



Restaurant Frida





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	Eine 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.

Hos geldiniz - Willkommen bei Frida

Ungezwungen, herzlich und mit ganz viel Liebe zum Essen.

Frida zeigt sich von einer neuen Seite.

Neben unseren ausgewählten mexikanischen Frida-Klassikern möchten wir Ihnen die Vielfalt der traditionellen türkischen Küche näherbringen. Eine Küche, die für uns mehr ist als nur Essen. Sie steht für gemeinsame Mahlzeiten, Gastfreundschaft und Gerichte, die seit Generationen in Familien gekocht und weitergegeben werden. Wir möchten Ihnen die türkische Küche abseits der bekannten Klassiker zeigen - mit kleinen Vorspeisen und Meze, traditioneller Husmannskost und ausgewählten Gerichten, wie wir sie selbst kennen und lieben.

Ehrlich, Herzhaft. Mit Liebe gekocht.

Gleichzeitig bleiben unsere beliebten mexikanischen Frida-Klassiker ein Teil von uns und unserer Speisekarte. Denn Frida darf anders sein. Ein bisschen türkischer, Ein bisschen mexikanisch. Und immer Frida. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Afiyet olsun & Buwen provecho!

Wie freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Frida Team



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 Alster	3,40	5,20
	3,40	5,20

Flaschenbier	0,33l	0,5l
Krombacher Pils alkoholfrei	3,40	
Krombacher Radler alkoholfrei	3,40	
Jever Fun Jever Fun Zitrone	3,40	
Weizen Hell Weizen dunkel Weizen alkoholfrei		5,20
Corona Desperados	4,50	

Mineralwasser	0,2l	0,75l
mit Sprudel	2,20	6,50
ohne Sprudel	2,20	6,50

Soft Getränke	0,2l	0,4l
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Spezi	2,60	4,40

Schwepes	0,2l	0,4l
TonicWater Ginger Ale Wild Berry	3,00	4,20

Jarritos (made in Mexico)	0,370l	
Die Geschmackssorten bitte beim Service nachfragen		4,50

Säfte & Nektare	0,2l	0,4l
Apfel Banane Orange Kirsche		
Maracuja Ananas Grapefruit	2,80	4,40
Rhabarber Cranberry Mango	2,50	3,80
Alle Säfte als Schorle erhältlich		

Hausgemachte Limonade und Eistee	0,2l	0,4l
Orangen Eistee	2,50	4,00
traditionelle, türkische Limonade aus Bio-Zitronen	2,90	4,90



Kaffee

Kaffee Crema	3,10
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,50
Latte Machiato	4,00
Milchkaffee	4,20



Affogato Mexicana

Kahlua Espresso Vanilleeis Sahne	7,90
--	------

Barraquito

Espresso Milch Likör 43 Sahne Zimt	7,90
--	------

Tequila

	2cl	4cl
Tequila Silver Gold 40%	2,50	4,50
Agavita Blanco Gold 38%	3,80	4,80
Gusano Rojo Mezcal 38%	5,10	8,10
Antiguo Anejo 40%	6,20	9,20
Corralejo Blanco 38%	6,60	9,50
Corralejo Añejo 38%	6,60	9,50
Corralejo Reposado 38%	6,60	9,00
Agavita Platinum 40%	6,90	9,20
Mezcal San Cosme 40%	7,50	9,90
Don Julio Añejo 38%	8,30	11,50



Hausweine

	0,2l	0,75 l
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

Spirituosen

	2cl	4cl
Grappa 42%	2,50	--
Sambuca 40%	2,50	4,00
Jägermeister 35%	2,50	4,00
Bailey's 17%	---	4,00
Absolut Vodka	---	4,00
40% Jack Daniels	---	4,00
Southern Comfort		4,00
Havana Club 3 Anos 40%		5,00
Bombay Sapphire 40%		6,00
Chivas Regal 44%		6,00
Veterano 30%		4,00



Longdrink Zuschlag

Softdrinks Säfte	2,50
--------------------	------

Mini Shot

Mini White	4,00
------------	------

Vodka | Kahlua & Sahne

Kleine Frida	4,00
--------------	------

Likör43 auf Eis mit Limettensaft



Aperitifs & Prikelndes

	0,2l
--	------

Prosecco	3,90
----------	------

Aperol Spritz 12%	6,50
-------------------	------

Wasser | Prosecco | Aperol

Lillet Wild Berry 17%	6,90
-----------------------	------

Schweppes WildBerry | 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)	4,90
----------------------------	------

Grapefruitsaft | Mineralwasser | Rohrzucker | Limetten | Minze



HAPPY HOUR Cocktail für 7,50

von 20:00 – 21:00 Uhr (außer mit * markierte)

Cocktails

Margarita 9,00

Tequila Silver | Zitronensaft | Triple Sec | Salzrand

Banana Margarita 9,00

Tequila Silver | Zitronensaft | Triple Sec | Bananensaft | Salzrand

Melon Margarita 9,00

Tequila Silver | Zitronensaft | Triple Sec | Melonensirup | Salzrand



Unsere
Empfehlung !

Frida's Colada 9,00

Tequila Gold | Kahluha | Sahne | Cocos | Ananassaft

Pina Colada 9,00

Rum weiß | Cocos | Sahne | Ananassaft

Mango Colada 9,00

Rum weiß | Cocos | Sahne | Ananassaft | Mangosaft

Baileys Colada 9,00

Baileys | Cocos | Sahne | Ananassaft

Swimmingpool 9,00

Rum weiß | Cocos | Blue Curacao | Sahne | Ananassaft

Red Lips 9,00

Rum weiß | CherryLikör | Cocos | Sahne | Ananas |
Cranberry- und Grenadinesirup

* Mai Thai 10,90

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



Tequila Sunrise 9,00

Tequila | Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine

* Zombie 10,90

Rum weiß | Rum braun | Rum braun 54% | Cherrylikör | Cointreau
Maracuja- und Orangensaft | Grenadine | Zitronen- und Limettensaft

Light of Habana 9,00

Malibu | Rum weiß | Melonensirup | Limettensaft | Orangensaft

Cuba Libre 9,90

Havana Club | Coca Cola | Limettensaft | Rohrzucker | Limetten

Prince 9,00
Tequila Silver | Likör 43 | Cocos | Sahne | Maracujasaft

Latin Gigolo 9,00
Tequila Gold | Likör 43 | Cocos | Limettensaft | Mango- und Maracujasaft

Caipirinha 9,00
Cachaca | Limettensaft | Limetten | Rohrzucker

Unsere
Empfehlung !

Scarlet O'Hara 9,00
Southern Comfort | Cranberrysaft | Limettensaft

Latin Lover 9,00
Cachaca | Tequila Silver | Limettensaft | Ananassaft

Ananas Sour 9,90
Southern Comfort | Zitronensaft | Ananassaft

Mojito 9,00
Havana Club | Tonic Water | Limetten | Minze | Rohrzucker

Mojito Berry 9,00
Havana Club | Limetten | Schweppes Wild Berry | Minze | Beeren
Rohrzucker

* Long Island Iced Tea 10,90
Tequila | Rum weiß | Vodka | Gin | Triple Sec | Coca Cola | Limettensaft

Mexican Mule 9,00
Tequila | Limettensaft | Schweppes Ginger Ale | Limetten | Rohrzucker

Zorro 9,00
Tequila | Triple Sec | Blue Curacao | Maracujasaft | Orangensaft

My Way 9,00
Gin | Amaretto | Grenadine | Zitronensaft | Orangensaft

Unsere
Empfehlung !

Apple Comfort 9,00
Southern Comfort | Schweppes Ginger Ale | Apfelsaft | Zitronensaft |
Vanille | Zimt Sirup



Mocktails (Alkoholfrei)

Caribbean 7,50

Blue Curacao | Sahne | Zitronensaft | Mangosaft | Maracujasaft

Apple Ale 7,50

Schweppes Ginger Ale | Apfelsaft | Zitronensaft | Vanille | Zimt Sirup

Octopussy 7,50

Grenadine | Kirschsaft | Ananassaft | Zitronensaft

Ipanema 8,50

Schweppes Ginger Ale | Limettensaft | Rohrzucker

Virgin Colada 7,50

Ananassaft | Sahne | Cocos

Virgin Banana Colada 7,50

Ananassaft | Bananensaft | Cocos | Sahne

Unsere
Empfehlung !

Mexican Punch 7,50

Mangosaft | Ananassaft | Maracujasaft | Limettensaft | Melonensirup

Amazonas 7,50

Rhabarbersaft | Melonensirup | Blue Curacao Sirup | Limettensaft



Für den kleinen Hunger (Vorspeisen)

pikante mexikanische Suppe^{a,g,2,3}

feurige Tomatensuppe | Bohnen - Maisgemüse | Frühlingszwiebeln | Tortilla Deckel | Crema Fresca^a
9,10

Quesadillas^{g,1,2}

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

Klassik (mit Käse)	8,50
Jalapneos	9,50
Hähnchen	10,90

Hähnchen Taquitos^{a,g,1,3}

Weizentortilla gefüllt und gerollt mit Hähnchenbrusttranchen Habanero Soße
Salatbeilage | Crema und Guacamole
9,90

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

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

Dips & Soßen

Guacamole^{b,2} | Tomatensalsa^{1,2} | Käsesoße^{g,1,2,3} | Chipotle Aioli^{c,g,2} |
Chilli Dip² | Chipotle Habanero³ | Crema Fresca^{1,2} | Kräuter Petersilien Salsa² |
Molesoße^{2,3} | Ranchera²
je 2,00

Nachos 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!

Hähnchenbrusttranchen	+ 5,90	Tomatenzwiebelsalat	+ 2,90
arg. Rindermedaillon	+ 6,90	geriebener Käse	+ 3,00
lecker gegrillte Avocado	+ 3,00	Weißkäsewürfel	+ 3,00
Grillgemüse	+ 3,90	Portion Pimentos	+ 3,00
pikantes Champignongemüse	+ 3,90	Bohnenmus	+ 3,00
Bohnen und Maisgemüse	+ 3,20	Portion Pikante Kräuterbutter	+ 2,00
Drillinge oder Süßkartoffel	+ 3,90	Portion Tortilla	+ 2,50

Für den Großen Hunger (Hauptspeisen)

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

180g Rinder Patty | Salat | Mango | Nachos | Käsesoße | Jalapeños |
serviert mit Pommes

17,90

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

Veganer Patty | Salat | RoteZwiebel | Rote Chilli Soße | Ranchera
serviert mit Pommes

17,90

Chimichanga

Serviert wird eine Weizentortilla, die gefüllt, gerollt und goldbraun gebacken ist.
Dazu gibt es Crema Fresca und eine Salatbeilage.

Chimi Hähnchen

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

18,90

Chimi Rindfleisch

gefüllt mit Süßkartoffel | Bohnenmus | Habanero Chipotle | Ranchera

19,90

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 16,90

arg. Rindfleisch 17,90

Avocado Tomatenzwiebsalat | Bohnen-Maisgemüse | Limettencreme | Weißkäse 16,50

Mexikaner Hähnchen | arg. Rindfleisch | Jalapeno und Chilli 17,90

Carne Picada pikantes Rinderhackfleisch 17,90

überbacken als
Enchilada mit Soße
und Käse +4,50

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

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

Hähnchenbrusttranchen 19,90

arg. Rindersteaktranchen 20,90

Chilli con Carne 19,90

Vegetarisch (gemischtes Gemüse) 18,90

Tacos

Serviert werden Weizentortillas mit verschiedenen Toppings und Salatbeilage
im original mexikanischen Soft-Taco-Stil mit weichen Weizentortillas

arg. Rindfleisch ^{c,g,2}

saftige Rinderstreifen | Rucola | Tomatenzwiebsalat | 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

Taco Carne

Pikantes Rinderhack | Süßkartoffel | Chilli Dip

18,90

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

heiße zischende Pfanne mit Gemüse dazu ein Beilagenteller mit Eisberg, geriebenem Käse, Guacamole, Kräuter Petersilien Salsa und Weizen Tortilla.
Diese werden am Besten mit der Hand gegessen.

Hähnchenbrusttranchen	19,90
Spezial (nur Pilze, Rind- und Hähnchentranchen)	22,90
Avocado & Weißkäse	20,90
Arg. Rindersteaktranchen	22,90
Con Queso (arg. Rind Hähnchen Weißkäse)	21,90
Carne Picada (pikantes Rinderhack)	20,90

arg. Rindermedaillons^{2,g}

210g Rohgewicht | auf einem Zwiebel-Petersilienbett
frische Pommes | pikanter Kräuterbutter | Salatbeilage | Crema Fresca^{1,2}
28,90

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

Quesadilla Klassik^{1,2} | Hähnchen Taquitos | Mini Jalapeño Chimis^{1,2} | Käseröllchen^{1,2}
Salatbeilage | Crema Fresca und Guacamole^{1,2}
18,90

Tapas Teller Vegetarisch

Quesadilla Klassik^{1,2} | Mini Jalapeño Chimis^{1,2} | Pimentos | Käseröllchen^{1,2}
| Salatbeilage | Crema Fresca^{1,2}
17,50

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

Hähnchenbrust in unserer Spezial-Mole-Soße (Geheimrezept mit Chilli und mexikanischer Zartbitterschokolade) | Sesam-Bohnen-Maisgemüse | 1/2 Quesadillas Klassik | Salatbeilage & Crema
19,90



Für die kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Pommes

8,90

Chicken Nuggets mit Pommes

8,90



Fridas türkische Seiten

Mit Liebe gekocht - nach Hausfrauen-Art



SUPPEN

Mercimek Corbasi

traditionelle türkische Linsensuppe mit Zitrone

5,90

Tavuk Corbasi

hausgemachte Hühnersuppe

6,90

VORSPEISEN

Yaprak Sarma

a,g,h,2,3,4

gefüllte Weinblätter nach türkischer Art, dazu Knoblauchjoghurt ^g

6,90

Biber Dolmasi

zwei gefüllte Paprikaschotennach türkischer Hausfrauen-Art, dazu Knoblauchjoghurt ^g

8,90

Izgara Sebze

gegrilltes Gemüse mit Knoblauchjoghurt ^g

6,90

Sigara Börek

knusprige Teigrollchen mit Käsefüllung und Knoblauchjoghurt ^{a, g}

6,90

Cig Köfte mit Eisberg und Zitrone

traditionell gewürzte Bulgurbällchen mit Eisbergsalat und Zitrone

6,90



Fridas türkischer Meze-Teller ^{a, g}

eine liebevoll zusammengestellte Auswahl unserer türkischen Vorspeisen mit 4 Yaprak Sarma, 4 Cig Köfte, 2 Sigara Böregi, gegrilltem Gemüse und Knoblauchjoghurt

14,90

HAUPTSPEISEN

Karniyarik

geschmorte Aubergine mit würziger Hackfleischfüllung, Tomaten und Paprika, dazu Bulgur und Knoblauchjoghurt ^g
16,90

Izgara Tabagi

türkischer Grillteller mit 5 Köfte, 2 Hähnchenspieße, 2 Adanaspieß dazu Bulgur und Salatbeilage
20,90

Tavuk Sote

Hähnchen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Bulgur
16,90



Beyti ^{a, g}

im Ofen gebackene Tortillaröllchen mit Knoblauchjoghurt, Ranchera Soße und Salat
15,90

Manti ^{a, g}

türkische Teigtaschen mit Knoblauchjoghurt, zerlassener Butter und aromatischer Paprikawürze
10,90

Köfte Tabagi

hausgewürzte Köfte nach türkischer Art dazu gegrillte Paprika, Tomate, Bulgur und Salatbeilage
17,90

Desserts

Firin Sütlac ^g

türkischer Ofenmilchreis, traditionell im Ofen karamelisiert, mit Haselnussherzen
7,90

Künefe ^{a, g}

warm servierte türkische Süßspeise aus feinen Teigfäden und Käse, mit Zuckersirup und Pistazien
9,50

Churros

2 knusprige Churros mit Schokoladensauce und Sahne ^{a, g}
6,90



Kokos-Pana-Cotta

cremige Kokos-Panna-Cotta mit fruchtiger Soße
7,20