

FRITTEN DELUXE

Falafel
Fritten mit Limetten-Joghurt,
Granatapfel,
Sesam und Koriander

6.00

Kartoffel-
rösti
Fritten mit Kräuterquark,
geriebenem Bergkäse
und Röstzwiebeln

6.00

Weihnachts-
markt
Fritten Reibekuchen Fritten
mit Apfelmus,
Zimt & Zucker

4.50

Mediterrane
Fritten mit Creme aus
getrockneten Tomaten,
Parmesan und frischem
Basilikum

6.00

Smoky Fries Fritten aus dem
Räucherofen mit Whisky
Mayonnaise, Pfeffer Crumble
und Lauchzwiebeln

6.00

CLASSICS

Crispy
Korean
Chicken Saftiges und knuspriges
Hähnchen aus nachhaltiger
Aufzucht mit Kürbis süß-
sauer, Lauchzwiebeln,
Sesam und Gochujang Sauce

12.80

Tüte
Fritten • Kartoffelrösti Fritten
• Smoky Fries
• Mediterrane Fritten
• Falafel Fritten

4.50 mit Dip

Special
Side Würzige Ziegenkäse Nuggets
mit herbstlichen Pflaumen
Chutney

6.50

Binder
Currywurst
Spezial Edelbeef Currywurst mit
knusprigen Kartoffelrösti
Stangen, dazu Kopfsalat
mit Joghurt-Limonen-
Dressing

12.50

Dips 1.50
Röstzwiebel Mayo, Whisky
Mayonnaise, Hausgemachter
Umami Tomatenketchup,
Chili Mayo, Mojo Picante,
Kräuterquark, Creme aus
getrockneten Tomaten

2.50
Guacamole, Trüffelmayo,
Gorgonzolacreme

BURGER

Cheesy-E Unser Cheeseburger mit
Cheddar und geschmorten
Rotweinzwiebeln

Beef 9,80
Veggie 8,90

Holy
Guacamoly Würziges Patty, mexikanisch
inspiriert mit Nachos,
Guacamole & Chillimayo

Beef 9,80
Veggie 8,90

Kalbs-
schnittel
Burger
»Alm style« Kalbsschnitzel im Brioche
Bun, belegt mit Kartoffel-
rösti Fritten, Bergkäse,
Röstzwiebeln & Kräuterquark

9,80

Flammhachs
Burger Saftiger Flammhachs mit
Honig-Senfsoße & Feld-
salat im Brioche Bun

12.50

French
Gourmet
2.0 Geschmolzener Camembert,
Frisee Salat & Preiselbeer
Chutney

Beef 9,80
Veggie 8,90

Truffe
Overdose Saftiges Patty mit Trüffel-
remoulade, Rucola, frisch
gehobeltem Trüffel &
Parmesan, dazu schwarze
Trüffel Fritten

16.00

OMG saftiger Steakburger aus
den Smoker mit Whisky Mayo
und würzigem Coleslaw

12.50

Sushi Style
Burger Geflammt Lachs mit
Wasabi-Gurken, Wakame-
Salat, eingelegtem Ingwer
& Wasabi Mayonnaise

14.50

SALATE

Herbst-
spaziergang Feldsalat mit süß saurem
Kürbis, Ziegenfrischkäse
und Kürbiskern Dressing

6.50 / 10.80

Spice,
Spice,
baby! Exotischer Rote Bete
Salat mit Mango, Sesamöl
und Lauchzwiebeln

5.50 / 8.50

Chop it
like it's
hot! Gehackter Salat New York
style mit Romana Salat-
herzen, Tomaten, Gurke,
Feta, Avocado, Radieschen
und Joghurt-Limonen
Dressing

6.50 / 10.80

Big in
Japan Gurkensalat mit Wasabi
Dressing, eingelegtem
Ingwer, Wakame und
gerösteten Sesam

6.50 / 10.80

HELLO HOLA CIAO HEJ NI HÃO SALÃM

Frittenlove - Streetfood mit festem Stellplatz

Die FRITTENLOVE-Story geht in eine neue Runde und gleichzeitig »back to the roots«: Sterne Koch Sascha Wolter eröffnet das FRITTENLOVE mitten in Mainz. Lässiges, urbanes Streetfood aus der Profiküche. Aromen der Sterne Küche treffen auf seine legendär-leckeren Fritten.

Spitzenaromen TO-GO

Direkt auf die Hand gibt es die hauseigenen knusprigen Fritten, geformt aus Kartoffeln oder orientalisch aus Kichererbsen. Daraus werden geniale Kreationen mit Lachs, saftigem Büffelmozzarella, mediterranen Kräutern, italienischem Schinken und würzigen Dips. Dazu knackig-frische, kreative Salatkombis aus der SALATERIA.

Streetfood DELUXE

Bei FRITTENLOVE gibt es nur High-End-Zutaten. Gemüse, Säfte, Bier und Wein holt sich Sascha Wolter aus dem Mainzer Umland. Öle, Salz, Lachs und feinsten Mozzarella kommen aus dem eigenen Netzwerk. Demeter-Fleisch von Partnerhöfen vor Ort und Fisch aus streng kontrollierter Herkunft. Ein starkes Statement für Qualität und Tierwohl. Nur das Beste für alle!

Alle Gerichte sind auch in vegetarisch erhältlich. Unsere Fritten sind von Natur aus glutenfrei. Sprecht uns gerne zu den Allergenen an.

**FRITTEN
LOVE**

GETRÄNKE

Wasser

Trinke Viva con Agua und unterstütze weltweite Wasserprojekte.

- Viva con Agua laut
- Viva con Agua leise

0,33l / 2,50

Fritz Kola

Ungeheuer wach. Vielviel Koffein aus Hamburg. Fairtrade zertifiziert.

- Kola
- Kola zuckerfrei
- Mischmasch
- Bio-Apfelschorle
- Bio-Rhabarberschorle

0,33l / 2,80

Eulchen Brauerei

Die regionale Privatbrauerei aus Mainz.

- Helles
- Pils
- Pale Ale

0,33l / 4,00

Sechszisch- Vierzisch Weinschorlen

- Weißwein+Wasser
- Rosé+Wasser
- Rosé+Orangenlimonade

0,33l / 4,50

Ailaike Eistee & Schorle

Bio, fair, vegan, regional und garantiert #keinzuckerwasser. Handgemachte Eistees und Säfte aus kaltgepresstem Bio Direktsaft.

- Apfel-Quitte Schorle
- Zitrone-Rosmarin Limonade
- Apfel-Matcha Eistee
- Pfirsich Eistee
- Orangen-Ingwer Eistee

0,33l / 3,90

ALKOHO LISCH

Kuehn Kunz Rosen

Biere jenseits der Norm. Für deinen kühnen Moment.

- Weizen
- Mainzer Dom
- Kuehnes Blondes
- Kerlig hell

0,33l / 4,90

Kukki

Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche.

- Mojito
- El Presidente
- Guarana Grapefruit

6,00