Berger Straße 239 | 60385 Frankfurt
Tel.: 069 95 63 33 00 | Handy: 0162 409 5324
www.sueden-cafe.de

Unsere Öffnungszeiten

Sommer: Mo.–Do. 9:00 Uhr bis 0:00 Uhr
Winter: Mo.–Do. 10:00 Uhr bis 0:00 Uhr
Freitag & Samstag bis 2:00 Uhr
Sonntag bis 22:00 Uhr

Reservierung unter:
samaneh_aghaeepour@yahoo.com
0162 409 53 24

Kartenzahlung möglich

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

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

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 so weiter.

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.

FRÜHSTÜCK

Französisches Frühstück 10,90 €
Butter, 2 Croissants, hausgemachte Marmelade, Nutella, Obst, großer Café au lait

Süden Frühstück 12,90 €
2 Brötchen, Butter, 1 Ei, Serrano Schinken[2], Emmentaler Käse, Hausgemachte Marmelade, Honig, Kräuterquark, Obst, Baguette

Persisches Frühstück 14,90 €
3 Rühreier mit persischen Datteln und Walnuss, Schafskäse, Weinblätter, Hummus, Obst, Baguette

Schakschuka (Israelisches Omlett) 13,50 €
3 Eier, Zwiebel, Peperoni, Frische Tomaten, Frische Petersilie, Olivenöl, Baguette

Italienisches Frühstück 14,90 €
3 Rühreier mit Schafskäse, Tomaten, Mozarella, Oliven, Marmelade, Obst, Baguette

Türkisches Frühstück 14,90 €
3 Rühreier mit Sucuk, Oliven[9], Weinblätter, Peperoni[6], Schafskäse, Obst, Baguette

Amerikanisches Frühstück 15,90 €
3 Siegeleier mit Bacon, Bohnen, Pancake, Obst, Baguette

Veganes Frühstück 16,90 €
Hummus, Baba Ganoush, Avocadostulle mit Olivenöl und Tomaten, Müsli mit Mandelmilch, 4 gefüllte Weinblätter, Obst, Baguette

Frühstück für Zwei 29,90 €
2 Gläser Crémant, 2 Brötchen & 2 Croissants, 2 gekochte Eier, Butter, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Kräuterquark, Frischkäse, Manchego Käse[2], Bauernsalami[1,2], hausgemachte Marmelade, Honig, Obst, Baguette

Joghurt mit Honig	5,00 €
Joghurt mit Obst	5,50 €
Müsli mit Joghurt, Obst, Honig und Milch	7,00 €

Belegte Brötchen oder dicke Roggenstullen

Frischkäse und Hausgemachte Marmelade oder Honig	6,00 €
Kichererbsenmus	5,00 €
Auberginencreme	5,00 €
Kräuterquark	5,00 €
Emmentaler Käse	5,00 €
Manchego Käse[2]	5,00 €
Bauernsalami[1,2]	5,00 €
Serrano Schinken[2]	5,00 €
Räucherlachs	7,00 €
+ Extra Spiegelei	2,00 €
Roggenstulle mit Avocado und 2 Spiegeleiern	9,50 €

drunter - Butter oder Olivenöl
drüber - Gurke, Tomate, Salatstreifen...nach Wunsch

Rühreier - Spiegeleier vom Bio-Freiland-Huhn

Zwei - natur, mit Baguette und Butter	5,00 €
Drei - natur, mit Baguette und Butter	6,50 €
+ Kräuter oder Zwiebel	1,50 €
+ Emmentaler Käse oder Schafskäse	2,50 €
+ Chorizo[1,2,9]	2,50 €
+ Bacon[2]	2,50 €
+ Räucherlachs	3,00 €
+ Zucchini, Paprika, Tomate	1,50 €

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

PERSISCHE SPEZIALITÄTEN

Wöchentlich wechselnde Persische Gerichte –
jeweils ab Mittwoch ein neues Gericht

1. Gheyme Bademjan (1. Woche des Monats) 16,50 €
Geschmortes Rindfleisch aus der Keule in einer Tomatensoße mit Auberginen, gelben Linsen und getrockneten persischen Limonen, dazu Basmatireis mit Safran & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce

2. Ghormeh Sabsi (2. Woche des Monats) 16,50 €
Geschmortes Rindfleisch in Kräutersoße mit roten Bohnen & getrockneten persischen Limonen, dazu Basmatireis mit Safran & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce

3. Khoresht-e Karafs (3. Woche des Monats) 16,50 €
Rinder-Schmorgericht mit Staudensellerie in Verjus-Petersilien-Minzsoße dazu Basmatireis mit Safran & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce

4. Khoreshte Fesenjan (4. Woche des Monats) 19,90 €
Rinder-Schmorgericht mit Granatapfelsoße, pürierte Walnüsse, Safran, Curcuma, Zimt, dazu Basmatireis mit Safran & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce

5. Alo Esfenaj (wenn ein Monat 5 Wochen hat) 16,50 €
Rinder-Schmorgericht mit Spinatblättern und getrockenten persischen Pflaumen dazu Safranreis & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce

BURGER HAUSGEMACHT

Süden-Burger 200g (Rinderhacksteak) 14,50 €
mit McCain Pommes

Süden-Burger mit Avocado 200g (Rinderhacksteak) 15,90 €
mit McCain Pommes

Chickenburger 200g (Hähnchenbrustfilet) 14,00 €
mit McCain Pommes

Veggie-Burger 150g Gemüse-Vollkorn-Rösti 13,50 €
mit McCain Pommes

im warmen ofenfrischen Brot mit Salat, Gurke, Zwiebel, Tomatencoulis, Mayo, Ketchup, Senf

Extras:

+ Emmentaler Käse	2,50 €
+ Bacon	2,50 €
+ Spiegelei	2,00 €
Portion McCain Pommes	5,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Hähnchenschnitzel 9,00 €
mit McCain Pommes, Tomate & Salatgurke

Kinderburger 100g (Rinderhacksteak) 9,50 €
mit McCain Pommes & Kinderüberraschung oder Gummibärchen

SÜDEN WRAPS

Falafel HAUSGEMACHT 8,50 €
mit Hummus, Tomatenpesto, Tahinsoße, persischen Berberitzen, Tomaten-Gurkensalat & Salat

Hähnchenbrust 8,50 €
mit Tomatenpesto, persischen Berberitzen, Tomaten-Gurkensalat & Salat.

BOWLS & SALAT

Beilagensalat 6,50 €
mit Blattsalat mit Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen & Karotte

Großer Bauernsalat 12,00 €
mit Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Olive, Schafskäse, Peperoni[6] und Zwiebel

Großer Bunter Salat 14,90 €
mit Saftiger Hähnchenbrust, angebraten in Butter und frisch gepresstem Orangensaft, Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Walnuss und Parmesan

Salat mit Garnelen 16,90 €
mit Blattsalat, Tomaten, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Karotte, Walnüssen & Brot
(Wahlweise auch mit Parmesan)

Avocado Salat 13,90 €
mit Schafskäse, Rote Beete, Tomaten, Peperoni, Oliven, Karotten, Radieschen, Gürkchen, Zwiebeln, Walnuss und Baguette

Falafel Teller HAUSGEMACHT — 12,90 €
mit Tahinsoße, Hummus, Salat & Brot

Schnitzel — 14,80 €
Hähnchenschnitzel mit McCain Pommes,
Tomate, Salatgurke und Zitrone

Süden Spezial HAUSGEMACHT — 16,90 €
Selbstgebackenes Marokkanisches Pittabrot gefüllt mit
Rinderhackfleisch und Schafskäse, dazu ein Quark Dip

Lachsfilet — 16,90 €
in Zitronensoße mit Butter gebraten, einem kleinen
gemischten Salat und Brot

Gambas al Ajillo — 9,50 €
mit Knoblauch, Chilischote, Petersilie, Olivenöl in
Weißweinsoße und Brot

SANDWICHES

Sandwiches warm - im gerösteten Fladenbrot — je 9,00 €

1. Mozzarella, Tomatencoulis, Pesto
2. Schafskäse, Tomatencoulis, Olivenmus
3. Emmentaler Käse und Tomate, Butter
   + Extra Serrano Schinken[2] — 2,50 €
4. Gebratene Chorizo[1,2,9], Tomatencoulis, Salat
5. Thunfisch mit Zwiebeln, Salat & Kakaopulver
6. Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin

TAPAS - Vegetarisch

Oliven grün[9] mit Stein, mit marinierten Anchovis — 7,00 €

Aioli & Brot — 6,00 €

Auberginencreme - Baba Ganoush — 8,00 €
mit Tahin, Knoblauch, Kräutern und Zitrone, Brot

Hummus — 8,00 €
mit Tahin, Olivenöl, Cumin, Chili, Zitrone, Knoblauch, Brot

Weinblätter — 8,90 €
7 Stück mit Reis gefüllt & Joghurt-Minz-Sauce, Brot

Veggie Teller — 21,90 €
grüne Oliven, eingelegte Artischocken und Peperoni[6], Aioli, Auberginencreme, Hummus, Weinblätter, Minzsauce, Walnüsse, Schafskäse, Obst, Brot

Veggie Teller für Zwei — 34,90 €
grüne Oliven, eingelegte Artischocken und Peperoni[6], Aioli, Auberginencreme, Hummus, Weinblätter, Minzsauce, Walnüsse, Schafskäse, Ziegenkäse, Manchego, Mozzarella mit Tomaten und Balsamicocreme, Obst, Brot

Käse
Spanischer Manchego[2] mit Membrillo Quittenmus — 8,00 €
Ziegenrolle mit Honig und Thymian — 8,00 €
Warmer Schafskäse mit frischen Tomaten, Oliven & Olivenöl — 9,00 €

Käseplatte — 25,00 €
Manchego[2], Ziegenrolle, Mozzarella mit Tomaten und Balsamicocreme, Schafskäse, Emmentaler, eingelegte Artischocken, Walnuss, Oliven, Obst, Brot

TAPAS

Vom iberischen Schwein

Bauernsalami[1,2] Salchichon, extra traditional, Brot — 7,50 €

Serrano Schinken[2] luftgetrocknet, Jamon de Serrano, Brot — 8,50 €

Chorizo Paprikawurst[1,2,9] — 9,50 €
in Rotwein und Honig geschmort, Brot

Chorizo Paprikawurst[1,2,9] — 9,50 €
vom Grill mit Joghurt-Minz-Sauce, Brot

Datteln im Speckmantel[2], goldbraun gebraten — 9,00 €

Tapas Teller — 21,90 €
grüne Oliven, Aioli, eingelegte Artischoken und Peperoni[6], Walnüsse, Bauernsalami[1,2], Serrano Schinken[2], Manchego Käse[2] & Quittenmus, Obst, Brot

Tapas Teller für Zwei — 34,90 €
grüne Oliven, Aioli, eingelegte Artischoken und Peperoni[6], Walnüsse, Bauernsalami[1,2], Serrano Schinken[2], Manchego Käse[2] & Quittenmuß, Mozzarella mit Tomaten und Balsamicocreme, Datteln im Speckmantel, Obst, Brot

Extra Körbchen mit Brot — 1,00 €

Alle Speisen bis 23 Uhr erhältlich.

KÖSTLICHE KUCHEN — 4,00 €

backen wir jeden Tag mit viel Liebe...einige davon werden noch besser, wenn sie ein bis zwei Tage reifen...

Veganer Kuchen – Orange-Mandel

Gerne können Sie den Kuchen direkt an der Bar auswählen!

Kaiserschmarrn HAUSGEMACHT — 9,50 €

GETRÄNKE

Heisse Getränke

	klein	gross
Espresso	2,50 €	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €	4,00 €
Kaffee oder Kaffee entkoffeiniert	2,70 €	3,20 €
Cortado		3,50 €
Cappuccino mit Milch		3,50 €
Cappuccino mit Milch und Sahne		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Latte Macchiato mit Baileys		5,90 €
Milchkaffee		3,50 €
Caramel Macchiato		5,00 €
Vanilla Caffè Latte		5,00 €
Heisse Schokolade		4,00 €
Milch mit Honig und Zimt		3,50 €
Schwarzer- / Grüner- / Kräuter-Tee		3,00 €
Tee mit frischem Ingwer oder frischer Minze		3,50 €
Tee mit frischem Ingwer und frischer Minze		4,00 €
Heisse Zitrone		3,50 €
Orientalischer Tee mit Safran, Zimt, Kardamom, Assam		6,00 €
Power Chai Latte DAVID RIO		4,50 €
Matcha Green Tea Latte		6,00 €
Frische Minze Tee (Kännchen)		5,00 €
Frischer Ingwer Tee (Kännchen)		5,00 €
Frische Minze & Ingwer Tee (Kännchen)		6,00 €
Beruhigender, persischer Gesundheitstee (Kännchen) mit Thymian, Safran, Kamillenblüten & Zimt		6,00 €
Portion Sahne		1,00 €
Portion Honig		0,50 €
Heisser Apfelwein mit Zimt und Nelke 0,25l / 0,5l		4,00 € / 6,00 €
Glühwein - hausgemacht mit Navarra 0,3l		6,50 €

AUCH MIT HAFERMILCH

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

ALKOHOLFREI

	Flasche 0,7l	0,5l	0,33l
Hassia Mineralwasser	6,00 €		2,50 €
Elisabethen Mineralwasser still	6,00 €		2,50 €
Coca Cola[1] / Fanta[1] / Cola Light / Sprite		5,00 €	3,50 €
Rapp‘s Säfte (Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere)		5,00 €	3,50 €
Rapp‘s Saftschorlen		5,00 €	3,50 €
Rapp‘s Rhabarber Brause		5,00 €	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale			3,50 €
Trade Islands Ice Tea Pfirsich			3,50 €
Orangina Classic			4,00 €
Maracujasaftschorle		5,00 €	3,50 €
Persisches Erfrischungsgetränk (1.4. - 30.9.) Persische Chiasamen, Ingwer, Limette, Frische Minze, Orangenscheibe, stilles Wasser			6,00 €

SMOOTHIES

6,00 €

Avocado
Erdbeer
Banane

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Süden Tropico 7,50 €
Ananassaft, Orangensaft, Kirschsaft & Cocossirup

Ipanema 7,50 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft & frische Minze

Coconut Kiss 7,50 €
Orangensaft, Ananassaft, Grenadinensirup, Cocossirup & Schlagsahne

BIER

Flensburger Pilsener 0,33l	3,50 €
Corona	4,00 €
Schlappeseppel Kellerbier 0,5l	4,00 €
Licher Radler 0,33l	3,50 €
Licher alkoholfrei 0,33l	3,50 €
Erdinger Weissbier / alkoholfrei 0,5l	4,00 €

APFELWEIN

Rapp‘s Wetterauer Gold 0,25l / 0,5l	3,50 € / 5,00 €
Sauer gespritzt	3,00 € / 4,50 €
Süß gespritzt	3,50 € / 5,00 €

COCKTAILS

Tequila Sunrise 0,5l 9,50 €
Tequila, Zitrone, Orangensaft, Grenadine

Mojito 0,5l 9,50 €
Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda

Caipirinha 0,5l 9,50 €
Cachaca, Limette, brauner Zucker

Sex on the Beach 0,5l 9,50 €
Wodka, Pflrsichlikör, Granberrysaft & Orangensaft

Touchdown 0,5l 9,50 €
Wodka, Brandy Apricot, Maracujasaft, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft & Grenadine

Swimming Pool 0,5l 9,50 €
Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Schlagsahne, Cream of Coconut

Piña Colada 0,5l 9,50 €
Weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconut & Sahne

WEINE

ROT

	0,2l	Flasche 0,75l
Navarra - fruchtig, trocken Islero Tempranillo	6,00 €	18,00 €
Carinena - samtig, trocken Castillo de Vinaral crianza Gornacha/Tempranillo/Cabernet	7,00 €	21,00 €
Rioja - kraftvoll, trocken Ramón Bilbao crianza	7,50 €	23,00 €
Chianti Classico Riserva - trocken Le Ginestre	7,50 €	23,00 €
Merlot - trocken Terroir Littoral, Fortant de France	7,50 €	23,00 €
Shiraz - trocken Stellenbosch, Zonnebloem	7,50 €	23,00 €
Syrah - trocken Terroir D'Altitude, Fortant de France	7,50 €	23,00 €

WEISS

Navarra - fruchtig, trocken Islero viura	6,00 €	18,00 €
Rueda - spritzig, trocken Beronia Verdejo	7,00 €	21,00 €
Grauburgunder - trocken Steitz, Vulkanstein	7,00 €	21,00 €
Chardonnay - trocken Fortant Littoral	7,00 €	21,00 €

ROSÉ

Leitz - trocken	Glas 0,2l	7,00 €
Rheingau Pinot Noir	Flasche 0,75l	21,00 €

WEINSCHORLEN

Rot- / Weissweinschorle (lslero)	5,50 €
Tinto Orange (lslero) Rotwein mit Orangenlimonade	6,00 €
Grauburgunderschorle	6,00 €

SEKT UND PRICKELNDES

Crémant de Loire - Brut - Michel Laurent

Glas 0,1l / 0,2l	4,00 € / 7,00 €
Flasche 0,75l	23,00 €

Campari Spritz Campari, Crémant & Mineralwasser 7,00 €

Lillet Blanc 7,00 €
5cl Lillet blanc, 10cl Tonicwater, Minze, Zitronenscheiben

Lillet Wild Berry 7,50 €
5cl Lillet blanc, 10cl Schweppes Wild Berry, Minze, Zitronenscheiben

Aperol Spritz Aperol, Crémant & Mineralwasser 7,50 €

Kir Royal Schwarzer Johannisbeerlikör & Crémant 7,00 €

Grüne Fee Waldmeister-Likör, Crémant & Mineralwasser 7,00 €

Blue Blue Curacao-Orangenlikör, Crémant & Mineralwasser 7,00 €

Hugo Holunderblütensirup, Crémant & Mineralwasser 7,00 €

Inge lngwersirup, Crémant & Mineralwasser 7,00 €

Limoncello Spritz 7,50 €
Limoncello, Grenadinesirup, Crémant & Mineralwasser

Rosé Spritz Rosé, Crémant & Mineralwasser 7,00 €

LONGDRINKS mit 4cl

Wodka Cranberry	8,50 €
Wodka Lemon	8,50 €
Wodka Red Bull	8,50 €
Vodka Belvedere Red Bull	10,00 €
Gin Tonic	8,50 €
Whisky Ginger Ale	8,50 €
Whisky Cola	8,50 €
Whisky Red Bull	8,50 €
Jägermeister Red Bull	8,50 €
Jacky Cola	8,50 €
Cuba Libre	8,50 €

LIKÖRE

4cl – je 4,50 €

Williams-Birnen Likör
Hierbas Tunel medium - Anis mit Kräutern
Crema Catalana - Vanille, Karamell
Baileys - lrish Cream
Turron - Nougat
Amaretto - Mandel
Creme de Cassis - schwarze Johannisbeere
Jägermeister
Averna
Aperol
Campari
Martini

AM TRESEN ZU KAUFEN

Rosegones, die guten Kekse	7,00 €
Grüne Oliven mit Stein (Glas)	9,00 €

TEUFELSZEUG

4cl - je 4,50 €

Grappa Strvecchia
Ramazotti
Mispel
Sambucca
Pastis 51
Ouzo
Anis la Castellana - süss/trocken
Wodka, Gin
Rum Havanna Club
Tequila silver, Zimt Tequila

COGNAC

4cl - je 6,00 €

Cardinal Mendoza
Carlos
Henessy
Remy Martin

WHISKY

4cl - je 6,00 €

Glenmorangie
Glenflddich
Jack Daniels
Johnny Walker Red Label Shiva Regal
Woodford Reserve

GIN

4cl - je 6,00 €

Silent Pool
Bombay Sapphire
Bombay Bramble
Tanqueray
Sheringham
Hendrick‘s Neptunia
Citadelle
Mermaid

Mehr als 20 Jahre Café Süden -
die Gesichter dahinter (ein kleines Interview)

Nachdem die alte Besitzerin des Café Süden im Jahr 2019 würdige Nachfolger für ihr Restaurant gefunden hatte, konnte sie mit gutem Gewissen ihre Tätigkeit in der Gastronomie ablegen. Sie kannte Kami bereits seit 27 Jahren. Er hatte zuvor, seit 1991, ein Kult-Café — das Café Claro, ebenfalls in Bornheim. Dorther kannten sie sich. Mit Samaneh und Kami konnte sie sich sicher sein, dass das Café weiterhin mit Herz und Seele geführt wird. Kami selbst lebt seit 30 Jahren in Frankfurt und kommt aus einer Gastronomie-Familie. Seine ursprüngliche Berufsausbildung ließ er fallen und kam als Quereinsteiger in die Gastro. Naja… nicht ganz ein Quereinsteiger. “Das ist in meinem Blut,” versichert mir Kami. Ich glaube ihm. Durch seine Familie hat er einen guten Draht zu diesem Berufsfeld entwickelt. Besonders macht das Café Süden die Herzlichkeit, die das Ehepaar ausstrahlt. Einem Gespräch ist kaum aus dem Weg zu gehen und das sollst du auch nicht. Es ist schön sich mit einem oder am besten beiden zu unterhalten. “Süden repräsentiert etwas… wie soll ich das sagen. Kennst du diese wunderschönen Cafés, davon gibt es immer so zehn bis 20 Stück. Die sind wie Geheimtipps, von netten Menschen, die wirklich liebevolles, ehrliches, hausgemachtes Essen zubereiten. Und Süden gehört zu diesen Cafés,” erzählt mir Kami, den du meist hinter der Bar antriffst. Er ist von seinem Café überzeugt. „Süden bedeutet, runter zu kommen. Von diesem ganzen Hetzen.“

Zusatzstoffe:

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

Warst Du zufrieden?

Wenn es Dir geschmeckt hat und Du eine gute Zeit bei uns hattest, würden wir uns sehr über eine positive Bewertung und Rezension von Dir freuen.

Google Bewertung

Wenn es irgendetwas gab, was Dich gestört hat, dann sprich gerne mit unserem Personal darüber. Konstruktive Kritik hilft uns dabei, uns weiter zu verbessern.

Euer ***Süden*** Team

Möchten Sie einen Tisch bei uns reservieren?
Sie erreichen uns telefonisch unter:
069 956 333 00 oder 0162 409 53 24
www.sueden-cafe.de

Folgen Sie uns auf:
cafe_sueden_frankfurt
cafesuedenffm