



Folgen Sie uns auf:

 sudencafe

Berger Strasse 239

60385 Frankfurt

Tel.: 069 95 63 33 00

www.sueden-bistrot.de

Unsere Öffnungszeiten

Sommer 09:00 Uhr bis 00:00 Uhr

Winter 10:00 Uhr bis 00:00 Uhr

Freitag & Samstag bis 02:00 Uhr

*Im Süden wird gekocht und gebacken
wie zuhause, mit viel Liebe.*

Wir akzeptieren nur Barzahlung

Wir verwenden ausschliesslich reine Gewürze und Kräuter wie Pfeffer, Paprika, Chili, Cumin, Safran, Curcuma, Zimt, Curry, Thymian, Rosmarin, Minze, Korianderkraut, Basilikum, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Ingwerwurzel, Zitronengras, Kokosmilch und soweit möglich und sofort.

Unsere Liste der Zutaten und Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, hängt im kleinen Flur am Spiegel.

Wir versuchen weitestmöglich Lebensmittel bei der Verarbeitung zu trennen, jedoch können wir Spuren von allergenen Stoffen in unseren Gerichten nicht ausschliessen.

**Sie wollen privat Feste feiern?
Den Süden kann man
wieder für private Feste „mieten“.**

Frühstück

Kleines Frühstück

4,00 €

I. Brötchen und Butter

» Hausgemachte Marmelade, Honig,
Nutella oder Erdnussbutter

» Kräuterquark oder Frischkäse

II. Brötchen und Butter und ein Freiland-Ei

III. Croissant und Butter

» Marmelade, Honig, Nutella oder Erdnussbutter

Butter	0,60 €
Erdnussbutter, Honig, Nutella	je 1,00 €
Hausgemachte Marmelade	1,00 €
Kräuterquark	1,00 €
Frischkäse	1,00 €
Aioli, Kichererbsenmus, Auberginencreme	je 2,00 €
Emmentaler Käse	2,00 €
Manchego Käse ² / Schafskäse	2,00 €
Bauernsalami ^{1,2}	2,00 €
Serrano Schinken ²	2,00 €
Leberwurst	1,50 €
Räucherlachs	2,50 €
Ei vom Freiland-Huhn	1,60 €
Gurke, Paprika, Tomate	1,50 €
Weizenbrötchen / Roggenbrötchen	1,50 € / 1,80 €
Croissant	1,80 €
Baguette / Roggenbrot	1,00 €
Joghurt mit Honig	3,00 €
Joghurt mit Obst	5,00 €
Müsli mit Joghurt, Obst, Honig und Milch	5,50 €

Süden Frühstück

10,00 €

2 Brötchen, Butter, 1 Ei, Schafskäse, Emmentaler Käse, Hausgemachte Marmelade, Honig, Kräuterquark, kleine Portion Obst.

Frühstück für Zwei

26,00 €

2 Gläser Crémant, 2 Brötchen & 2 Croissant, 2 gekochte Eier, Butter, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Kräuterquark, Frischkäse, Manchego Käse, Bauernsalami, Hausgemachte Marmelade, Honig, kleine Portion Obst.

Belegte Brötchen oder dicke Roggenstullen

- » Frischkäse und Hausgemachte Marmelade / Honig 3,50 €
- » Aioli / Kichererbsenmus / Auberginencreme 3,50 €
- » Kräuterquark / Emmentaler Käse / Leberwurst 3,50 €
- » Manchego Käse / Bauernsalami / Serrano Schinken 3,50 €
- » Räucherlachs / Spiegelei 1,60 € + 4,00 €

drunter – Butter oder Olivenöl

drüber – Gurke, Tomate, Salatstreifen... nach Wunsch

Rühreier – Spiegeleier vom Freiland-Huhn

zwei – natur, mit Baguette und Butter 3,50 €

drei – natur, mit Baguette und Butter 5,00 €

- » Kräuter / Zwiebel 1,00 €
- » Emmentaler Käse 2,00 €
- » Schafskäse 2,00 €
- » Chorizo^{1,2,9} 2,00 €
- » Bacon² 2,00 €
- » Räucherlachs 2,50 €
- » Zucchini, Paprika, Tomate 1,50 €

Tapas

Vegetarisch

Oliven grün ⁹ mit Stein, mit Anchovis mariniert	4,00 €
Getrocknete eingelegte Tomaten & milde Peperoni ^{2,6}	4,00 €
Aioli mit grüne Olive & Brot	4,50 €
Auberginencreme – Babaganoush mit Tahin, Knoblauch, Kräutern und Zitrone	4,50 €
Hummus mit Tahin, Olivenöl, Cumin, Chili, Zitrone, Knoblauch	5,00 €
Weinblätter mit Reis gefüllt & Joghurt-Minz-Sauce	5,00 €
Vegi-Teller: grüne Oliven, eingelegte Tomaten und Peperoni, Aioli, Auberginencreme, Hummus, Weinblätter, Minzsauce, Schafskäse, kleine Portion Obst.	11,50 €

Käse

Emmentaler aus Kuhmilch, mit grünen Oliven	4,00 €
Manchego ² von Kuh, mit Membrillo Quittenmus	5,00 €
Ziegenrolle mit Honig und Rosmarin	5,50 €
Schafskäse mit eingelegten Tomaten und Peperoni	5,50 €
Warmer Schafskäse mit frischen Tomaten, Oliven & Olivenöl	6,50 €

Tapas

Vom iberischen Schwein

Bauernsalami ^{1,2} Salchichon, extra tradicional	5,00 €
Serrano Schinken luftgetrocknet ² , Jamon de Serrano	5,00 €
Chorizo Paprikawurst ^{1,2,9} , in Rotwein und Honig geschmort	6,00 €
Chorizo Paprikawurst ^{1,2,9} , vom Grill mit Joghurt-Minz-Sauce	6,00 €
Datteln im Speckmantel ² , goldbraun gebraten	6,00 €
Tapas-Teller: grüne Oliven, Aioli, kleine Portion Obst, Bauernsalami, Serrano Schinken, Manchego Käse & Quittenmus	11,50 €

Spanische Fisch-Spezialitäten

in der Dose serviert	je 6,00 €
» Muscheln in scharfer Marinade	
» Tintenfisch in seiner Tinte	
» Tintenfisch in amerikanischer Sauce	
» Tintenfisch auf galizische Art	
» Thunfisch in Öl	
» Thunfisch in Tomatensauce	
» Sardinen in Öl	
» kleine Makrelen in Öl	

**alle Tapas werden mit Brot gereicht –
Extra Körbchen mit Brot**

1,00 €

Burger

HAUSGEMACHT

Süden - Burger 180g Rinderhacksteak mit Pommes	10,00 €
Veggie - Burger 150g Gemüse-Vollkorn-Rösti	7,50 €
Pommes	3,00 €
im warmen Ofenfrisches Brot mit Salat, Gurke, Zwiebel, Tomatencoulis, Mayo, Ketchup, Senf	
Extras: + Emmentaler Käse / + Bacon / + Spiegelei	je 1,50 €

Salate & Food

Großer Bunter Salat 9,00 €

mit Saftiger Hähnchenbrust, angebraten in Butter und frisch gepresstem Orangensaft, Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Walnuss und Parmesan.

Großer Bunter Bauernsalat 8,00 €

mit Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Olive, Schafskäse, Peperoni und Zwiebel

Lachsfilet 12,00 €

Lachsfilet in Zitronensoße mit Butter gebraten, einem kleinen gemischten Salat und einem Brotkörbchen

Gambas al Ajillo

Garnelen mit Knoblauch, Chilischote, Petersilie, Olivenöl in Weißwein Soße und einem Brotkörbchen 7,50 €

Falafel Teller mit Salat 8,00 €

Tahinsoße, Hummus und Brotkörbchen

Bandnudeln 8,50 €

mit Gorgonzolasoße und Brotkörbchen

Süden Spezial 10,00 €

Selbstgebackenes Marokkanisches Pittabrot gefüllt mit Rinderhackfleisch und Schafskäse, dazu ein Quark Dip

Sandwiches

Sandwiches warm – im gerösteten Fladenbrot je 6,50 €

1. Mozzarella, Tomatencoulis, Pesto
2. Schafskäse, Tomatencoulis, Olivenmus
3. Emmentaler Käse und Tomate, Butter
Extra Serrano Schinken 2,00 €
4. Gebratene Chorizo^{1,2,9}, Tomatencoulis, Salat

Sandwiches kalt – im Baguette je 5,50 €

5. Auberginencreme, Tomatencoulis, Salat
6. Schafskäse, Tomatencoulis, Olivenmus
7. Emmentaler Käse und/oder Serrano Schinken,
Gurke, Butter
8. Bauernsalami^{1,2}, Gurke, Butter
9. Thunfisch, Tomate, Zwiebel, Salat, Olivenöl + Ei 1,60 €

Persische Gerichte, jede Woche ein neues Gericht

1. Gheyme Bademjan (1 Woche des Monats) 10,50 €
Geschmortes Lammfleisch aus der Keule in einer Tomatensoße mit Auberginen, gelben Linsen und getrockneten persischen Limonen, dazu Safranreis
2. Ghormeh Sabzi (2 Woche des Monats) 10,50 €
Geschmortes Kalbfleisch in Kräutersoße mit roten Bohnen & getrockneten persischen Limonen, dazu Safranreis
3. Khoesht-e Karafs (3 Woche des Monats) 10,50 €
Rinder-Schmorgericht mit Staudensellerie in Verjus-Petersilien-Minzsoße
4. Tas Kabab mit Reis (4 Woche des Monats) 10,50 €
aus zartem Roastbeef, Quitten, Wurzelgemüse und wird mit getrockneten Limetten und Zimt verfeinert.

Alle Speisen bis 23 Uhr erhältlich.

Heisse Getränke

Espresso / doppelt	1,70 € / 2,50 €
Espresso Macchiato / doppelt	1,90 € / 3,00 €
Café/ Café entcoffeiniert	2,00 €
Cappuccino mit Milch / Sahne	2,50 € / 3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchcafé klein / gross	2,50 € / 3,00 €
Kaffeezubereitungen mit doppeltem Espresso	+1,00 €
Kakao klein / gross	2,50 € / 3,00 €
Milch mit Honig und Zimt	2,50 €
Schwarzer- / grüner- / kräuter-Tee	2,50 €
Tee mit frischem Ingwer oder frischer Minze	3,00 €
Heisse Zitrone	3,00 €
Orientalischer Tee	6,00 €
Safran-Zimt, Kardamom, Assam	
Power Chai Latte DAVID RIO	4,00 €
Portion Sahne / Honig	1,00 €
Heisser Apfelwein mit Zimt und Nelke 0,25l Groß 0,4l (nur im Dezember)	4,00 € 6,00 €

**AUCH MIT HAFERMILCH
& LAKTOSEFREI 0,50€**

Unseren aromatischen Stern-Kaffee bekommen wir von der Bockenheimer Kaffee-Rösterei Wissmüller

Köstliche Kuchen backen wir jeden Tag mit viel Liebe... einige davon werden noch besser, wenn sie ein zwei Tage reifen... Gerne können Sie den Kuchen direkt an der Bar auswählen!

Gutes Brot und gute Brötchen bringt uns täglich die Bornheimer Bäckerei Bauder.

Alkoholfrei

	0,2l	0,5l	Flasche
Hassia Mineralwasser	2,00 €		4,50 €
Elisabethen Mineralwasser still	2,00 €		4,50 €
Coca Cola ¹ / Fanta ¹	2,50 €		
Rapp's Säfte Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere	2,50 €	5,00 €	
Rapp's Saftschorlen	2,50 €	4,50 €	
Rapp's Rhabarber Brause 0,33l			3,00 €
Schweppes BL / Tonic / Ginger Ale 0,2l			3,00 €
Zitronen- / Minze- / Waldmeister- / oder Grenadine-Limonade aus Sirup 3cl mit Mineralwasser			3,00 €

Bier

Flensburger Pilsener 0,33l			3,00 €
Licher naturtrübes Kellerbier 0,33l			3,00 €
Licher Radler 0,33l			3,00 €
Licher alkoholfrei 0,33l			3,00 €
Erdinger Weissbier / alkoholfrei 0,5l			3,90 €

Apfelwein

Rapp's Wetterauer Gold 0,25l / 0,5l	3,00 €	4,00 €	
Sauer gespritzt	3,00 €	4,00 €	
Süß gespritzt	3,00 €	4,00 €	

Cocktails

Tequila Sunrise Tequila, Zitrone, Orangensaft, Grenadine ²	7,50 €
Mojito Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda	7,50 €
Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Zucker	7,50 €
Campari Spritz Crémant, Mineralwasser	6,50 €
Aperol Spritz Crémant, Mineralwasser	6,50 €

Weine

	0,2l	0,75l
Rot Navarra – fruchtig, trocken Islero Tempranillo	5,00 €	16,00 €
Cariñena – samtig, trocken Castillo de Viñaral crianza Garnacha/Tempranillo/Cabernet	6,00 €	18,00 €
Rioja – kraftvoll, trocken Beronia crianza Tempranillo/Garnacha/Mazuelo	7,00 €	23,00 €
Shiraz, trocken Aromenspiel von Frucht und Würze	7,00 €	23,00 €
Spätbugunder, Trocken ***BIO*** Bauer Portugieser, Neverland	7,00 €	25,00 €

Weine

	0,2l	0,75l
Weiss		
Navarra – fruchtig, trocken Islero Viura	5,00 €	16,00 €
Rueda – spritzig, trocken Beronia Verdejo	6,00 €	18,00 €
Graubugunder MINERAL, trocken ***BIO*** Elebrate	7,00 €	25,00 €
Weissbugunder MINERAL, trocken ***BIO***	7,00 €	25,00 €
Riesling MINERAL, trocken ***BIO***	7,00 €	25,00 €
Rosé		
Navarra – blumig, trocken Islero Garnacha	5,00 €	16,00 €
Rote Sonne, L'ÉTOILE Des Rosés	7,00 €	25,00 €

Weinschorlen

Rot- / Weissweinschorle (Islero)	4,50 €
Tinto Orange (Islero) Rotwein mit Orangenlimonade	5,00 €

Sekt und Prickelndes

Crémant de Loire – Brut – Michel Laurent		
Glas	0,1l	3,50 €
Flasche	0,75l	21,00 €
Kir Royal mit schwarzem Johannisbeerlikör	0,1l	5,00 €

„Grüne Fee“	Waldmeister-Likör ~ Crémant und Mineralwasser	6,50 €
„Blue“	Blue Curaçao-Orangenlikör ~ Crémant und Mineralwasser	6,50 €
„Hugo“	Holunderblütensirup ~ Crémant und Mineralwasser	5,50 €
„Inge“	Ingwersirup ~ Crémant und Mineralwasser	5,50 €

alle 0,20l mit 2cl Likör / Sirup,
Zitrone und frischer Minze

Sherry 5cl je 3,00 €

Tio Pepe – fino
Montilla – medium
Navarro – cream

Liköre 2cl

Hierbas Tunel medium – Anis mit Kräutern je 3,50 €
Arroz con Leche – Milchreis
Crema Catalana – Vanille, Karamell
Baileys – Irish Cream
Turrón – Nougat
Amaretto – Mandel
Crème de Cassis – schwarze Johannisbeere
Jägermeister, Averna
Aperol, Campari
Ouzo

Teufelszeug 2cl

je 3,50 €

Pastis 51

Anis la Castellana – süß/trocken

Tequila silver, Zimt Tequila

Wodka, Gin

Rum Havanna Club

Brandy Veterano

Whisky Tullamore Dew Irish

Johnny Walker

Longdrinks 4cl

je 8,50 €

Wodka Lemon

Gin Tonic

Whisky Ginger Ale

Jacky Cola

Vodka Redbull

Martini

Cuba Libre

Zu kaufen am Tresen

Kikos, gerösteter Mais

3,00 €

Rosegones, die guten Kekse

6,00 €

Fischspezialitäten (Dose)

5,00 €

Grüne Oliven mit Stein (Glas)

8,50 €

Zusatzstoffe: *1 = Farbstoffe *2 = Konservierungsstoffe *3 = Antioxidationsmittel
*4 = Säuerungsmittel *5 = Stabilisatoren *6 = Süßstoffe *7 = Aromastoffe
*8 = Chinin *9 = Geschmacksverstärker

Möchten Sie einen Tisch bei uns reservieren?
Sie erreichen uns telefonisch unter: 069 / 956 333 00
oder 0162 / 409 53 24

Folgen Sie uns auf:  **sudencafe**



www.sueden-bistrot.de