

DELI SÜLZ

SINCE 2020

**COFFEE
& CO**

**BREAKFAST
& BRUNCH**

**BEER
& APEROL**

**DINNER
& LUNCH**

SCHÖN, DASS DU DA BIST!

www.deli-suelz.de

Insta: delisuelz

0163 55502

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 haben zwei große Ziele. Erstens: Wir möchten ein Umfeld schaffen, in dem unsere Gäste sich wohlfühlen und gerne Ihre Zeit verbringen. Und zweitens: Wir möchten ein Umfeld schaffen, indem unsere Mitarbeiter und wir uns wohlfühlen und gerne Zeit verbringen. Denn das ist es doch, wodrum es eigentlich geht. Das Leben genießen und glücklich sein.

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 immer enthalten sein)

GOOD MORNING

DELI FRÜHSTÜCKSPLATTE FÜR 2

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

24.9

auf Wunsch auch vegetarisch

SPINATWAFFEL SANDWICH

mit Tomaten- und Oliventapenade, Grillgemüse & gebackenem Feta

9.8

EIERSPEISEN

RÜHREIER (AUS 3 EIERN) mit hausgemachtem Brot

+ Tomate & Mozzarella

5.2

+2.4

+ Bacon & Frühlingzwiebeln

+3.2

+ Sucuk, Tomaten, Paprika & Feta

+3.6

+ Champignons & Lauch

+3.0

+ Paprika, Gurke, Tomate & Kresse

+2.2

EGGS BENEDICT BURGER

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

9.8

SHAKSHUKA

Tomate, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Jalapenos & 2 pochierte Eier im Pfännchen mit hausgemachtem Brot

9.8

+ Feta

+2.5

+ Bacon

+3.2

FRENCH TOAST DELI STYLE

hausgemachtes Toast in Ei gebraten & mit Käse und Lauch gefüllt

8.9

+ Schinken

+2.0

BREAKFAST BURRITO

mit Rührei, Guacamole, Spinat, Käse, Paprika, Tomate, Oliven Jalapenos und Sriracha-Mayo

9.8

STULLEN

GRILLGEMÜSE 	6.2
Hummus, Grillgemüse & Aceto Balsamico	
AVOCADO	6.8
mit Ziegenkäse, Birne, Gurke, Granatapfel und Walnuss	
AVOCADO LACHS	7.2
mit pochiertem Ei	
MOZZARELLA	6.4
mit Oliventapenade, Basilikumpesto & Tomaten	

SÜSSES

DE LUNE	4.9
hausgemachtes Croissant mit Butter und hausgemachter Marmelade oder Nutella (nur Sa & So)	
PORRIDGE 	
mit Nüssen & Agavendicksaft	6.4
mit Früchten & Agavendicksaft	6.8
PANCAKES	
mit Ahornsirup	7.8
mit Banane & Nutella	8.4
mit frischen Früchten & Ahornsirup	9.8
SMOOTHIE BOWL BERRY 	7.6
mit Leinsamen, Chiasamen, Banane & frischen Früchten	
BELGISCHE WAFFEL	5.4
mit Nutella	6.8
mit heißen Kirschen	7.4

ADD ONS

Spiegelei	2.5
gekochtes Ei	2.5
Bacon	3.9
Schafskäse	2.5
Guacamole	3.9

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)

12.8

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

BUDDHA BOWL (kalt)

12.8

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

CRISPY CHICKEN BOWL

13.6

Salat, knuspriges Hähnchen mit hausgemachter Erdnussauce

DRAGON BOWL

12.6

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

KOREAN BEEF BBQ BOWL

13.8

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

TERIYAKI SALMON BOWL

14.8

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

SPICY TROPICAL TOFU BOWL

12.8

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

PASTA, CURRY & CO

THAI CURRY  	10.8
mit Zucchini, Pilzen, Paprika, Aubergine, Karotte, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl, Prinzessbohnen & Reis (leicht scharf)	13.6
+ Hähnchen	13.6
+ Tofu	
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE	11.2
mit Beilagensalat	
+ Speck	12.8
SPINATWAFFELSSANDWICH	9.8
mit Oliventapenade, Grillgemüse und gebackenem Feta	

KUMPIR

Ofenkartoffel gefüllt mit:

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	
Beilagensalat dazu?	+ 4.0

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	

SALATE

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

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 	12.8
knusprig angebraten mit frischen Beeren getoppt	
ZIEGENKÄSE	12.8
im Brickteig gebacken mit Thymian, Walnüssen, Waldbeerkompot und Beeren und Früchten	
GRIESCHICHER ART 	9.8
mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Feta	

KLEINE DELIS - MIX & SHARE

DELI'S ANTIPASTI TELLER FÜR 2	17.8
hausgemachtes Brot, Dips, Oliven, Manchego, Peperoni, Appenzeller, Serrano, Salami, Ofengemüse und Feta	
VEGANE AIOLI 	4.2
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 (vegan auf Anfrage möglich)	
GRIECHISCHE OLIVEN  	4.8
OFENFETA 	8.5
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos und Oliven	
PATATAS BRAVAS  	6.6
mit hausgemachter Salsa	
BEILAGENSALAT  	4.8
mit Hausdressing	
MEDITERRANES OFENGEMÜSE	7.8
Zucchini, Aubergine, Pilze, Paprika, Karotte	
GEBRATENE CHAMPIGNONS  	6.9
mit Knoblauchsauce	

KLEINE DELIS - MIX & SHARE

HANDGESCHNITZTE POMMES  	4.8
mit Mayo	
LOADED FRIES 	7.8
mit Guacamole, Käse, Zwiebeln, Lauch, Jalapenos & Paprika + Hackfleisch	9.8
KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST  	9.8
mit Erdnusssauce	
GEGRILLTES HÜFTSTEAK 	13.8
120g mit Kräuterbutter	

SUPPEN

SUPPE DES TAGES	6.8
EINTOPF DES TAGES	7.8
+ Würstchen	+2.0
CHILI CON CARNE 	7.8
+ Reis	10.3

DESSERT

BELGISCHE WAFFELN MIT PUDERZUCKER	5.4
mit Nutella	
mit heißen Kirschen	6.8
plus Sahne?	7.4
plus Vanille Eis?	+1.5
	+1.5

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

COFFEE, TEE & MORE

COFFEE & CO.

Espresso	2.0
Doppelter Espresso	2.8
Espresso Macchiato	2.6
Café Crema Normal / Groß	3.0 / 3.9
Cappuccino Normal / Groß	3.4 / 4.2
Flat White	3.6
Latte Macchiato	3.9
Moccachino (Kakao mit Espresso)	4.2
Dirty Chai Latte	4.9
Espresso mit Maracujasaft oder Tonic Water	4.4

alle Kaffeespezialitäten auch als Iced
Variante erhältlich

HOT DRINKS

Chalo's Chai Latte	4.2
Hot Chocolate von Blömboom / mit Sahne	3.4 / 4.2
Matcha Latte	4.2
Kurkuma Latte	4.2

TEE

Schlüpfel Beutel-Tee (grün / schwarz / Minze / Früchte)	2.8
Frischer Tee mit Ingwer	3.5
Frischer Tee mit Minze	3.5
Heiße Zitrone	3.5
Frischer Ingwer-Minz-Zitronen Tee	4.2



Kein Aufpreis für Hafermilch :)

WASSER & SOFTDRINKS

WASSER

Selters 0.25 laut / leise	2.4
Selters 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

Eistee by Ai:Tea Peach / Lemon 0.33	3.5
Gaffel Fassbrause Zitrone 0.33	3.2

Maracuja / Johannesbeerschorle 0.3	3.7
------------------------------------	-----

Orangensaft frisch gepresst 0.2	4.2
---------------------------------	-----

HAUSGEMACHTE LIMOS

DELIMONADE

frischgepresster Orangen- & Zitronensaft, Maracujasaft, Minze und Sprudelwasser	5.5
---	-----

MANGO MINZ BASILIKUM LIMO

Mangosaft, Basilikum, Gingerale, Minze und Sprudelwasser	5.5
--	-----

PROSECCO & MIMOSA

PROSECCO UND CHAMPAGNER (0.1/0.7)

III Freunde Perlwein	4.5 / 27.0
Borgo Molino Motivo	32.0
Deutz Champagner	89.0

MIMOSA

4.5

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



BIERE

VOM FASS

Gaffel Kölsch 0.2	2.2
Gaffel Wiess 0.3	3.1
Tegernseer Helles 0.5	4.8

FLASCHENBIERE

Sülz Bier 0.33	3.2
Schöffelhofer Weizen 0.5	4.6
Schöffelhofer Weizen alk. frei	4.6
Gaffel frei 0,0% 0.33	3.2

BAR

 Aperol Spritz	6.8
Sarti Spritz	7.2
Wildberry Lillet	7.2
Moscow Mule	8.5
Gin Tonic (mit Bombay Sapphire & Thomas Henry)	8.5
Espresso Martini	8.9
Skinny Bitch (Vodka, Limettensaft und Soda)	6.5
Philine (Vodka, Rhababersaft, Lavendelsirup, Limette)	8.9

ALKOHOLFREI by Polly

7.5

Italian Aperitif Spritz
London Classic & Tonic



WEINE



0.15/ 0.75

WEISS

Cuveé aus Riesling & Weißburgunder / Simul	5.2 / 24.0
Grauburgunder / Espenhof	4.9 / 22.0
Scheurebe / Tobias Rickes	5.5 / 26.0
Lugana / Cà dei Frati	6.9 / 35.0

ROT

Côtes du Rhône / Plan de Dieu	5.8 / 27.0
Rioja / Vina Alberdi Reserva	7.7 / 38.0
Bordeaux / Chateau Brulesecaille	6.2 / 29.0

ROSÉ

Estandon / Cotes de Provence	5.9 / 27.0
Rosa dei Frati / Cà dei Frati	6.9 / 35.0
Caringole Rosé / Domaine La Croix Belle	5.4 / 25.0

SHOTS

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

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
- 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 :)

SPEISEKARTE DURCHSTÖBERN, BESTELLEN & BEZAHLEN - ALLES ÜBER EINEN QR CODE

So wollen wir unsere Servicekräfte unterstützen und entlasten:

1. QR-Code Scannen und Speisekarte durchstöbern

2. Deine Bestellung dem Warenkorb hinzufügen und abschicken. Nun kommt deine Bestellung als Bon in unserem Drucker raus, solltest du dir unsicher sein, ob alles geklappt hat, kannst du dich jederzeit gerne bei dem Servicepersonal melden.

3. Scannt den Code erneut um zu bezahlen und wählt eure favorisierte Zahlungsmethode. Leider ist PayPal nicht dabei, who knows, vielleicht kommt es noch...

Technik ist nicht immer einfach, wir geben stets unser Bestes. Sollten euch Fehler im System auffallen, meldet euch bitte bei uns :)



Deli Sülz



vegan



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