

debi

S Ü L Z



Nur Kartenzahlung

COFFEE

BREAKFAST

SNACKS

DRINKS

DINNER

Manchmal entstehen die schönsten Dinge, wenn Menschen ihre Ideen, Leidenschaften und ein bisschen Herzblut zusammenwerfen.

Genau so ist unser Deli entstanden: aus einer gemeinsamen Idee, der Liebe zu gutem Essen und dem Wunsch, einen Ort zu schaffen, an dem man einfach gerne ist.

Wir sind ein Team aus Menschen, die jeden Tag ihr Bestes geben, neue Ideen mitbringen und unser Deli gemeinsam gestalten. Perfekt sind wir nicht – aber wir haben Lust, jeden Tag ein bisschen besser zu werden.

Unser Veedel ist bunt und vielfältig. Genau das soll sich auch bei uns widerspiegeln: mit einem Sortiment, bei dem für jeden etwas dabei ist, und einem Ort, an dem man zusammenkommt, kurz durchatmet, gut isst, einen Kaffee trinkt oder einfach ein bisschen Zeit verbringt.

Schön, dass du da bist.



🌱 vegan

Ⓜ glutenfrei (da wir aber in einer Küche ohne getrennte Bereiche arbeiten, können wir Kreuzkontaminationen nie ausschließen. Solltet ihr Zölliakie haben, solltet ihr auf eigenes Risiko bei uns bestellen)

good morning

Di bis Fr: 9 – 13 Uhr | Sa & So: 9 – 15 Uhr

Spinatwaffel Sandwich

mit Tomaten- und Oliventapenade, Grillgemüse & gebackenem Feta

13.5

+ pochiertes Ei

+ 2.5

Rühreier (aus 3 Eiern) mit Scheibe Roggenbrot

6.5

+ Tomate & Mozzarella

+ 2.8

+ Bacon

+ 3.9

+ Sucuk, Tomaten, Paprika & Feta

+ 4.2

+ Champignons & Lauch

+ 3.4

Eggs Benedict Burger

11.5

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

+ Bacon

+ 3.9

Shakshuka

11.5

Tomaten, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Jalapeños, Oliven & 2 pochierte Eier im Pfännchen, mit Scheibe Roggenbrot

+ Feta

+ 2.8

+ Bacon

+ 3.9

French Toast Deli Style

11.5

hausgemachtes Toast (mit Aktivkohle Swirl) in Ei gebraten & mit Käse und Lauch gefüllt

+ Schinken oder Pilze

+ 2.5

Breakfast Burrito

12.5

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

Turkish Eggs

10.5

griechischer Joghurt mit Knoblauch-Chili-Butter, Petersilie, Cherrytomaten, Feta, Röstzwiebeln, Granatapfelkernen, 2 pochierten Eiern & Brot

Protein Breakfast Bowl

11.5

mit Rührei, Avocado, Cherrytomaten, Hüttenkäse mit Brot

STULLEN & BROTE

🍴 Grillgemüse Stulle	9.5
mit Hummus, Grillgemüse & Balsamicocreme	
Avocado Stulle	10.5
mit Ziegenkäse, Birne, Gurke, Granatapfel & Walnuss	
Avocado Lachs Stulle	12.5
mit pochiertem Ei (kalt)	
+ Hollandaise	+ 2.0
Burrata Stulle	12.9
mit Oliventapenade, Basilikumpesto & Tomaten	
Serrano Stulle	12.5
geröstetes Brot, Tomatenaioli, Serranoschinken & Parmesan	
Hüttenheld Stulle	10.5
geröstetes Brot, Hüttenkäse, geröstete Cherrytomaten & Pesto	

SÜSSES

🍴 Acai Bowl	13.5
Acai Pürree, Chia Pudding, hausgemachtes Granola, Beeren, Banane & Erdnussbutter	
+ Griechischer Joghurt +1.5	
Joghurt Bowl	10.5
Griechischer Joghurt, hausgemachtes Granola mit Mango & Beeren	
🍴 Vegan mit Kokosjoghurt +1.0	
Pancakes	
mit Ahornsirup	9.2
mit Banane & Nutella	10.5
mit frischen Früchten & Ahornsirup	12.5
mit Joghurt & Beeren	12.5
🍴 Porridge	
mit Nüssen & Agavendicksaft	8.0
mit frischen Früchten & Agavendicksaft	8.5
Pain Perdu	13.5
Brot in Ei gebraten mit Zimt und Zucker mit Ahornsirup, Erdnussbutter & Beeren	

Lunch + dinner

Di bis So: 11 – 21 Uhr

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Deli's Antipasti Teller für 2 25.9
Focaccia mit Hummus, Oliventapenade,
Tomatentapenade, Oliven, Manchego, Peperoni, Appenzeller,
Serrao, Salami, Ofengemüse und Feta
(auch vegetarisch möglich)

🌱 **Vegane Aioli** 5.9
mit Oregano Focaccia

🌱 **Deli Dips** 7.8
Hummus, Oliven- & Tomatentapenade mit Oregano Focaccia

🌍 🌱 **Griechische Oliven** 5.8

SUPPEN & CO.

Deli's Ramen Soup
mit hausgemachten schwarzen Nudeln (Superfood; Aktivkohle)
🌱 · Miso Ramen mit buntem Gemüse & Tofu (vegan) 14.8
· Spicy Ramen mit Rindfleisch, buntem Gemüse & Ei 16.8

🌍 **Chili Con Carne** 8.8
+ Reis + 3.5

🌱 **Suppe des Tages** 7.8
+ Würstchen + 2.5

🌱 **Eintopf des Tages** 8.8
+ Würstchen + 2.5



B O W L S

- 🍽️ **Korean Beef BBQ Bowl** 16.9
Wildkräutersalat, Gurke, Kimchi, Edamame, Algensalat, Ingwer, Reis, Rindfleisch, Spiegelei, scharfe Gochujangsauce
- 🍽️ **Teriyaki Salmon Bowl** 17.9
Lachs in Teriyakisauce mariniert, Lemon Reis, Wildkräutersalat, Rotkohl, Gurke, Edamame, Algensalat, Ingwer, gebackener Blumenkohl
- 🍽️ 🌿 **Spicy Tropical Tofu Bowl** 15.8
scharfer gebratener Tofu, Azurireis mit roten Bohnen, Edamame, Kimchi, Algensalat, Ingwer, Wildkräutersalat, Gurke und Gemüse mit Sweet-Chili-Sauce
- Falafel Bowl | vegan auf Anfrage** 15.8
Wildkräutersalat, Paprika, Rotkohl, Karotte, hausgemachte Falafel, Kichererbsen, Couscous, Hummus, Minz-Dip
- 🍽️ 🌿 **Buddha Bowl | kalt** 15.8
Wildkräutersalat, Paprika, Gurke, Rotkohl, Karotte, Glasnudeln, Tofu, Edamame, Algensalat, Avocado, Ingwer, Wasabi-Mayo
- 🍽️ **Orientalische Bowl** 16.8
Wildkräutersalat, Gurke, Rotkohl, Karotte, Paprika, Süßkartoffel, gebackener Blumenkohl, Rote Linsen, Feta, Joghurtminz-Dip & Hummus

S A L A T E

- Crispy Chicken** 16.8
Salat, knuspriges Hähnchen mit hausgemachter Erdnussauce
- 🍽️ **Hähnchenbruststreifen** 15.8
knusprig angebraten, mit frischen Beeren & Früchten getoppt
- Ziegenkäse** 14.8
im Brickteig gebacken mit Thymian, Walnüssen, Waldbeerkompott, Beeren und Früchten



PASTA, CURRY & CO

🍽️ 🌱 Thai Curry	13.5
mit Zucchini, Pilzen, Paprika, Aubergine, Karotte, Erbsen, Prinzessbohnen & Reis (leicht scharf)	
+ Hähnchen	+ 3.5
+ Tofu	+ 3.0
Hausgemachte Käsespätzle	15.5
mit Beilagensalat	+ 3.5
+ Speck	
Burger "Black Panther"	15.8
mit Rindfleischpatty, Schmorzwiebeln, Cheddar, Bacon, Gurkenrelish in hausgemachtem schwarzem Burgerbun (Superfood: Aktivkohle) und frischem Beilagensalat	
+ handgeschnittzte Pommes und Mayo	+ 4.0
Spinatwaffelsandwich	13.5
mit Oliven- & Tomatentapenade, Grillgemüse und gebackenem Feta	



KUMPIR

Ofenkartoffel gefüllt mit;

🍽️ Kräuterquark	7.8
mit Radieschen & Cherrytomaten	+ 6.0
+ Hähnchen	
🍽️ 🌱 Grillgemüse	8.9
mit Guacamole	
🍽️ Cheesy Potato	10.5
Schmand, rote Zwiebeln & mit Käse überbacken	
+ Speck oder	
+ gebratene Champignons	
🍽️ Chili Con Carne	10.3
mit Schmand	
+ überbacken mit Käse	+ 2.5
Beilagensalat dazu?	+4.5

🍷 🌱	Handgeschnittzte Pommes mit veganer Mayo mit Trüffelmayo +1.0	7.5
	Falafel 3 Stück mit Hummus und Minzzip (vegan auf Anfrage möglich)	7.6
	Ofenfeta mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos, Oliven & Focaccia	9.7
🍷 🌱	Patatas Bravas mit hausgemachter Salsa	7.8
🍷 🌱	Mediterranes Ofengemüse Zucchini, Aubergine, Pilze, Paprika, Karotte	8.8
🍷	Loaded Fries mit Guacamole, Käse, Zwiebeln, Lauch, Jalapenos & Paprika + Hackfleisch	10.5 + 3.0
	Frittierter Burrata mit Tomaten, Zwiebeln, karamellisierten Trauben & Focaccia	9.5
🌱	Frittierter Blumenkohl mit scharfer Gochujang glasiert, Sesam & Limetten-Aioli	8.9
	Knusprige Kartoffelkrapfen mit Parmesan und Trüffelmayo	8.9
	Ofencamembert mit Honig, Rosmarin & Focaccia	9.8
		
	Knusprige Hähnchenbrust mit Erdnusssauce	12.5
🍷	Gegrilltes Hüftsteak 120g mit Kräuterbutter	15.8
🍷	Lammkotelett angemacht mit Rosmarin, Knoblauch, Zitrone	15.8

Calamari knusprig frittiert mit Aioli	13.8
🍷 gegrillter Pulpo an Kartoffelpüree & Paprika	15.8
🍷 Gambas al Ajillo in Knoblauchöl mit Chili	13.8
Focaccia extra	3.0

Ihr könnt euch nicht entscheiden?

für 25€ pP. stellt euch unser fabelhaftes
Küchenteam eine abwechslungsreiche Auswahl
zum teilen zusammen (nur Tischweise möglich)

a little bit of
everything

FLAMMKUCHEN

Klassisch Speck, Zwiebeln, Lauch & Schmand	12.8
🍷 Grillgemüse Hummus, Zwiebeln & Lauch (optional auch vegetarisch mit Schmand statt Hummus)	12.8
Mozzarella Basilikumpesto & Tomatensoße	11.7
Griechisch Feta, Oliven, Zwiebeln, Lauch & Schmand	14.8
Ziegenkäse Zwiebeln, Lauch & Schmand + Birne oder + Serrano Schinken	14.8

SÜSSES

Belgische Waffel mit Puderzucker mit Nutella +2.0 mit frischen Früchten +3.5 mit heißen Kirschen +2.5 mit Sahne +1.5	6.5
---	-----

drinks

KAFFEE, TEE & SO

Coffee & Co.

Espresso Doppelter Espresso	2.3 3.1
Espresso Macchiato doppelter Espresso Macchiato	2.8 3.5
Cortado	3.7
Americano	2.9
Café Crema klein groß	3.3 4.2
Cappuccino klein groß	3.8 4.7
Flat White	4.2
Latte Macchiato	4.3
Moccachino (Kakao mit Espresso Shot)	5.4
Dirty Chai Latte (Chai mit Espresso Shot)	5.6
Espresso mit Maracujasaft oder Tonic Water auf Eis	4.6

Alle Kaffeespezialitäten und Hot Drinks auch als Iced Variante erhältlich

Hot Drinks

Chai Latte	4.7
Hot Chocolate mit Sahne	4.5 5.5
Matcha Latte	4.9
Goldene Milch (Kurkuma Latte)	4.7



Tee

Beutel-Tee von Schlürfel (grün / schwarz / Minze / Früchte)	3.3
Frischer Ingwer Tee	3.6
Frischer Minz Tee	3.6
Heiße Zitrone	3.6
Frischer Ingwer-Minz-Zitronen Tee	4.3
Immune Booster (Ingwer, Minze, Kurkuma, schwarzer Pfeffer & Honig)	5.8

W A S S E R & S O F T D R I N K S

Wasser

Selters 0.25 laut leise	3.2
Selters 0.75 laut leise	6.8

Limos & Co.

Pepsi Cola Pepsi Zero Zucker 0.2	3.3
SchwippSchwapp Orangenlimo 7up Zitronenlimo 0.2	3.3
Fritz Schorle Apfel Rhababer 0.2	3.3

Eistee Ai:Tea Peach Lemon 0.33	3.9
Gaffel Fassbrause Zitrone 0.33	3.7

Maracuja- Johannisbeer- Mangoschorle 0.35	3.9
---	-----

Orangensaft frisch gepresst 0.2	4.9
---------------------------------	-----

H A U S G E M A C H T E L I M O S

Delimonde	5.9
frischgepresster Orangen- & Zitronensaft, Maracujasaft, Minze und Sprudelwasser 0.5 l	

Mango Minz Limo	5.9
Mangosaft, Gingerale, Minze und Sprudelwasser 0.5 l	

Wild Lavender	5.9
Wildberry Limonade, Limette, Lavendelsirup, Sprudelwasser 0.5 l	

Rhababer-Holunderblüten-Limo	5.9
Rhababersaft, Limette, Holunderblütensirup, Sprudelwasser 0.5 l	

P R O S E C C O & M I M O S A

	0.1 0.75
Schaumwein Riesling Brut Weinhaus Linke	5.0 32.0
Cremant Rosé Messing Weine	40.0

Mimosa	5.2
Sekt mit Orangen- oder Maracujasaft 0.15	

Aperol Mimosa	6.2
Sekt, Orangensaft, Schuss Aperol 0.15	

B I E R E

Vom Fass

Gaffel Kölsch 0.2	2.5
Tegernseer Helles 0.5	5.9

Flaschenbiere

Zappes 0.33 Zappes Radler 0.33	3.7
Schöffelhofer Weizen 0.5	5.6
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei 0.5	5.6
Gaffel alkoholfrei 0,0% 0.33	3.4
Gaffel Zero 0,0% (mit einem spritzer Frucht) 0.33	3.5

B A R

 Aperol Spritz	7.7
Campari Spritz	7.8
Sarti Spritz	7.8
Wildberry Lillet	7.8
Toco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	8.2
Pink Paloma	8.9
Moscow Mule	9.5
Gin Tonic	9.0
Espresso Martini	11.0
Vodka Soda	7.9
Taschi's Aperol Matcha (Aperol Sour mit Matcha in Lieblingsmilch)	11.0
Matthi's Devil's Margarita (Tequila, Limette, Zuckersirup, Merlot)	11.0



Alkoholfreie Drinks by Polly

Italian Aperitif Spritz (alkoholfreier "Aperol" mit Tonic Water)	7.8
London Classic & Tonic (alkoholfreier "Gin" mit Tonic Water)	7.8
French Aperitif Wildberry (alkoholfreier "Lillet" Wildberry)	7.8
Munich Mule (alkoholfreier "Gin" mit Spicy Ginger, Limette, Gurke)	8.8

W E I N E

0.15 | 0.75

Weiss



Merlot Blanc de Noir Holz Weisbrodt	6.7 32.0
Grauburgunder Espenhof	5.6 26.0
Scheurebe Tobias Rickes	5.9 28.0
Sauvignon Blanc Holz Weisbrodt	7.2 37.0

Rot

Merlot Terroir Littoral	5.9 28.0
Rioja Vina Pomal Crianza	7.7 38.0
Bordeaux Rothschild Agneau Rouge	6.4 29.0

Rosé

Estandon Cotes de Provence	6.4 29.0
Rosa dei Frati Cà dei Frati	7.5 37.0

Alkoholfrei

Null & Nix Riesling alkoholfrei 0,0% Messing Weine als Schorle mit Eiswürfeln	6.2 29.0 5.5
--	-------------------



S H O T S

Tequila	2.9
Frangelico	2.9
Ölspur (Jägermeister auf Sambuca)	3.2
Vodka Snow (mit Limette und Puderzucker)	3.3
Kölsche Koks by Zappes	3.3

Lovely products

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.

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.

Shop

Kennt ihr schon unseren Deli Shop?

Dort verkaufen wir regionale und nachhaltige Produkte aus Köln & Umgebung. Hier findet ihr unter anderem;

- + Chili Crunch der Uhlala Bande
- + Handgetöpferte Einzelstücke von Töpferling
- + Liebevoll designte Kniffelblöcke und Sets zum selber zusammenstellen
- + Handgemachte Kerzen von Goldy
- + Handgemachte Schmuckschalen und mehr von Anna Noll
- + Kartenspiele wie das für Köln illustrierte "Kölsches Deck" oder Gesprächskarten wie "Gedankendisco"
- + Kunstdrucke der Kölner Künstlerin Judith Geusen
- + Maus Caps



Wenn ihr auch ein Kölner (small) Business habt, schreibt uns doch einfach an info@deli-suelz.de – vielleicht finden sich eure Produkte bald auch hier ;)

Caterings & Events

Dein Event im Deli

Manche Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen. Ob Geburtstag, ausgiebiger Brunch oder ein gemeinsames Dinner nach eurer Hochzeit, JGA, Babyparty, Workshop, Firmenevent oder Weihnachtsfeier – das Deli bietet den passenden Ort für eure besonderen Momente. In gemütlicher Atmosphäre könnt ihr mit bis zu 40 Personen zusammenkommen und den ein paar gemeinsame Stunden genießen..

Dabei gestalten wir euren Anlass ganz individuell; Von der persönlichen Betreuung über ein auf euren Anlass abgestimmtes Food-Konzept kümmern wir uns um die Details, damit ihr euch entspannt zurücklehnen und die gemeinsame Zeit genießen könnt.

Caterings

In unserer Küche entstehen täglich frische, hausgemachte Speisen.

Ob Fingerfood oder Buffet, Frühstück oder Abendveranstaltung, 15 oder 200 Personen;

Wir begleiten Caterings jeder Größe und Art – für private Feiern, Business-Events, Shootings, Eröffnungen oder einfach schöne Anlässe, die gutes Essen verdienen.

Unser Team arbeitet flexibel, persönlich und mit viel Liebe zum Detail – und geht gerne auf individuelle Wünsche ein.

Wir freuen uns auf eure Anfrage!



POP UP Mondays

Öffnungszeiten Montags: 12 – 23 Uhr
Kein a la carte (Ruhetag unseres Küchenteams)
Montags gibt es dafür immer
wechselnde Specials in unserer Vitrine
und alle paar Montage Pop-up Food
Konzepte wie Pizza oder Smash Burger!

Auf Instagram oder dem Bildschirm über unserer
Theke findet ihr hierzu eine Übersicht

**JEDEN MONTAG APEROL SPRITZ
NUR 5,50 € 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!

Ab und zu verirren sich auch andere coole Kölner Gastros
in unsere Küche mit Pizza, Smash Burger und und und...
Aktuelle Termine findet ihr auf Instagram!

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

YOUR
PLACE
TO
Meet

YOUR
PLACE
TO
Snack

YOUR
PLACE
TO
Relax

YOUR
PLACE
TO
Work

YOUR
PLACE
TO
enjoy

YOUR
PLACE
TO
celebrate