	8.8
Gin Tonic (Bombay Saphire & Thomas Henry)	8.5
Espresso Martini	8.6
Skinny Bitch (Vodka, Limettensaft und Soda)	6.8

ALKOHOLFREI by Polly

7.8

Italian Aperitif Spritz (Alkoholfreier "Aperol" mit Tonic Water)
London Classic & Tonic (Alkoholfreier "Gin" mit Tonic Water)
Munich Mule (Alkoholfreier "Gin" mit Gingerbeer, Limette, Gurke)



WEINE



0.15/ 0.75

WEISS

Cuveé aus Riesling & Weißburgunder / Simul	5.5 / 27.0
Grauburgunder / Espenhof	5.2 / 25.0
Scheurebe / Tobias Rickes	5.7 / 28.0
Lugana / Cà dei Frati	7.2 / 37.0


ROT

Merlot / Terroir Littoral 2022	5.8 / 27.0
Rioja / Vina Pomal Crianza 2019	7.7 / 38.0
Bordeaux / Rothschild Agneau Rouge 2021	6.2 / 29.0

ROSÉ

Estandon / Cotes de Provence	6.1 / 28.0
Rosa dei Frati / Cà dei Frati	7.2 / 37.0

SHOTS

Tequila	2.5
Frangelico	2.5
Ölspur (Jägermeister auf Sambuca)	2.8
Vodka Snow (mit Limette und Puderzucker)	2.9
 Dan Maus (Frangelico mit Baileys)	2.8
Kölsche Koks by Zappes	3.0

Deli Sülz

ÜBER UNS

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

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.



KAFFEE



Unseren Kaffee beziehen wir von den Kölner Röstereien Ernst und Heilandt. Beide legen Wert auf gute Qualität, Nachhaltigkeit und eine 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 Ernst, Heilandt und Impact Coffee.

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
- Handgemachte Kerzen von Goldy
- Kompostierbare Handyhüllen von Balolo
- Handgemachte Seifen und Shampoobars von Dimgo Handmade

... und vieles mehr!

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

POP UP MONDAYS

Öffnungszeiten Montags: 12-24 Uhr
Keine warme Küche / Nur Vitrinenverkauf

Montags hat unsere Küche Ruhetag.
Dies hält uns aber nicht davon ab, euch einen
wundervollen Tag und Abend im Deli zu bescheren.

*Jeden Montag:
Aperol Spritz oder Hot Aperol nur 5€ all day long*

Zusätzlich gibt es jede Woche ein wechselndes Special
Event on top!

Von Flohmärkten, verschiedenen Workshops und Tattoo
Walk ins - es lohnt sich immer Montags im Deli vorbei zu
schauen!

Schaut doch mal auf unserer Website vorbei, dort findet
ihr eine Gesamtübersicht aller Termine.

Bei kreativen coolen Ideen für einen Pop up Monday,
schickt uns gerne eine Mail an info@deli-suelz.de oder
quatscht uns einfach an :)