



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_ghaeepour@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

13,90 €

2 Croissants, Baguette, Butter, 1 Ei, hausgemachte Marmelade, Nutella, Obst, großer Café au lait

Süden Frühstück

13,90 €

Brot, Butter, 1 Ei, Serrano Schinken², Emmentaler Käse, Schafskäse hausgemachte Marmelade, Honig, Kräuterquark, Obst, Baguette

Persisches Frühstück

15,90 €

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

15,90 €

3 Rühreier mit Schafskäse, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Marmelade, Obst, Baguette

Türkisches Frühstück

15,90 €

3 Rühreier mit Sucuk, Oliven⁹, Weinblätter, Peperoni⁶, Schafskäse, Obst, Baguette

Amerikanisches Frühstück

16,90 €

3 Spiegeleier mit Bacon, hausgemachte Bohnen, Pancake, Obst, Baguette



Veganes Frühstück

17,90 €

Hummus, Baba Ganoush, Avocadostulle mit Olivenöl und Tomaten, 3 x Falafel, 4 gefüllte Weinblätter, Obst, Baguette

Frühstück für Zwei

35,00 €

2 Gläser Crémant, 2 Gläser Orangensaft, 2 Croissants, 2 gekochte Eier, Butter, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Kräuterquark, Frischkäse, Manchego Käse², Bauernsalami^{1,2}, Serrano Schinken², hausgemachte Marmelade, Honig, Obst, Baguette

Joghurt mit Honig	5,00 €
Joghurt mit Obst	6,00 €
Müsli mit Joghurt, Obst, Honig und Milch	7,00 €
Roggenstulle mit Räucherlachs + Extra Spiegelei	7,00 € 2,00 €
Roggenstulle mit Avocado, 2 Spiegeleiern und Blattsalat	9,50 €
Croissant mit Avocado, 2 Spiegeleiern und Blattsalat	11,50 €

Rühreier/Spiegeleier vom Bio-Freiland-Huhn

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



PERSISCHE SPEZIALITÄTEN

Wöchentlich wechselnde Persische Gerichte -
jeweils ab Mittwoch ein neues Gericht

- 1. Gheyme Bademjan (1. Woche des Monats)** 18,50 €
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)** 18,50 €
Geschmortes Rindfleisch in Kräutersoße mit roten Bohnen & getrockneten persischen Limonen, dazu Basmatireis mit Safran & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce
- 3. Alo Esfenaj (3. Woche des Monats)** 18,50 €
Rinder-Schmorgericht mit Spinatblättern und getrockneten persischen Pflaumen dazu Safranreis & ein gemischter Salat mit Orangen-Honigsauce
- 4. Khoreshte Fesenjan (4. Woche des Monats)** 21,50 €
Rinder-Schmorgericht mit Granatapfelsoße, pürierte Walnüsse, Safran, Curcuma, Zimt, dazu Basmatireis mit Safran & 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 2,00 €

+ Spiegelei 2,50 €

Portion McCain Pommes 5,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Hähnchenschnitzel 9,50 €
mit McCain Pommes, Tomate & Salatgurke

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

SÜDEN WRAPS



Falafel

HAUSGEMACHT

9,90 €

mit Hummus, Tahinsoße, persischen Berberitzen, Tomaten-Gurkensalat & Salat

Hähnchenbrust

9,90 €

mit Hummus, persischen Berberitzen, Tomaten-Gurkensalat & Salat.

SALATE

Beilagensalat

7,50 €

mit Blattsalat, Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen & Karotte

Großer Bauernsalat

13,50 €

mit Tomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Olive, Schafskäse, Peperoni⁶ und Zwiebel

Großer Bunter Salat

15,90 €

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

14,90 €

mit Schafskäse, Rote Beete, Tomaten, Peperoni, Oliven, Karotten, Radieschen, Gürkchen, Zwiebeln, Walnuss und Baguette



Falafel Teller

HAUSGEMACHT

mit Tahinsoße, Hummus, Salat & Baguette

13,50 €

Schnitzel

Hähnchenschnitzel mit McCain Pommes,
Tomate, Salatgurke und Zitrone

16,00 €

Süden Spezial

HAUSGEMACHT

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

17,50 €

Lachsfilet

in Zitronensoße mit Butter gebraten, einem kleinen
gemischten Salat und Baguette

17,50 €

Gambas al Ajillo

mit Knoblauch, Chilischote, Petersilie, Olivenöl in
Weißweinsauce und Baguette

9,50 €

Käseplatte

Manchego², Ziegenrolle, Mozzarella mit Tomaten und
Balsamicoreme, Schafskäse, Emmentaler, Bauernsalami^{1,2},
Serrano Schinken², eingelegte Artischocken, Walnuss, Oliven,
Obst, Baguette

35,00 €

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 Schinken²
4. Gebratene Chorizo^{1,2,9}, Tomatencoulis, Salat
5. Thunfisch mit Zwiebeln, Salat & Kakaopulver
6. Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin

2,50 €



TAPAS - Vegetarisch

Oliven grün ⁹ mit Stein, mit marinierten Anchovis	7,00 €
Aioli & Brot	7,00 €
Auberginencreme - Baba Ganoush mit Tahin, Knoblauch, Kräutern und Zitrone, Brot	8,50 €
Hummus mit Tahin, Olivenöl, Cumin, Chili, Zitrone, Knoblauch, Baguette	8,50 €
Weinblätter 7 Stück mit Reis gefüllt & Joghurt-Minz-Sauce, Baguette	9,50 €
Veggie Teller grüne Oliven, eingelegte Artischocken und Peperoni ⁶ , Aioli, Auberginencreme, Hummus, Weinblätter, Minzsauce, Walnüsse, Schafskäse, Obst, Baguette	22,50 €
Veggie Teller für Zwei grüne Oliven, eingelegte Artischocken und Peperoni ⁶ , Aioli, Auberginencreme, Hummus, Weinblätter, Minzsauce, Walnüsse, Schafskäse, Ziegenkäse, Manchego, Mozzarella mit Tomaten und Balsamicocreme, Obst, Baguette	36,00 €
Käse Spanischer Manchego ² mit Membrillo Quittenmus	8,00 €
Ziegenrolle mit Honig und Thymian	9,00 €
Warmer Schafskäse mit frischen Tomaten, Oliven & Olivenöl	9,50 €

TAPAS

Vom iberischen Schwein

Bauernsalami^{1,2} Salchichon, extra traditional, Brot 8,50 €

Serrano Schinken² 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 Speckmantel², goldbraun gebraten 9,00 €

Tapas Teller 22,50 €
grüne Oliven, Aioli, eingelegte Artischoken und Peperoni⁶,
Walnüsse, Bauernsalami^{1,2}, Serrano Schinken², Manchego Käse²
& Quittenmus, Obst, Brot

Tapas Teller für Zwei 36,00 €
grüne Oliven, Aioli, eingelegte Artischoken und Peperoni⁶,
Walnüsse, Bauernsalami^{1,2}, Serrano Schinken², Manchego Käse²
& 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 5,00 €

backen wir jeden Tag mit viel Liebe und Bio-Freiland-Eiern
...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!

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

HEISSE GETRÄNKE

Café Pistazie mit Pistaziencreme und Pistazienstückchen	6,00 €
Matcha Green Tea Latte	6,00 €
Power Chai Latte DAVID RIO	5,00 €
Vanilla Caffè Latte	5,00 €
Caramel Macchiato	5,00 €
Goldene Milch Heiße Milch mit Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Honig	5,00 €
Espresso	klein 2,50 € gross 4,00 €
Espresso Macchiato	klein 3,00 € gross 4,00 €
Kaffee oder Kaffee entkoffeiniert	klein 3,00 € gross 3,50 €
Cortado	3,50 €
Cappuccino mit Milch	3,50 €
Cappuccino mit Milch und Sahne	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	6,00 €
Milchkaffee	3,50 €
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 €
Frische Minze Tee (Kännchen)	6,00 €
Frischer Ingwer Tee (Kännchen)	6,00 €
Frische Minze & Ingwer Tee (Kännchen)	6,00 €
Beruhigender, persischer Gesundheitstees (Kännchen) mit Thymian, Safran, Kamillenblüten, Zimt, Baldrian, Lemongras, Rosenwasser, Grüner Tee	6,50 €
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	4,50 €

AUCH MIT HAFERMILCH
VON OATLY +0,50 €

KALTE GETRÄNKE

Eis Matcha Latte 0,5l	6,00 €
Eis Lavendel Latte 0,5l	5,00 €
Eiskaffee 0,5l mit Milch und Espresso	4,50 €
Persisches Erfrischungsgetränk (1.4. - 30.9.)	7,00 €
Persische Chiasamen, Ingwer, Limette, Frische Minze, Orangenscheibe, stilles Wasser	

SMOOTHIES

Avocado / Erdbeer / Banane	6,00 €
----------------------------	--------

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		5,00 €	3,50 €
(Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Banane)			
Rapp's Saftschorlen		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 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

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

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

Gin Tonic	8,50 €
mit 6cl Tanqueray 0,0%, Schweppes Tonic, Zitronenschale	

BIER

Erdinger Helles / alkoholfrei 0,5l	4,00 €
Erdinger Weissbier / alkoholfrei 0,5l	4,00 €
Erdinger Natur Radler 0,5l	4,00 €
Corona	4,00 €
Schlappeseppel Kellerbier 0,5l	4,00 €
Bananenhefe	4,50 €

APFELWEIN

Bembel	1l 9,00 € / 2l 18,00 €
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 €
Jose Cuervo Tequila, Zitrone, Orangensaft, Grenadine	
Mojito 0,5l	9,50 €
Bacardi Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda	
Caipirinha 0,5l	9,50 €
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Sex on the Beach 0,5l	9,50 €
Absolut Wodka, Pflrsichlikör, Granberrysaft & Orangensaft	
Touchdown 0,5l	9,50 €
Absolut Wodka, Brandy Apricot, Maracujasaft, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft & Grenadine	
Swimming Pool 0,5l	9,50 €
Absolut Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Schlagsahne, Cream of Coconut	
Piña Colada 0,5l	9,50 €
Weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Cream of Coconut & Sahne	
Mai Tai 0,5l	9,50 €
Brauner Rum, Ananassaft, Maracujasaft, frische Limette, Orangenlikör, Mandelsirup	

WEINE

0,2l | Flasche 0,75l

ROT

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	7,00 €	21,00 €
Shiraz - trocken, Stellenbosch, Zonnebloem	7,00 €	21,00 €
Syrah - trocken Terroir D'Altitude, Fortant de France	7,00 €	21,00 €

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, Rheingau Pinot Noir	7,00 €	21,00 €
---	--------	---------

WEINSCHORLEN

Rot- / Weissweinschorle (Islero)	5,50 €
Tinto Orange (Islero) 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 €

Aperol Spritz

7,00 €

6cl Aperol, Crémant & Mineralwasser, Orangenscheibe

Campari Spritz

7,00 €

6cl Campari, Crémant & Mineralwasser, Orangenscheibe

Sarti Spritz

7,00 €

6cl Sarti Rosa, Crémant, Limettenscheibe

Limoncello Spritz

7,00 €

6cl Limoncello, Grenadinesirup, Crémant & Mineralwasser

Rosé Spritz 8cl Rosé, Crémant & Mineralwasser

7,00 €

Mandarine Spritz Mandarinen-saft, Crémant & Mineralwasser

7,00 €

Lillet Orange Spritz

7,00 €

8cl Lillet blanc, Crémant, Mineralwasser, Orange

Lillet Blanc

7,00 €

8cl Lillet blanc, Tonicwater, Minze, Zitronenscheibe

Lillet Wild Berry

7,00 €

8cl Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Zitronenscheibe

Kir Royal 8cl Schwarzer Johannisbeerlikör & Crémant

7,00 €

Grüne Fee 8cl Waldmeister-Likör, Crémant & Mineralwasser

7,00 €

Blue 3cl Blue Curacao-Orangenlikör, Crémant & Mineralwasser

7,00 €

Hugo 2cl Holunderblütensirup, Crémant & Mineralwasser

7,00 €

Inge 2cl Ingwersirup, Crémant & Mineralwasser, Ingwerscheibe

7,00 €

LONGDRINKS mit 6cl

Cuba Libre	10,00 €
Wodka Cranberry	10,00 €
Wodka Lemon	10,00 €
Wodka Red Bull	10,00 €
Vodka Belvedere Red Bull	12,00 €
Gin Tonic	10,00 €
Whisky Ginger Ale	10,00 €
Whisky Cola	10,00 €
Whisky Red Bull	10,00 €
Jägermeister Red Bull	10,00 €
Jacky Cola	10,00 €

LIKÖRE 4cl

je 4,50 €

Williams-Birnen Likör
Hierbas Tunel medium - Anis mit Kräutern
Crema Catalana - Vanille, Karamell
Baileys - Irish Cream
Turrón - 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 €
Gesundheitstee (bag)	7,00 €
Orientalischer Tee (bag)	7,00 €

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
Hennessy
Remy Martin

WHISKY 4cl

je 6,00 €

Glenmorangie
Glenfiddich
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](#)