cafe-fridakahlo.de // 0911-56836434

your menu

Warme Getränke

Café Crème	3,00
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato [6]	2,40
Cappuccino [6]	3,40

Morgengedicht (Kräutertee)
Lemongras, Apfelstücke, Kardamom, Zimtrinde, Weidenröschen, Ingwer, Lemon Myrte, Rosmarin 4,50

Glücksdrache (Grüntee)
Grüntee, Jasmin, Holunderblätter, Himbeeren, Sonnenblumenblüten, Holunderblüten 4,50

Ayurveda Ingwer-Ginseng (Kräutertee)
Apfel, Rooibuschtee, Zimtrinde, Ingwer, Mistelkraut, Lemongras, Johanniskraut, Pfeffer, Gewürze 4,50

Frischer Ingwertee mit Limette 4,50

Frischer Minztee mit Limette 4,50

Es werden keine Tees im Garten serviert!

Softs / Sodas

Coca-Cola [2,3]	0,33 l	3,50
Coca-Cola light [2,3]	0,33 l	3,50
Mezzo Mix [2,3]	0,33 l	3,50
Fanta [1,3]	0,33 l	3,50
Thomas Henry		
Ginger Ale , Tonic Water [4]	0,2 l	3,50
Spicy Ginger	0,2 l	3,50
Tafelwasser	0,2 l	2,50
Tafelwasser	0,4 l	3,50
Teinacher Naturell	0,25 l	2,80
Teinacher Naturell	0,75 l	6,50
Teinacher Medium	0,75 l	6,50

Säfte / Nektar

Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft, Mangofruchtsaft, Ananassaft, Rhabarbernektar	0,2 l	3,10
	0,4 l	5,50
Saftschorle	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,50
Holunder-Schorle	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,50

Lassi

Mangolassi [6]	4,50
Kokoslassi [6]	4,50

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
2 = koffeinhaltig
3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)
4 = chininhaltig
5 = Farbstoff

Biere

Vom Fass

Grüner Vollbier [1]	0,5 l	4,20
Zirndorfer Kellerbier [1]	0,5 l	4,20

Flaschenbiere

Kloster Scheyern Export Dunkel [1]	0,5 l	4,20
Kloster Scheyern Weizen [1,2]	0,5 l	4,40
Jever Pils [1]	0,33 l	3,50
Jever Fun (alkoholfrei) [1]	0,33 l	3,50
Leichtes Weizen [1,2]	0,5 l	4,40
Alkoholfreies Weizen [1,2]	0,5 l	4,40
Radler [1]	0,5 l	4,20

1 = Gerste, 2 = Weizen

Roséweine bio * 0,2 L 6,60 // 0,75 L 24,50

Frankreich / Languedoc* Bee Bassac Rosé IGP 2020
BEE FRIENDLY!
Die Bienen schützen und gleichzeitig einen eleganten Rosé von Bassac genießen. Ausgewogener Wein, mit Duft von Rosenblüten und Waldbeeren. Im Mund belebend, mit Fülle und angenehmem Schmelz. Eine Freude für Biene und Mensch!

Spanien* „Caballero“ de Mesasrrubias
Tempranillo, angenehm leichter Rosado mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren.

* alle Weine enthalten Sulfite

Weißweine bio* // 0,2 L 6,60 // 0,75 L 24,50

Spanien* Demeter „Platero“,
Verdejo-Moscatel La Mancha
Feingliedrige Frucht nach Birnen und aromatische Traubennuancen, cremiger Abgang mit erstaunlicher Länge. Elegant und feinfruchtig.

Spanien* „Adaras“
Ein angenehm herber Weißwein aus einer Mischung von Verdejo- und Sauvignon Blanc-Trauben. Aromen von Citrus und Limonen, kombiniert mit einer interessanten Ingwernote.

Italien* „Gavi“ DOCG
Herrliches Aroma mit Noten von kandierten Zitronen und Blüten, lebendig, füllig und ausgewogen mit einer frischen Säure.

Bio-Weinschorle 0,2 l/4,80 0,4 l/6,20

Rotweine bio* // 0,2 L 6,60 // 0,75 L 24,50

Spanien* Demeter „Platero“
Tempranillo-Syrah La Mancha DO
Druckvolle, aber dennoch elegante Beerenfrucht mit samtiger Würze und feinem Tannin. Ausdrucksstark und edel.

Italien* „Antura“
Vollmundiger Wein mit einer kirschroten Farbe.
Ein vielschichtiges Bukett mit Noten von frischen Kräutern, Zimt, Kardamom sowie vollreifen, frisch gepflückten Beeren.

Frankreich* „Le Manpòt“
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Intensiver Wein mit einer üppigen Aromenvielfalt von Brombeeren und Cassis.

*alle Weine enthalten Sulfite

Spritz // 6,90

Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze

Lavendel Spritz [5]
Prosecco, Lavendelsirup, Soda, Minze

Mango Spritz [5]
Prosecco, Mangosirup, Soda, Minze

Aperol Spritz [5]
Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Ginger Spritz
Prosecco, Ingwer, Limetten, Soda, Minze

Hibiskus Spritz [5]
Prosecco, Hibiskussirup, Soda, Beeren, Minze

Longdrinks

Monkey 47 [4] Der Gin aus dem Schwarzwald, mit Henry Tonic Water	12,50
Gin Tonic [4], Gordons	8,50
Gin Tonic [4], Tanqueray	9,50
Cuba Libre [2, 3]	8,50

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
2 = koffeinhaltig
3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)
4 = chininhaltig
5 = Farbstoff

Gourmet Spirituosen // 6,50

Tequila „1921“

Dieser besondere Tequila besteht zu 100% aus Agave

Anecho
Harmonisch in seiner Komposition aus Früchten und Vanille. Mit fruchtiger Note, leicht süßlich. 2 cl

Reposado
Harmonisch komponiert mit Fruchtnoten von Sternfrucht und Granatapfel, intensiv und trocken. 2 cl

Rum Spezialitäten // 6,50

Botucal – Ron Reserva Exclusiva 12 Años 40%
Reichhaltiger Spitzenrum aus Venezuela. Geschmack nach reifen Tropenfrüchten, Gewürzen und einem Hauch von Nuss. Das Finish ist von süßen Zügen wie Schokolade, Karamell und kandierten Früchten geprägt. 2 cl

El Dorado – Rum 12 Jahre 40%
Erlesener Premium Rum aus Guyana mit gelbgoldener Farbe. Er besitzt einen individuellen Geschmacksmix von Vanille und einem Hauch Toffee, die zusammen eine herbe Süße erzeugen. 2 cl

Pampero – Ron Añejo Aniversario 40%
Köstlicher Rum aus Venezuela. Leuchtend braune Farbe. Feine Duftkomposition aus Eiche und würzigen Nuancen. Temperamentvoller Geschmack, rund und samtig; nussige Töne und Anklänge von Lakritz, Karamell und Vanille. 2 cl

Cocktails // 9,50

Caipirinha
Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Mojito
Rum, Limetten, Minze, Soda, Rohrzucker

Mai Tai [5]
Rum, Triple Sec, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup

Seidenstraße [5]
Gin, frischer Ingwer, Limetten, Ginger Beer

Pina Colada [5, 6]
Rum, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Touch Down [5]
Wodka, Aprikosenlikör, Maracujasaft, Grenadine

Gin Fizz
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Moscow Mule [5]
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

Gin Basil Mix [5]
Gin, Ingwer, Limetten, Ingwer-Basilikum-Limonade, Basilikum

Alkoholfreie Cocktails // 6,80

Frida [5]
Mangosaft, Ananassaft, Orangensaft, Johannisbeersirup

Ginger Power [5]
Frischer Ingwer, Limetten, Ginger Ale

Kokos Colada [6]
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Port of India
Frischer Ingwer, Limetten, Ginger Beer

Blue Velvet Limo
Limetten, Ginger Ale, Blaubeersirup, Minze

Balis Basil Limonade
Limetten, Ingwer, Basilikum-Ingwer-Limonade, Basilikum

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
2 = koffeinhaltig
3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)
4 = chininhaltig
5 = Farbstoff
6 = laktosehaltig

Prosecco bio

Italien Prosecchino Prosecco DOC Gehaltvoll und doch unbeschwert, anregend, sehr fein, ein gradliniger Prosecco ohne Allüren.	0,2 l	7,50
Prosecco Frizzante „tappo spago“ DOC La Jara Feintönig, frisch, feiner Apfel, angenehmes Mundgefühl. Ein gekonnter Prosecco in schöner Aufmachung mit Kork und Kordel.	0,75 l	25,50

Spirituosen

Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	4,00
El Jimador Tequila braun oder weiß	2 cl	3,50
Ramazzotti	4 cl	5,00
Baileys	4 cl	5,00
Pastis	4 cl	5,00
Prinz Feinbrennerei		
Williams-Birne	2 cl	4,00
Marille	2 cl	4,00
Haselnuss	2 cl	4,50

Bunter Salatteller // 13,50

Mit gebratenem **Bio-Tofu,** Zwiebelringen, frischem Gemüse, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing

Mit gebratener **Hähnchenbrust**, Zwiebelringen, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing

Mit **Halloumi-Käse**, Walnüssen und Feigen gebraten in einer Granatapfelsauce mit Oliven und Mango-Balsamico-Dressing

Tapas

Grüne & schwarze Oliven, eingelegt in Kräuter-Marinade	5,00
Datteln im Speckmantel (5 Stück)	5,00
Nachos mit Käse überbacken, dazu Salsa-Dip, Sourcreme, Paprikastücke und Koriander	7,80

Tapas Teller // 14,80

Niño
Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, gebratene **Chorizo** (spanische Paprikawurst), **Datteln im Speckmantel**, Gurken und Tomaten

Frida
Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, eingelegte Oliven, gebratenes Antipastigemüse, frittierte **Quinoa-Spinat Bratlinge**, pikante **Käsebällchen**, Gurken und Tomaten

Vegan
Salsa-Dip, Oliven, hausgemachter Hummus, Feigen, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipasti-gemüse, Nopalesbratlinge, Gurken und Tomaten

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

Alle Tapas Teller werden mit Fladenbrot serviert.

Speisen // 14,80

Tandoori-Hähnchen
Gebratene Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis

Auberginencurry
Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Yogurtlu Kebap
Hähnchenbrust gebraten mit frischem Gemüse, Auberginen und Tomaten, verfeinert mit türkischen Gewürzen, geschichtet mit Tzatziki und Pommes auf Pita Brot

Colombo
Karibisches Hähnchencurry: Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Cashewnüssen mit Honig karamellisiert in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Speisen // 14,80

Hähnchencurry Mango
Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Mangos in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

Chicken Vindaloo
Gebratenes Hähnchenfleisch nach südindischer Art mit Süßkartoffeln, Zwiebeln und frischem Gemüse in einer scharf-würzigen Sauce, dazu Basmatireis

Süßkartoffelbällchen // vegetarisch // vegan
Hausgemachte Süßkartoffelbällchen mit Gemüse und Cashewnüssen auf einer cremigen Himalayasauce, dazu Basmatireis

Nopalesbratlinge* Aubergine // vegetarisch // vegan
Vegetarische Bratlinge mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmitte

Warme Tortillas // 13,80

Tortilla „Gado Gado“
Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse und Zuckerschoten, in einer indonesischen Erdnuss-Kokos-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Mango“
Gebratene Hähnchenbrust und frische Mangos in einer feinen, cremigen Currysauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Teriyaki“
Gebratene Hähnchenbrust, frisches Gemüse, Bambusstreifen und Sesam in einer würzigen Teriyaki-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt mit Crème Frâiche dazu Salatbeilage

Tortilla „Jacky“ // vegetarisch // + vegan möglich
gefüllt mit gebratener Jackfruit, Gemüse und Süßkartoffel-pommes in einer würzigen Barbecue-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Sweet Potato“ // vegetarisch // + vegan möglich
Gefüllt mit hausgemachte Süßkartoffelbällchen, gebratenen Zucchini und Auberginen, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Tandoori“ // vegetarisch möglich
Gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Creme Fraiche dazu Salatbeilage

Desserts

Veganer Schokokuchen „Lucky Cake“
Leckerer hausgemachter Schokokuchen mit Banane, Kokosflocken und Mandeln, dazu Fruchtsorbet und Beeren 5,90

Soufflé al Cioccolato
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen 5,90