

# DELI SÜLZ

SINCE 2020

**COFFEE  
& CO**

**BREAKFAST  
& BRUNCH**

**BEER  
& APEROL**

**DINNER  
& LUNCH**

SCHÖN, DASS DU DA BIST!

[www.deli-suelz.de](http://www.deli-suelz.de)

Insta: delisuelz

0163 5566602

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 möchten mit unserem Deli einen Ort der Zusammenkunft schaffen - einen Ort an dem man gerne seine Zeit verbringt - zu jeder Tageszeit.

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)

# 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 möglich

## SPINATWAFFEL SANDWICH

mit Tomaten- und Oliventapenade, Grillgemüse & gebackenem Feta  
+pochiertes Ei

11.8

+2.5

## EIERSPEISEN

### RÜHREIER (AUS 3 EIERN) mit hausgemachtem Brot

5.9

+ Tomaten & Mozzarella

+2.8

+ Bacon & Frühlingszwiebeln

+3.9

+ Sucuk, Tomaten, Paprika & Feta

+4.2

+ Champignons & Lauch

+3.4

+ Paprika, Gurken, Tomaten & Kresse

+2.7

### EGGS BENEDICT BURGER

11.2

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

+3.9

+ Bacon

### SHAKSHUKA

11.2

Tomaten, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Jalapeños, Oliven & 2  
pochierte Eier im Pfännchen mit hausgemachtem Brot

+ Feta

+2.8

+ Bacon

+3.9

### FRENCH TOAST DELI STYLE

10.2

hausgemachtes Toast in Ei gebraten & mit Käse und Lauch  
gefüllt

+ Schinken

+2.5

### BREAKFAST BURRITO

11.2

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

<b>TURKISH EGGS</b>	9.8
griechischer Joghurt mit Knoblauch-Chili-Butter, Petersilie, Cherrytomaten, Feta, 2 pochierten Eiern & Brot	
<b>BAUERNOMLETTE RUSTIKAL</b>	11.8
mit Kartoffeln, Pilzen, Zwiebeln, Lauch, Paprika Käse und hausgemachtem Brot	
+ Bacon	+2.5

---

## STULLEN

---

hausgemachtes Brot bunt belegt mit:

<b>GRILLGEMÜSE</b> 	7.2
mit Hummus, Grillgemüse	
<b>AVOCADO</b>	7.8
mit Ziegenkäse, Birne, Gurke, Granatapfel und Walnuss	
<b>AVOCADO LACHS</b>	8.3
mit pochiertem Ei (kalt)	
	7.4
<b>MOZZARELLA</b>	
mit Oliventapenade, Basilikumpesto & Tomaten	

---

## SÜSSES

---

<b>PORRIDGE</b> 	
mit Nüssen & Agavendicksaft	7.4
mit frischen Früchten & Agavendicksaft	7.8
<b>PANCAKES</b>	
mit Ahornsirup	9.2
mit Banane & Nutella	9.6
mit frischen Früchten & Ahornsirup	11.2
<b>SMOOTHIE BERRY BOWL</b> 	8.5
mit Leinsamen, Chiasamen, Banane & frischen Früchten	
<b>BELGISCHE WAFFEL</b>	6.2
mit Nutella	7.8
mit heißen Kirschen	8.5
mit Sahne	+1.5

# LUNCH & DINNER

---

## BOWLS

---

die ersten 4 Bowls basieren auf einer Mischung aus Wildkräutersalat, Paprika, Rotkohl, Karotte, Gurke, Cherrytomaten und Hausdressing

### FALAFEL BOWL (vegan auf Anfrage)

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

15.8

### BUDDHA BOWL (kalt)

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

15.8

### CRISPY CHICKEN BOWL

Salat, knuspriges Hähnchen mit hausgemachter Erdnussauce

16.8

### DRAGON BOWL

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

14.8

### KOREAN BEEF BBQ BOWL

Wildkräutersalat, Gurke, Kimchi, Edamame, Algensalat, Ingwer, Reis, Rindfleisch, Spiegelei, scharfe Gochujangsauce

16.9

### TERIYAKI SALMON BOWL

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

17.9

### SPICY TROPICAL TOFU BOWL

scharfer gebratener Tofu, Azurireis mit roten Bohnen, Edamame, Kimchi, Algensalat, Ingwer, Wildkräutersalat, Gurke und Gemüse mit Sweet-Chili-Sauce

15.5

---

## PASTA, CURRY & CO

---

<b>THAI CURRY</b>  	14.4
mit Zucchini, Pilzen, Paprika, Aubergine, Karotte, Erbsen, Prinzessbohnen & Reis (leicht scharf)	16.9
+ Hähnchen	15.6
+ Tofu	
<b>HAUSGEMACHTE KÄSEPÄTZLE</b>	15.5
mit Beilagensalat	
+ Speck	+2.5
<b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS</b>	15.8
mit Pommes, Pasta oder Reis	
<b>BURGER "BLACK PANTHER"</b>	15.8
mit Rinderpatty, Schmorzwiebeln, Cheddar, Bacon, Gurkenrelish in hausgemachtem schwarzem Burgerbun (Superfood: Aktivkohle) und frischem Beilagensalat	
+ handgeschnittzte Pommes +3.5	
<b>SPINATWAFFELSANDWICH</b>	11.8
mit Oliventapenade, Grillgemüse und gebackenem Feta	

---

## KUMPIR

---

 Ofenkartoffel gefüllt mit:

<b>KRÄUTERQUARK</b>	7.8
mit Radieschen & Cherrytomaten	
<b>GRILLGEMÜSE</b> 	8.9
mit Guacamole	
<b>CHEESY POTATO</b>	10.2
Schmand, rote Zwiebeln & mit Käse überbacken	
+ Speck <b>oder</b>	
+ gebratene Champignons	
<b>CHILI CON CARNE</b>	10.3
mit Schmand	
<b>Beilagensalat dazu?</b>	+ 4.5

---

## FLAMMKUCHEN

---

### KLASSISCH

Speck, Zwiebeln, Lauch & Schmand

12.8

### GRILLGEMÜSE

Hummus, Zwiebeln & Lauch

11.9

### MOZZARELLA

Basilikumpesto & Tomatensauce

11.7

### LACHS

Zwiebeln, Lauch & Meerrettich-Schmand

14.8

### ZIEGENKÄSE

Zwiebeln, Lauch & Schmand

+ Birne **oder**

+ Serrano Schinken

14.8

---

## SALATE

---

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

### HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

knusprig angebraten, mit frischen Beeren & Früchten getoppt

15.8

### ZIEGENKÄSE

im Brickteig gebacken mit Thymian, Walnüssen, Waldbeerkompot,  
Beeren und Früchten

14.8

### GRIESCHICHER ART

mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Feta

13.6

---

## KLEINE DELIS - MIX & SHARE

---

<b>DELI'S ANTIPASTI TELLER FÜR 2</b>	22.9
hausgemachtes Focaccia, Hummus, Oliventapenade, Tomatentapenade, Oliven, Manchego, Peperoni, Appenzeller, Serrano, Salami, Ofengemüse und Feta	
<b>VEGANE AIOLI</b> 	5.9
mit hausgemachtem Focaccia	
<b>DELI DIPS</b> 	7.2
Hummus, Oliven- & Tomatentapenade mit hausgemachtem Focaccia	
<b>HAUSGEMACHTES NAAN BROT</b>	7.8
mit Kräuter-Knoblauch Butter gefüllt	
<b>FALAFEL</b>	7.4
3 Stk. mit Hummus und Minzdip (vegan auf Anfrage möglich)	
<b>GRIECHISCHE OLIVEN</b>  	4.8
<b>OFENFETA</b>	9.7
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos, Oliven & Focaccia	
<b>PATATAS BRAVAS</b>  	7.8
mit hausgemachter Salsa	
<b>BEILAGENSALAT</b>  	5.2
mit Hausdressing	
<b>MEDITERRANES OFENGEMÜSE</b>  	8.8
Zucchini, Aubergine, Pilze, Paprika, Karotte	
<b>HANDGESCHNITZTE POMMES</b>  	7.5
mit veganer Mayo	

---

## KLEINE DELIS - MIX & SHARE

---

<b>LOADED FRIES</b> 🍴	9.5
mit Guacamole, Käse, Zwiebeln, Lauch, Jalapenos & Paprika + Hackfleisch	12.5
<b>KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST</b>	11.3
mit Erdnusssauce	
<b>GEGRILLTES HÜFTSTEAK</b> 🍴	15.8
120g mit Kräuterbutter	

---

## SUPPEN & CO.

---

<b>DELIS RAMEN SOUP</b>	
mit hausgemachten schwarzen Nudeln (Superfood: Aktivkohle)	
• Miso Ramen mit buntem Gemüse & Tofu (vegan)	14.8
• Spicy Ramen mit Rindfleisch, buntem Gemüse & Ei	16.8
<b>EINTOPF DES TAGES</b>	8.8
+ Würstchen	+ 2.5
<b>SUPPE DES TAGES</b>	7.8
+ Würstchen	+2.5
<b>CHILI CON CARNE</b> 🍴	8.8
+ Reis	+3.5

---

## SÜSSES

---

<b>BELGISCHE WAFFELN MIT PUDERZUCKER</b>	6.2
mit Nutella	7.8
mit heißen Kirschen	8.5
plus Sahne	+1.7

zusätzlich findet ihr eine Auswahl an hausgemachten Backwaren  
in unserer Vitrine.

Unser wundervolles Personal berät euch gerne :)

---

## KAFFEE, TEE & SO

---

### COFFEE & CO.

Espresso / Doppelter Espresso	2.3 / 3.1
Espresso Macchiato	2.8
Americano	2.9
Café Crema klein / groß	3.3 / 4.2
Cappuccino klein / groß	3.8 / 4.7
Flat White	3.9
Latte Macchiato	4.3
Moccachino (Kakao mit Espresso Shot)	4.7
Dirty Chai Latte (Chai mit Espresso Shot)	5.3
Espresso mit Maracujasaft oder Tonic Water auf Eis	4.6

alle Kaffeespezialitäten auch als  
Iced Variante erhältlich

### HOT DRINKS

Chai Latte von <i>Chalo</i>	4.5
Hot Chocolate von <i>Blömboom</i> / mit Sahne	3.7 / 4.5
Matcha Latte	4.7
Kurkuma Latte	4.7

### TEE

Beutel-Tee von <i>Schlürfel</i> (grün / schwarz / Minze / Früchte)	3.2
Frischer Ingwer Tee	3.6
Frischer Minz Tee	3.6
Heiße Zitrone	3.6
Frischer Ingwer-Minz-Zitronen Tee	4.3



Kein Aufpreis für Hafermilch :)

---

## WASSER & SOFTDRINKS

---

### WASSER

Selters 0.25 laut / leise	3.1
Selters 0.75 laut / leise	6.4

### LIMOS & CO.

Pepsi Cola / Pepsi Zero Zucker 0.2	3.2
SchwippSchwapp Orangenlimo / 7up Zitronenlimo 0.2	3.2
Fritz Schorle Apfel / Rhababer 0.2	3.2
Eistee Field No 7. Peach / Lemon 0.33	3.9
Gaffel Fassbrause Zitrone 0.33	3.5
Maracuja- / Johannisbeer- / Mangoschorle 0.35	3.8
Orangensaft frisch gepresst 0.2	4.8

---

## HAUSGEMACHTE LIMOS

---

### DELIMONADE

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

### MANGO MINZ BASILIKUM LIMO

Mangosaft, Basilikum, GINGERALE, Minze und Sprudelwasser 0.5l	5.9
---	-----

### WILD LAVENDER

Wildberry Limonade, Limette, Lavendelsirup, Sprudelwasser 0.5l	5.9
--	-----

---

## PROSECCO & MIMOSA

---

### PROSECCO UND CHAMPAGNER (0.1/0.7)

Schaumwein Riesling Brut (Weinhaus Linke)	4.9 / 29.0
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner 0.75	89.0
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner 0.375	50.0

### MIMOSA

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



5.2

♥ <b>Aperol Mimosa</b> (Sekt, Orangensaft, Schuss Aperol)	6.2
---	-----

---

## BIERE

---

### VOM FASS

Gaffel Kölsch 0.2	2.3
Tegernseer Helles 0.5	5.3

### FLASCHENBIERE

Zappes 0.33 / Zappes Radler 0.33	3.5
Schöfferhofer Weizen 0.5	4.9
Schöfferhofer Weizen alk. frei 0.5	4.9
Gaffel frei 0,0% 0.33	3.2

---

## BAR

---



Aperol Spritz	6.8
Campari Spritz	7.4
Sarti Spritz	7.4
Wildberry Lillet	7.4
Toco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	7.4
Moscow Mule	8.8
Gin Tonic	8.5
Espresso Martini	9.5
Vodka Soda	6.5
Kissmopolitan (Bützche, Vodka, Rhababersaft, Limette)	8.8

### ALKOHOLFREI by Polly

7.8

- Italian Aperitif Spritz (Alkoholfreier "Aperol" mit Tonic Water)
- London Classic & Tonic (Alkoholfreier "Gin" mit Tonic Water)
- Munich Mule (Alkoholfreier "Gin" mit Spicy Ginger, Limette, Gurke)



---

# WEINE

---



0.15/ 0.75

## WEISS

Cuveé aus Riesling & Weißburgunder / Simul 2020	6.2 / 29.0
Grauburgunder / Espenhof 2021	5.5 / 25.0
Scheurebe / Tobias Rickes 2021	5.9 / 28.0
Lugana / Cà dei Frati 2021	7.2 / 37.0

## ROT

Merlot / Terroir Littoral 2022	5.9 / 28.0
Rioja / Vina Pomal Crianza 2019	7.7 / 38.0
Bordeaux / Rothschild Agneau Rouge 2021	6.2 / 29.0

## ROSÉ

Estandon / Cotes de Provence 2021	6.2 / 28.0
Rosa dei Frati / Cà dei Frati 2021	7.2 / 37.0

## ALKOHOLFREI

Riesling alkoholfrei 0,0% / Juliusspital	6.2 / 29.0
als Schorle mit Eiswürfeln	5.5

---

# SHOTS

---

Tequila	2.5
Frangelico	2.5
Ölspur (Jägermeister auf Sambuca)	2.8
Vodka Snow (mit Limette und Puderzucker)	2.9
 Dan Maus (Frangelico mit Baileys)	2.8
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?

Das Veedel ist unsere 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 findet ihr dort noch mehr regionalen Kaffee, z.B. 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:

- Honig der Kölner Imkerei Bienwerk
- Handgetöpferte Einzelstücke von Töpferling
- Hausgemachtes Granola von GuruGranola
- Handgemachten Schmuck von vonJuka, Macramel und Marijuli
- Handgemachte Kerzen von Goldy
- Handgemachte Schmuckschalen und mehr von Anna Noll
- Kompostierbare Handyhüllen von Balolo
- Handgemachte Seifen und Shampoobars von Dimgo Handmade

... und vieles mehr!

Hier findet ihr immer was Schönes für den Eigengebrauch oder als Geschenk für die Liebsten :)

# POP UP MONDAYS

Öffnungszeiten Montags: 12-24 Uhr  
Keine warme Küche / Nur Vitrinenverkauf

Montags hat unsere Küche Ruhetag.  
Dies hält uns aber nicht davon ab, euch einen  
wundervollen Tag und Abend im Deli zu beschern.

*Jeden Montag:  
Aperol Spritz nur 5€ 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!

Schaut doch mal auf unserer Website vorbei, dort findet  
ihr eine Gesamtübersicht aller Termine.

Bei kreativen coolen Ideen für einen Pop up Monday,  
schickt uns gerne eine Mail an [info@deli-suelz.de](mailto:info@deli-suelz.de) oder  
quatscht uns einfach an :)