

FRITAMIN B

MENU

Frische echte belgische Fritten mit Auszeichnung!
Hand geschnitten und 2x in Regionalem Rinderfett Frittiert, herrlich Dunkel ;)

100% glutenfrei!
100% nicht vegan!

Normalzügig 3,00 €
Großzügig 4,00 €

Hau drauf!

Sauce Tartare (3-Kräutermayo)

Klassiker! Wer Dill mach sollte diese Soße unbedingt probieren!

1,00 €

Trüffel Honig Balsamico Mayo

Geklautes altes Familienrezept! ;)

Vergesst alle anderen Trüffelmayonnaisen. Unsere ist die Geilste. Versprochen.

1,50 €

Let's make American great again!

Eine Tomatenmayonnaise mit Estragon und Estragonessig! Chef's favorite!! ;)

1,50 €

Brennt 2x* Chili mayo

Mit Birds Eye Chilli und Ingwer.Obacht! Brennt tatsächlich 2x! ;)

1,50 €

Aioli

mit geröstetem Knoblauch damit ihr danach nicht so sehr duftet ...

1,00 €

Aioli Spezial

Aioli, frische Zwiebeln und Ketchup. Passt.

1,50 €

Apfel-Cranberry süß-sauer

So sollte eine süß-sauer Soße schmecken...herrlich fruchtig, nicht zu Süß.

1,00 €

Bacon Jam

Kross gebratener Speck, geschmort mit Zwiebeln, Whiskey, Chili und Apfelessig. Diese Sauce ist süß, sauer, salzig, scharf. Alle Geschmacksrichtungen vertreten ;)

2,00 €

Chili Cheese

Cremige Cheddarsauce mit Chillis und Jalapenos verfeinert.

2,50 €

Bärlauch Mayo

Knobi Lovers aufgepasst!!

Dieses tolle Kraut hat nur eine kurze Saison von Mitte März bis Mitte Mai!

1,50 €

Curry Mango Mayo

mit fruchtigem Madras Curry und Mangochutney verfeinert.

1,50 €

MADE IN BAD BAD HONNEF



FREDITAMIN B

MENU

Hau drauf!

Erdnuss²

Nicht wie die dünne Plörre beim Chinesen!
Aus frischen Erdnüssen, kraftig abgeschmeckt nach Indonesischem Rezept.
Ein Muss! für alle Erdnuss Soßen Fans!

2,00 €

Joppie

Eine süße Holländische Burgersauce mit Zwiebeln und Gurkchen.
Haben die Käasköpfe ganz gut hinkommen... Leider Geil!

1,50 €

Ketchup

Der rote Teil der Schranke...

0,50 €

Mayo

Der weiße Teil der Schranke...

0,50 €

Fleischiges!

Beer Pulled Pork mit Fritamine

min. 24h in Bier geschmorte Schweineschulter und -hacken.

7,00 €

Beer Pulled Pork mit Fritamine groß

8,50 €

Argentinisches Ribeye/Entrecôte mit Fritamine

200gr. Saftiges Entrecôte, vom Argentinischen Rind. Bei 800°C Beefer Höllefeuer (Made in Bad Honnef!)
Medium gegrillt und bis zur Perfektion nachgegart. Steak House Qualität, for sure!

13,50 €

Butterweichen Schweinebauch mit Fritamine

vom Duroc Schwein. Herrlich "überwürzt" und vacuum vorgegart, im „Beefer“ gegrillt.

9,50 €

Crispy Tempura Chicken, Apfel-Cranberry süß-sauer mit Fritamine

Streifen aus Hühnerbrustfleisch in einem knusprigen Japanischen Backteig!

8,50 €

Meatballs! ohne Fritamine

Saftige Hackbällchen (4 St.) in fruchtige süße Tomatensoße mit Provence Kräuter!

5,00 €

Meatballs! mit Fritamine

7,50 €

MADE IN BAD BAD HONNEF



FRIITAMIN B

MENU

Snacks!

Frikandel 2,00 €

Frikandel Spezial

Der Klassiker aus Holland, sagen die Holländer...Mayo, frische Zwiebel und Ketchup.
Und zwar in der Reihenfolge.

Wir behaupten mal Frikandel zuerst erfunden zu haben, Vive la Belgique!

2,90 €

Frikandel Spezial + Fritamine

Currywurst

5,50 €

Currywurst mit Fritamine

2,90 €

5,50 €

Süßkram!

Schokobrownie

mit Walnüsse und Gedüns

3,90 €

Durstlöscher!

Eis Tee 0,4L

Aus roten Früchten, mit Zitrone.

Hausgemacht, was sonst...

2,50 €

Fritamin Bier - Belgisches Blondes 0,33L

Handgebraut und in der Flasche vergorenes Starkbier.

Eigene Herstellung! Knaller!

Mit vollem Körper, gewürzt mit Koriandersamen.

Der perfekte Essensbegleiter

6% VOL !!!

3,90 €

Fritamin Bier - Belgisches Dunkel 0,33L

Handgebraut und in der Flasche vergorenes Starkbier.

Eigene Herstellung! Knaller!

Mit vollem Körper, gewürzt mit Koriander und Kümmel

Der perfekte Essensbegleiter.

7,5% VOL !!!

3,90 €

MADE IN BAD BAD HONNEF



herbert.app

