

Zur Abholung: Wochen- und Weinkarte vom 27.01. bis 31.01.2021

Jede herzhafteste Speise hat die Größe eines ordentlichen Hauptgangs.

MH bedeutet mindestens haltbar ab Abholung (wenn die Produkte nach Abholung direkt wieder gekühlt werden)

Täglich bieten wir

Rübenkraut-Senf-(V3) oder Quitten-Dressing (V2) 200 ml zu je 5 € an (5 Tage MH) *4,5, 6,9,10, 12,13,14,15, 16,
Dessert mit Apfelstrudel und Vanillepudding (auf Wunsch vegan) zu je 7 € an (2 Tage MH) *1,4,6,8,9,10,12,13,14
 und 400g **Garnelen** / easy peel / Gewürzmarinade / Baguette / Aioli zu 16 € an (2 Tage MH) *3,5,9,10,15,16
 #schnellGezaubert #GeileMarinade #einHauptgangoderVORSPEISEfür2

Till Eickmann empfiehlt mittags täglich von 12 bis 13 Uhr warm:

Frenzen Fritte mit bis zu 2Dipps und Spezial und / oder

Mayo, Ketchup, Curryketchup,
 Pflaumen-Anis-Ketchup, Gewürzmayonnaise,
 Frische Zwiebelwürfel oder Röstzwiebeln
 #aufWunschVegan 5 € *5,6,9,15,16

Currywurst in Sauce 280g

von Hoster Tills Wurst-Spezialmix
 hausgemachte würzige Sauce
 #aufWunschAuchKalt
 #aufWunschVegan 5€ *5,6,9,15,A

Mittwoch 27.01.2021:

#KöstlicherVorsatz #BunterSalatderSaison #Gemüsesalat #Vitaminbombe #AllTimeLocalHero #InfluenceYaBody:
 Winterliche **Blattsalatmischung** (u.a. Feldsalat, Winterportulak, Romanasalatherzen, Junger Spinat, Endivienalat)
 und **Gemüsesalate** (u.a. Bohnensalat, Rote-Beete Salat, Wurzelsalat, gebrannter Ruprecht Kohl)

| | | | |
|------|-----------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|
| dazu | Quitten-Dressing (V2) | dazu | Warmer Ziegenkäse + Honig + Pinienkernen (auf Wunsch V2) |
| oder | Gewürz-Joghurt-Dressing (auf Wunsch v2) | oder | Garnelen im Knuspermantel |
| oder | Rübenkraut-Senf-Dressing (V2) | oder | saisonale Gemüsenuggets (#vegan) |
| | | oder | hausgemachte Fischstäbchen |
| | | oder | Backhendl (von der ausgelösten Maispoulardenkeule) |

14 € ; vegan 11 € (2 Tage MH) *1,3,4,5,6,10,13,14,15,16

Donnerstag 28.01.2021:

Knuspriger Schweinebauch / Endivienuntereinander / Apfelsenf
 #klassisch #24HsousVide #herzhaft #rheinisch 13 € (3 Tag MH) *4,5,7,12,15

Knusprige Rauchzwiebel / Ofen-Rosenkohl / Endivienuntereinander / Apfelsenf
 #vegan #herzhaft #rheinisch 12 € (2 Tag MH) *5,12,15

Freitag 29.01.2021:

Hamburger Pannfisch / Kabeljau / Zander / Seelachs / Scholle / Knusperkartoffeln / Sauerkraut / Speck-Sahne-Sauce
 #Klassiker #Frische #aufdenPunkt 15 € (1 Tag MH) *2,4,5,10,12,15,16

Saftige Maispoulardenbrust / cremiges Lauchgemüse / knusprige Kartoffelwürfel mit Speck / Thaicurry-Dipp
 #Maispoularde #fusion #leckerHuhn 14 € (2 Tag MH) *4,5,15,A

Sellerieschnitzel / cremiges Lauchgemüse / knusprige Kartoffelwürfel mit Schmelzzwiebeln / Thaicurry-Dipp
 #schönerVeganer #wintertraum #fusion 12 € (2 Tag MH) *5,9,10,15,16

Samstag 30.01.2021:

Rosa **Entenbrust** / Bohnen-Kartoffeluntereinander / Vanille-Pfeffer-Karotten
#Winterzeit #KaminfeuerRomantik 15 € (2 Tag MH) *4,5,12,15

Knuspriger **Sauerkrautstrudel** / Bohnen-Kartoffeluntereinander / Vanille-Pfeffer-Karotten
#vegan #schmackig #Winterzeit #KaminfeuerRomantik 12€ (3 Tag MH) * 5,9,10,12,15,16

Sonntag 31.01.2021

Rinderroulade / kräftige Sauce / Kartoffelpüree / Jemös
#Klassiker #SchmorgerichteSindEinfachGut #herzerwärmend 14 € (2 Tage MH) *4,5,12,15

Käsespätzle / Rohmilch / Schmelzzwiebeln / winterlicher Salat
#Skiurlaub #daHoam #Lebensretter 12 € (3 Tag MH) *2,3,4,5, 9,10, 16

Hot Pot / aromatischer Sud / **frische-knackige** Einlage / unser veganes Krupuk / **Wan Tan** / 2 Dippes / Reismudeln /
frisches Gemüse / Kohl / Ingwer / Galgant / Zwiebeln /gebrannter Salat / Kafirimette / Bohnen / Kräuter
#**vegan #Bunt** #gönnDir #SonnelmWinter #Einzigartig 13 € (2 Tage MH) *5,6,15,16

So funktioniert's:

Bestellungen bitte per Whatsapp an 01573/5741543 oder per Mail an info@frenzen-mg.de

Abholzeiten: Mittwoch bis Sonntag von 12.00-13.00 Uhr und von 17.00-19.00 Uhr

Bestellungen müssen bis zum Abend vor dem Tag der Abholung eingegangen sein. Bitte geben Sie die Abholzeit mit an.

Die Gerichte werden bei Abholung der Kühlung entnommen. Mit ein paar einfachen Handgriffen zu Hause, können Sie dann die gewohnte Qualität vom Frenzen genießen.

Wenn sie mehrfach das gleiche Gericht bestellen vergünstigt sich jedes weitere gleiche Gericht um einen Euro vom ausgezeichneten Preis (wir geben Verpackungsersparnis weiter).

Gezahlt werden kann bar, per Karte oder Paypal (wir stellen nach dem Bezahlvorgang gerne Desinfektionsmittel zur Verfügung). Die Abholung im Lokal erfolgt kontaktlos.

Bitte verzeihen sie uns, dass wir die Komponenten derzeit nicht gewohnt-nachhaltig verpacken können um eine einwandfreie Qualität und Hygiene zu gewährleisten (wir arbeiten stetig an Verbesserungen).

Bitte liefern Sie uns direktes Feedback, wenn es gefallen hat oder etwas nicht so war wie sie es sich vorgestellt haben.

V2= vegan

*Allergene:

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1 Eier | 11 Lupine |
| 2 Fisch | 12 Mandeln |
| 3 Krebstiere | 13 Haselnüsse |
| 4 Milch | 14 andere Schalenfrüchte |
| 5 Sellerie | 15 Senf |
| 6 Sesamsamen | 16 Sojabohnen |
| 7 Schwefeldioxid & Sulphite | 17 Weichtiere |
| 8 Erdnüsse | |
| 9 Weizen (Gluten) | |
| 10 Roggen (Gluten) | A Nitritpökelsalz |

Unsere Weine – jetzt auch zur Abholung:

| <i>Perlend</i> | | <i>Ausschank</i> | <i>Abholung</i> |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|------------------------|
| Perlig Secco trocken Riesling, Muskateller / Weinmanufaktur Stefan Breuer | 0,75 l | 29,00 € | 19,00 € |
| Perlig Rosé trocken Riesling, Muskateller / Weinmanufaktur Stefan Breuer | 0,75 l | 29,00 € | 19,00 € |
| Champagner Brut Cuvée / Weingut J. de Telmont Frankreich | 0,75 l | 45,00 € | 30,00 € |

| <i>Weißwein</i> | | <i>Ausschank</i> | <i>Abholung</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|------------------------|
| Riesling 2018 Riesling / Weingut Münzberg Pfalz | 1 l | 24,00 € | 14,00 € |
| Riesling 2018 Riesling / Weingut Langenwalter Pfalz | 1 l | 25,50 € | 15,00 € |
| Grauburgunder Schätzle 2018 Grauburgunder / Weingut Schätzle Baden Kaiserstuhl | 1 l | 27,00 € | 17,00 € |
| Grauburgunder Neuspergerhof 2018 Grauburgunder / Bioland Neuspergerhof Pfalz | 0,75 l | 22,00 € | 15,00 € |
| Weißburgunder Neuspergerhof 2018 Weißburgunder / Bioland Neuspergerhof Pfalz | 0,75 l | 22,00 € | 15,00 € |
| Sur un R Gascon 2018 Colombard / Weingut Domains les Remparts Gascogne | 0,75 l | 17,00 € | 12,00 € |
| Menade Verdejo 2018, BIO (Histamin-/Glutenfrei) Verdejo / Bodegas Menade D.O. Rueda | 0,75 l | 25,00 € | 16,00 € |
| Blanc de Viognier 2018 Viognier / Domaine Grand Veneur Côtes Du Rhône | 0,75 l | 32,00 € | 22,00 € |

| Rosé | Ausschank | Abholung |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Stallmann Hiestand Rosé halbtrocken 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot / Weingut Stallmann-Hiestand Rheinhessen | 0,75 l 18,00 € | 14,00 € |
| Acham - Magin Rose trocken 2018, Bio Pinot Noir, Spätburgunder / Weingut Acham - Magin Pfalz | 0,75 l 21,00 € | 15,00 € |
| Rotwein | Ausschank | Abholung |
| Borsao Classico 2017 Garnacha / Bodegas Borsao Borja Spanien | 0,75 l 16,00 € | 11,00 € |
| Cuvée Horcher Rot Q.b.A. trocken 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Laurent / Weingut Horcher Pfalz | 1 l 30,50 € | 20,00 € |
| Mas Picoosa 2018 Carinena, Garnacha, Merlot, Tempranillo / Celler Capcanes Montsant Spanien | 0,75 l 22,00 € | 15,00 € |
| Goru tinto 2017 Monastrell, Syrah, Petit Verdot / EGO-Bodegas Jumilla Spanien | 0,75 l 25,00 € | 16,00 € |
| Ventoux 2017 Grenache noir, Syrah / Alain Jaume Rhone, Frankreich | 0,75 l 26,00 € | 18,00 € |
| Spätburgunder Gutswein trocken 2014 Spätburgunder / Weingut Schätzle Baden Kaiserstuhl | 0,75 l 30,00 € | 20,00 € |
| La Meseta 2014 Syrah / Bodegas Más que Vinos Toledo, Spanien | 0,75 l 34,00 € | 26,00 € |
| Château Tour de Pez 2010 Merlot, Cabernet Sauvignon / Saint-Estèphe Bordeaux, Frankreich | 0,75 l 38,00 € | 32,00 € |
| Barolo 2013 Nebbiolo / Fratelli Revello La Morra, Italien | 0,75 l 49,00 € | 43,00 € |
| Réserve de la Comtesse Pauillac 2013 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Chateau Pichon Bordeaux, Frankreich | 0,75 l 57,00 € | 50,00 € |
| Châteauneuf-du-Pape 2013 Grenache, Mourvèdre, Syrah / Domaine Grand Veneur Côtes Du Rhône | 0,75 l 65,00 € | 55,00 € |
| Tignanello 2014 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Antinori Toscana, Italien | 0,75 l 108,00 € | 95,00 € |