



Restaurant Frida

Lounge & Bar

Mexikanisch - Mediterran



BIENVENIDOS im Restaurant Frida

Ungezwungen, fröhlich und ausgelassen. Vergessen Sie Ihren Alltag, feiern Sie mit uns eine legendäre Fiesta á la „Frida“ und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!

Entdecken Sie mit uns die mexikanische Küche – so aufregend & bunt wie das Land selbst!
Sie ist eine Fiesta für Ihre Sinne, farbenfroh und voller interessanter Kontraste!
Diese Kochkunst wurde durch verschiedene Völker, wie von den Ureinwohnern der Mayas, Spanier, Azteken, Italiener oder durch andere Kulturen über Jahrtausende beeinflusst & inspiriert.

Unsere „Med-Mex“ Fusion Küche besteht größtenteils aus Elementen des Speiseplans der alten Azteken & Maya und erhält einen Hauch mediterraner Zutaten.

Chilli, Mais, Schwarze Bohnen & Avocados gehören zu den typischen Zutaten Mexikos, die nicht wegzudenken sind!

So macht das Essen viel mehr Spaß!

Nutzen Sie unsere Lounge um Ihren Abend gemütlich ausklingen zu lassen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch & sind stets bemüht Ihnen gute Gastgeber zu sein.



Für den kleinen Hunger (Vorspeisen)

Pikante Mexikanische Suppe ^{a,g,2,3}

feurige Tomatensuppe | Bohnen-Maisgemüse | Frühlingszwiebeln | Tortilla Deckel | Crema Fresca ^{1,2}
9,10

Aubergine mediterran ^{1,2,4}

mit Mozzarella überbacken | gegrillte Aubergine | Bruschettasalat | Knoblauch | Salatbeilage
9,90



Portion Mozzarella Sticks

4 Mozzarella Sticks mit Chilli Dip
6,90

Quesadillas ^{g,1,2}

Weizentortilla gefüllt mit geschmolzenem Weiß-Käse & Tomatensoße,
serviert mit Salatbeilage | Crema & Guacamole

Klassik (mit Käse)	8,50
Jalapneos	9,50
Hähnchen	10,90
Picada + Chilli	11,90



Hähnchen Taquitos ^{a,g,1,3}

Weizentortilla gefüllt & gerollt mit Hähnchenbrusttranchen
Habanero Soße | Salatbeilage | Crema ^{1,2} & Guacamole ^{1,2}
9,90

Avocado Taquitos ^{a,1,6,10}

Weizentortilla gefüllt & gerollt mit Avocado
Bruschettasalat | Salatbeilage | Mango Chutney ^{2,3}
9,90

Mini Jalapeno Chimis ^{a,g,1,3}

Weizentortilla gefüllt & gerollt mit geschmolzenem Weißkäse ^{1,2} |
Jalapeno | Salatbeilage | Crema ^{1,2} & Guacamole
9,90

Chorizo ^{g,1,2}

gebratene Chorizo und Pimientos | Tortilla-Brot-Chips | Crema
12,90

Chilli Shrimps^{a,b,g}

Shrimps mit Chilli | Knoblauch | Aioli | Brotscheiben

13,90

Dips & Soßen

Guacamole^{b,2} | Tomatensalsa^{1,2} | Käsesoße^{g,1,2,3} | Chipotle Aioli^{c,g,2} | Mango Chutney^{2,3} |
Chilli Dip² | Chipotle Habanero³ | Crema Fresca^{1,2} | Kräuter Petersilien Salsa² |
Molesoße^{2,3} | pikante BBQ - Soße | Ranchera^{1,2}

je 3,00

Tortilla – Chips Natura

auch Mais-Chips genannt, bestehen aus Maismehl
und werden aus Tortillas hergestellt mit 1 Dip nach Wahl

5,50

Nachos (Tortilla – Chips) mit Käse überbacken + 1 Dip nach Wahl

Klassik^{a,g,1,3} 8,90

Jalapenós^{a,g,1,3} 9,90

Hähnchenfleisch^{a,g} 11,90

Extras für deine Speise: kombinierbar mit allen Gerichten!

Knoblauch - Shrimps ^b	+ 7,90	Bruschettasalat	+ 2,90
Hähnchenbrust	+ 7,90	geriebener Käse	+ 3,00
Arg. Rindermedaillon	+ 7,90	Weißkäsewürfel	+ 3,00
lecker gegrillte Avocado	+ 4,20	Chorizo Wurst	+ 5,50
gemischtes Gemüse	+ 4,90	Bohnenmus	+ 3,00
pikantes Champignon Gemüse	+ 4,20	Portion Pikante Kräuterbutter	+ 2,50
Bohnen & Maisgemüse	+ 4,20	Portion Tortilla	+ 2,50
Drillinge oder Süßkartoffel	+ 3,90	Portion Papaya	+ 3,50
Jalapeños	+ 2,50	Portion Pimientos	+ 3,50

Für den Großen Hunger (Hauptspeisen)

Große bunte Salatschüssel ^{a,1,2}

verschiedene Blattsalate | knackiges Gemüse | Hausdressing | Crema Fresca ^{1,2}

11,90

Burger Mexikaner ^{g,k,1,2,3}

180g Rinder Patty | Salat | Papaya | Nachos | Käsesoße | Jalapeños |
serviert mit frischen Pommes mit Chichi (gerne beim Service nachfragen)

19,90

Burger Vegano ^{f,h,k,2}

170g Veganer Patty | Salat | Rote Zwiebel | Rote Chilli Soße | Mango Chutney
serviert mit frischen Pommes (gerne beim Service nachfragen)

19,90



Chimichanga

Serviert wird eine Weizentortilla, die gefüllt, gerollt und goldbraun gebacken ist.
Dazu gibt es Crema Fresca ^{1,2} und eine Salatbeilage.

Chimi Hähnchen ^k

gefüllt mit Kichererbsen | Chillis | Bohnenmus | Habanero Chipotle | Molesoße ^{2,3} und Sesam

19,90

Chimi Rindfleisch (Arg.)

gefüllt mit Süßkartoffel | Bohnenmus | Habanero Chipotle | Mango Chutney

20,90

Chimi Vegetarisch

gefüllt mit gemischtem Gemüse | Bohnenmus | Habanero Chipotle |
Weißkäsewürfel | Guacamole

17,90



Burrito ^{a,g,3,4}

gefüllte Weizen Tortilla | Bohnen-Maisgemüse | Tomaten | Crema | Ranchera Soße

Hähnchenfleisch 17,90

Arg. Rindfleisch 18,90

Avocado (mit Bruschetta | Bohnen-Maisgemüse | Limettencreme | Weißkäse) 17,90

Mexikaner (mit Hähnchen | Arg. Rindfleisch | Jalapeno & Chilli) 17,90

Carne Picada (pikantes Rinderhackfleisch) 17,90

überbacken als
Enchilada mit Soße
und Käse +4,50



Taco

Serviert werden Weizentortillas mit verschiedenen Toppings & Salatbeilage
im Original Mexikanischen Soft-Taco-Stil mit weichen Weizentortillas

Lachs ^{a,b,c,g,2,7}

gebratener Lachs | Kichererbsen | Pflaume | Rucola | Avocado | Crema Fresca ^{1,2}

22,90



Arg. Rindfleisch ^{c,g,2}

saftige Rinderstreifen | Rucola | Bruschetta | Aioli

22,90

Hähnchen ^{a,c,g,2,7}

gebratene Hähnchenbruststreifen | Koriander | gegrilltes Gemüse | Crema Fresca ^{1,2}

20,90

Vegano ^{a,2}

gebackene Süßkartoffel | Avocado | Bohnen Mais Mix | Kichererbsen |
Chilli Dip | Mango Chutney

19,90

Shrimps ^{a,b,c,g,2,7}

Kichererbsen | Bruschetta | Papaya | Koriander | Rucola | Chillis | Guacamole

21,90

Taco Carne

Pikantes Rinderhack | Süßkartoffel | Chilli Dip

18,90



Chilli con Carne ^{a,g,2,3,9}

Rinderhackfleisch | Bohnenmus | Chipotle Habanero | Chilli | schwarze Bohnen |
Salatbeilage | Salsa | Crema Fresca ^{1,2}

16,90

Plato Rio Grande ^{c,g,3,4}

2 Rindersteakmedaillons | Hähnchenbrust | Drillinge | pikantes Champignon Gemüse |
Salatbeilage | pikante Kräuterbutter

29,90

Arg. Roastbeef Steak ^{c,g,3,4}

220g Rohgewicht | Süßkartoffeln | Mango-Paprika-Chutney |
Salatbeilage | pikante Kräuterbutter

29,90

Würstchen Habanero ^{2,3,4,g}

Rinderwürstchen aus bestem Rindfleisch | Habanero Chipotle
frische Pommes | Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2}

18,90

Escobar Teller ^{2,3,4,g}

Rinderwürstchen aus bestem Rindfleisch | pikante BBQ-Soße
frische Pommes | Chillis | Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2}

20,90

Arg. Rindermedaillons ^{2,g}

210g Rohgewicht | auf einem Zwiebel-Petersilienbett
frische Pommes | pikanter Kräuterbutter | Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2}

29,90

Grande plato de Carne ^{2,3,4,g}

Arg. Rindermedaillons & Steaktranchen | Hähnchenbrust | Rinderwürstchen | Chorizo |
Pimientos | Drillinge | pikanter Kräuterbutter | Chipotle Aioli | Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2}

72,00 (ab 2 Personen)



Enchilada ^{a,g,1,2,3}

Tomaten | Bohnenmus | mit Enchiladasoße & Käse überbacken |
Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2}

Hähnchenbrusttranchen 19,90

Arg. Rindersteaktranchen 20,90

Chilli con Carne 19,90

Vegetarisch (gemischtes Gemüse) 18,90



Tapas Teller ^{a,g,1,2}

Quesadilla Klassik ^{1,2} | Hähnchen Taquitos | Mini Jalapeño Chimis ^{1,2} | Mozzarella Sticks ^{1,2} |
Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2} & Guacamole ^{1,2}

19,90

Tapas Teller Vegetarisch

Quesadilla Klassik ^{1,2} | Mini Jalapeño Chimis ^{1,2} | Avocado Taquitos |
Pimientos | Salatbeilage | Crema Fresca ^{1,2} | Mango Chutney

19,90

Fajita ^{a,g,2,3,4}

Heiße zischende Pfanne mit Gemüse dazu wird serviert ein Beilagenteller mit Eisberg, geriebenem Käse, Guacamole, Kräuter Petersilien Salsa & Weizen Tortilla.
Diese werden am besten mit der Hand gegessen.

Hähnchenbrusttranchen	19,90
Hähnchenbrusttranchen mit BBQ	20,90
Spezial (nur Pilze, Rind- & Hähnchentranchen)	22,90
Shrimps ^b	23,90
Avocado & Weißkäse	20,90
Arg. Rindersteaktranchen	22,90
Con Queso (Arg. Rind Hähnchen Weißkäse)	21,90
Carne Picada (pikantes Rinderhack)	20,90

Fajita Grande für 4 Personen

suchen Sie sich 1 Fajitavariation aus, die anschließend in einer großen, heißen & zischenden Pfanne serviert wird.

79,00

Mole Poblano ^{a,g,h,2,3,4}

Hähnchenbrust in unserer Spezial-Mole-Soße (Geheimrezept mit Chili & mexikanischer Zartbitterschokolade) | Sesam-Bohnen-Maisgemüse | 1/2 Quesadillas Klassik | Salatbeilage & Crema

20,90

BBQ Hähnchen Teller ^{a,g,h,2,3,4}

Hähnchenbrust | BBQ-Sauce | Drillinge | Salatbeilage | Crema

20,90



Für unsere kleinen Gäste

Saftige Hähnchenbrust ^{c,g,1,2,3,4}

mit frischen Pommes | Salatbeilage | Crema | Ketchup & Mayo

15,90

Portion Pommes ^{c,2,3}

Ketchup | Mayonnaise

4,60

Pommes mit Chichi ^{c,2,3}

Mexicaner **7,90**

Vegan **7,90**

Chilli Cheese **7,90**

Das Süße für danach

Schokolaa Kook ^{c,g,h,1,2,3,4}

leckerer Schokoladenkuchen mit weichem Kern | serviert mit Vanille Eis | Sahne

10,90

Cocos Panacotta (hausgemacht) ⁶

vegane Panacotta aus Cocosnussmilch mit Limettenschale | serviert mit Himbeersoße

8,90

Churros ⁹

Churros-Gebäck mit Zimt & Zucker | Schoko-Soße | Sahne

7,50

Dessert-Extras

Kugel Vanilleeis **+1,50**

Schokosauce **+1,00**

Sahne **+1,00**



Getränke

HAPPY FASSBIER von 17:00 – 19:00 Uhr
0,3l für 2,50 | 0,5l für 4,00



Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Krombacher	3,90	5,60
Alster	3,90	5,60

Flaschenbier	0,33l	0,5l
Krombacher Pils Alkoholfrei	3,90	–
Krombacher Radler Alkoholfrei	3,90	–
Jever Fun Jever Fun Zitrone	4,10	–
Weizen Hell Dunkel Alkoholfrei	–	5,70
Corona Desperados	4,90	–

Mineralwasser	0,2l	0,75l
mit Sprudel	2,50	7,00
ohne Sprudel	2,50	7,00

Soft Getränke	0,2l	0,4l
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Spezi	3,30	5,20

Schweppes	0,2l	0,4l
Tonic Water Ginger Ale Wild Berry	3,50	5,40

Jarritos (made in Mexico)	0,370l
Die Geschmackssorten bitte beim Service nachfragen	5,50

Säfte & Nektare	0,2l	0,4l
Apfel Banane Orange Kirsche Maracuja Ananas Grapefruit Rhabarber Cranberry Mango	3,60	5,50
Alle Säfte als Schorle erhältlich	3,10	4,90



Kaffee & Tee

Kaffee Crema	3,30
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,90
Latte Machiato	4,20
Milchkaffee	4,60
Heißer Cacao	3,90
Mit Sahne	+ 1,00



Affogato Mexicana

Kahlua | Espresso | Vanilleeis | Sahne 6,90

Barraquito

Espresso | Milch | Likör 43 | Sahne | Zimt 6,90

Glas Tee

Assam | Früchte | Green Tea | Rooibos | Minze | Fridas Tee Mischung 3,30

Tequila

	2cl	4cl
Tequila Silver Gold 40%	4,00	7,30
Agavita Blanco Gold 38%	4,00	7,30
Gusano Rojo Mezcal 38%	5,90	10,50
Antiguo Anejo 40%	6,50	12,00
Corralejo Blanco 38%	7,50	14,00
Corralejo Aejo 38%	7,50	14,00
Corralejo Reposado 38%	7,50	14,00
Agavita Platinum 40%	8,50	16,00
Mezcal San Cosme 40%	7,50	14,00
Don Julio Aejo 38%	8,90	16,50



Hausweine	0,2l	0,75l
Chardonnay (trocken)	5,50	19,90
Cabernet Sauvignon (trocken)	5,50	19,90
Rosé (trocken)	5,50	19,90
Rotwein (lieblich)	5,50	19,90



Vegane Weinauswahl		0,75l
Two Skulls – Die Zeit wartet auf niemanden kraftvoll, intensiv und spannend (trocken)		24,50
Yeya Chardonnay – Bukett von tropischen Früchten mit Aromen von Honig und Zitrus (trocken)		24,50

Spirituosen	2cl	4cl
Grappa 42%	3,80	–
Sambuca 40%	3,80	–
Jägermeister 35%	3,80	4,10
Bailey's 17%	–	4,80
Absolut Vodka 40%	–	4,80
Jack Daniels 40%	–	4,80
Carlos 36%	–	4,50
Southern Comfort 35%	–	4,60
Havana Club 3 Anos 40%	–	4,60
Bombay Sapphire 40%	–	6,00
Chivas Regal 44%	–	7,50
Veterano 30%	–	4,00



Longdrink Zuschlag		
Softdrinks Säfte		2,50

Mini Shot		
Mini White		4,90
Vodka Kahlua & Sahne		
Kleine Frida		4,50
Likör 43 auf Eis mit frischem Limettensaft		

Aperitifs & Prikelndes **0,2l**

Sekt Halbtrocken (Flasche) 5,80

Prosecco 3,90

Aperol Lemon 12% 6,50

Schweppes Bitter Lemon | Aperol

Aperol Spritz 12% 6,50

Wasser | Prosecco | Aperol

Lillet Wild Berry 17% 6,90

Schweppes Wild Berry | Lillet | Beeren | Rosmarin

Tequila Tonic 40% 7,10

Schweppes Indian Tonic | Tequila | Limetten

C&C Tonic 40% 7,10

Gin | Cranberry Saft | Cucumber-Sirup | Indian Tonic Water

Queen's 40% 7,10

Schweppes Indian Tonic | Gin | Grapefruitsaft | Minze

Bittere Muse (Alkoholfrei) 4,50

Grapefruitsaft | Mineralwasser | Rohrzucker | Limetten | Minze



HAPPY HOUR jeder Cocktail für 6,90 von 21:00 – 22:00 Uhr (außer mit * markierte)

Cocktails

Margarita 9,90

Tequila Silver | Zitronensaft | Triple Sec | Salzrand

Banana Margarita 9,90

Tequila Silver | Zitronensaft | Triple Sec | Bananensaft | Salzrand

Melon Margarita 9,90

Tequila weiß | Zitronensaft | Triple Sec | Melonensirup | Salzrand

Unsere
Empfehlung!

Frida's Colada 9,90

Tequila gold | Kahlua | Sahne | Cocos | Ananassaft

Pina Colada 9,90

Rum weiß | Cocos | Sahne | Ananassaft

Mango Colada 9,90

Rum weiß | Cocos | Sahne | Ananassaft | Mangosaft

Baileys Colada 9,90

Baileys | Cocos | Sahne | Ananassaft

Swimmingpool 9,90

Rum weiß | Cocos | Blue Curacao | Sahne | Ananassaft



Red Lips 9,90

Rum weiß | Cherry Likör | Cocos | Sahne | Ananas |
Cranberry- & Grenadinesirup

* **Mai Thai** 11,90

Rum weiß | Rum braun, Rum Braun 54% | Amaretto |
Mandelsirup | Zitrone | Orangensaft

Tequila Sunrise 9,90

Tequila | Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine

* **Zombie** 11,90

Rum weiß | Rum braun | Rum braun 54% | Cherry Likör | Cointreau |
Maracujasaft & Orangensaft | Grenadine | Zitronen- | Limetten

Light of Habana 9,90

Malibu | Rum weiß | Melonensirup | Limettensaft | Orangensaft



* Salsa	9,90
Tequila weiß & gold Amaretto Contreau Orangensaft Zitronensaft Limettensaft	
Prince	9,90
Tequila weiß Likör 43 Cocos Sahne Maracujasaft	
Latin Gigolo	9,90
Tequilka gold Likör 43 Cocos Limettensaft Mangosaft Maracujasaft	
Cancun	9,90
Tequila weiß Malibu Melonensirup Maracujasaft	
Caipirinha	9,90
Cachaca Limettensaft Limetten Rohrzucker	
Cuba Libre	9,90
Havana Club Coca Cola Limettensaft Rohrzucker Limetten	
Tijuana Libre	9,90
Tequila gold Coca Cola Limettensaft Rohrzucker Limetten	
Scarlet O'Hara	9,90
Southern Comfort Cranberrysaft Limettensaft	
Latin Lover	9,90
Cachaca Tequila weiß Limettensaft Ananassaft	
Ananas Sour	9,90
Southern Comfort Zitronensaft Ananassaft	
Mojito	9,90
Havana Club Tonic Water Limetten Minze Rohrzucker	
Mojito Berry	9,90
Havana Club Limetten Schweppes Wild Berry Minze Beeren Rohrzucker	
* Long Island Iced Tea	11,90
Tequila Rum weiß Vodka Gin Triple Sec Coca Cola Limettensaft	
Mexican Mule	9,90
Tequila Limettensaft Schweppes Ginger Ale Limetten Rohrzucker	
Zorro	9,90
Tequila Triple Sec Blue Curacao Maracujasaft Orangensaft	



Unsere
Empfehlung!

Tropicana 9,90
Cachaca | Rum weiß | Cocos | Blue Curacao | Bananensirup |
Maracujasaft | Orangensaft

My Way 9,90
Gin | Amaretto | Grenadine | Zitronensaft | Orangensaft

Unsere
Empfehlung!

Apple Comfort 9,90
Southern Comfort | Schweppes Ginger Ale | Apfelsaft | Zitronensaft |
Vanille | Zimt Sirup

Mocktails (Alkoholfrei)

Caribbean 8,50
Blue Curacao | Sahne | Zitronensaft | Mangosaft | Maracujasaft

Apple Ale 8,50
Schweppes Ginger Ale | Apfelsaft | Zitronensaft | Vanille | Zimt Sirup

Octopussy 8,50
Grenadine | Kirschsaff | Ananassaft | Zitronensaft

Ipanema 8,50
Schweppes Ginger Ale | Limettensaft | Rohrzucker

Virgin Colada 8,50
Ananassaft | Sahne | Cocos

Virgin Banana Colada 8,50
Ananassaft | Bananensaft | Cocos | Sahne

Unsere
Empfehlung!

Mexican Punch 8,50
Mangosaft | Ananassaft | Maracujasaft | Limettensaft | Melonensirup

Amazonas 8,50
Rhabarbersaft | Melonensirup | Blue Curacao Sirup | Limettensaft



TORTILLA	Dünne, runde Teigfladen aus Mais oder Weizenmehl. Sie gelten als das Brot Mexikos. Aus ihnen werden Tacos, Enchiladas, Quesadillas uvm. hergestellt
BURRITOS	Fertig gefüllte und gerollte Tortillas
CHIMICHANGAS	Gefüllte und gebackene Tortillas
CREMA FRESCA	Die Crème Fraîche wie sie in Mexiko zubereitet wird
ENCHILADAS	Gefüllte Tortillas mit Sauce und Käse überbacken
GUACAMOLE	Avocadomus mit diversen Gewürzen, Knoblauch & Tomatenwürfel
HABANERO	Gehört zur Gattung der Paprika und ist eines der schärfsten Chillis
BOHNEN MAISGEMÜSE	Hausgemachter Mix aus Schwarzenbohnen, Mais & Paprika, Zwiebeln & mit Gewürzen verfeinert
RANCHERA SOBE	Spezialsoße aus Tomaten, Green Chilli, Zwiebeln und Gewürzen für Enchilada & vieles mehr
JALAPEÑO	Die meist verwendete Chillischote der mexikanischen Küche mit mittlerer Schärfe
MOLE	Eine Sauce die aus Chilli, Mexikanischer Schokolade & die mit mehreren Gewürzen zubereitet wird
QUESADILLA	Eine gebackene oder gegrillte Tortillas mit variierbaren Füllungen
SALSA	Ist eine rohe oder gekochte mexikanische Soße aus mexikanischen Grundzutaten und verschiedenen Gewürzen
CHIPOTLE	Bezieht sich auf die Art der Verarbeitung von Chillischoten und bedeutet: geräucherter Chilli. Schon die Azteken trockneten vor 9000 Jahren ihre Chillischoten mehrere Tage über Mesquite Holz

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt. & Bedienung

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind anzugeben.

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause mit größter Sorgfalt.

Die Speisekarte mit den Zusatzstoffe und Allergenen können beim Service angefordert werden.

