

HAUSGEMACHTES ESSEN IM FRENZEN = FRISCH, REGIONAL UND LECKER
 mit Küchenchef Till Eickmann

Als Vorspeise oder auch als Snack bieten wir im Oktober:

3 für 12

(wählen Sie 3 kleine Speisen für 12,- € oder auch 4 für 16,- oder ...)

- Kürbisküchlein **V¹** (1, 4, 9, 12 *)
- Knusperhuhn auf Tomatenkraut (5, 9 *)
- Muscheln rheinische Art (5, 14 *)
- Kürbissuppe mit Kürbiskernöl **V²** (5 *)
- Königsberger Klops auf Pü (1, 2, 4, 5, 9, 12 *)
- Geräucherte Entenbrust auf Blattsalat (5, 12 *)
- Rotkohlknödel mit Schwarzwurzelpüree **V²** (5, 9, 11 *)
- Muurejubbel mit Speck (auf Wunsch **V²**) (5, 7 *)
- Frenzen-Fritte (aus frischen Kartoffeln) mit Nuss-Mayo und Kürbis-Ketchup **V¹** (**V²** auf Anfrage) (1, 5, 12 *)

Kleine Gerichte:

- Kürbissuppe mit hausgemachten Currycrackern **V²** (5 *).....6,90 €
- Muurejubbel **V²** (auf Wunsch mit Mettende 3,- € Aufpreis) (5 *).....6,90 €
- Rahmpfifferlinge mit Speck, dazu 3 Rösti (**V¹ und V²** auf Anfrage) (4, 5 *).....14,90 €
- 1 Pfund gebratene Garnelen mit Knoblimayo und Brot (1, 3, 5, 9 *).....15,90 €
- Knuspriger Schweinebauch (24 Std. Sous vide gegart) mit Kartoffel-Bohnen-Untereinander (5, 11 *)....9,90 €
- Nudeln mit Tomatensauce **V²** (5 *).....5,90 €

Hauptgerichte:

- Bunter Salat mit Croutons **V²** (9 *).....8,90 €
- ... oder warmem Ofenkürbis **V²**.....10,90 €
- ... oder Knusperhuhn (1, 4, 5, 9 *).....12,90 €

Wählen Sie dazu gerne:

- Zitroniges Hausdressing **V²** (5, 12 *), Joghurtdressing **V¹** (4, 5, 7 *) oder Rübenkraut-Senf-Dressing **V²** (5, 12 *)
- Krautfleckerl (**V¹** und **V²** auf Anfrage) (4, 5, 9 *).....8,90 €

Sellerieschnitzel mit Kartoffelpü und Tomatenkraut V² (5, 9, 13 *)	9,90 €
Kürbisnuggets mit Schwarzwurzelpüree, Apfelreduktion und Salat V² (5, 9, 13 *)	9,90 €
Nur solange der Vorrat reicht: Muscheln Rheinische Art (5, 14 *)	14,90 €
Nur solange der Vorrat reicht: Muscheln im Weißwein-Sahne-Sud (4, 5, 14 *)	14,90 €
Fischfilet mit Blattspinat und Nudeln in Weißweinsahnesauce (2, 4, 5 *)	15,90 €
Backfisch mit Schmandkartoffeln und Erbsenpüree (2, 4, 5, 9, 12 *) (Dazu empfehlen wir unseren Colombard von der Weinhandlung Gietzen.)	13,90 €
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	13,90 €
Knuspriger Schweinebauch (24 Std. Sous vide gegart) mit Kartoffel-Bohnen-Untereinander (11, 5 *) (Eine weitere Weinempfehlung für Sie: Gietzens Goru zum Schweinebauch ist klasse!)	13,90 €
Geschmorte Kalbschulter mit Muurejubbel (5 *)	14,90 €
Wiener Schnitzel mit Frenzen-Fritte und Gurkensalat (1, 4, 5, 9 *) (mit Pfifferlingssauce 8,00 € Aufpreis)	17,90 €
Senfrostbraten mit Speckkartoffeln und Erbsen (5 *)	28,90 €

Hausgemachte Extras:

Mayo **V¹**, Knobi-Mayo **V¹**, Nuss-Mayo **V¹**, Ketchup **V²**, Kürbisketchup **V²**, vegane Mayo **V²** jeweils 0,50 €

Seniorenteller: 2,- € weniger / **Kinderteller:** 4,- € weniger / **Räuberteller:** kostenlos

Zum Abschluss:

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis V¹ (1, 4, 9 *)	4,90 €
Schokocreme mit Beerenschaum V¹ (4, 9 *)	5,90 €
Käseküchlein mit Beeren V¹	6,90 €
Stiefe Ries im Knuspermantel mit Kompott V² (9, 13*)	5,90 €

Legende: **V¹** = vegetarisch **V²** = vegan

Unsere Öffnungszeiten lauten:

MI und DO von 17.00 bis 23.00 Uhr

FR und SA von 17.00 bis 1.00 Uhr

SO von 11.00 bis 23.00 Uhr

MO + DI Ruhetag

Sie erreichen uns unter 02161/3039916 und unter info@frenzen-mg.de.