



**FF**

**FRIEDRICH FETT**  
Restaurant

**MONTAG BIS SAMSTAG**  
18:00 bis 23:00

**SPEISEN**  
**UND GETRÄNKE**



# ABENDKARTE

## SNACKS

**FRIEDRICHS MARINIERTER OLIVEN**  
mit korsischem Schafskäse

4,00

**CHIFLES CON GUACAMOLE**  
Kochbananenchips mit Avocado-creme

6,00

**GEFÜLLTE QUESADILLAS VOM GRILL** mit Cheddar und schwarzen Bohnen

6,00

## VORSPEISEN

**GEBRATENER ZIEGENKÄSE** mit Brokkoli und Trüffelöl

6,50

**GEBRATENER ZIEGENKÄSE** mit Tomatenmarmelade und Rosmarin

6,50

**CHURRASCO (WARME, FEIN GESCHNITTENE SCHEIBEN VOM RIND)**  
mit Olivenöl, Zitronensaft, Kresse und Parmesan

11,50

## SALATE

**LUTTER BUNTER SALAT**  
mit unserem Hausdressing

5,00

**FETTER GARTENSALAT** mit Avocado, Parmesanchips, Sonnenblumenkernen und Obst der Saison.  
Dazu Apfel-Senfdressing

9,50

**MANGO CAPPRESE** mit Büffelmozzarella und Holunderbalsamico

9,50

**CAESARS SALAD** mit Croutons und Parmesan

9,00

+ gegrilltem Hähnchen und Bacon

12,50

+ gegrilltem Lachs und Bacon

13,50

+ und Churrasco und Bacon

14,50



# HAUPTGERICHTE +1BEILAGE

## GEFLÜGEL

**MAISPOULARDE** mit Honig-Rosmarinsoße **13,50**

**TUNESISCHE POULARDENBRUST** mit Petersiliensoße **14,50**

## FISCH

**IN TERIYAKI MARINIERTES, GEGRILLTES LACHSFILET**  
auf pikantem Avocado-Tomatensalat **16,50**

**IM BANANENBLATT GEGRILLTES LACHSFILET**  
auf Fenchelgemüse **16,50**

## FLEISCH

**PICANHA VOM GRILL** mit Chimichurrisoße. **16,50**

**KOTELETT VOM THÜRINGER DUROCSCHWEIN**  
mit Rhabarberchutney **17,50**

**LAMM RUMPSTEAK** mit Kräuterkruste & Pebre Dip **18,50**

## BEILAGEN

**DRILLINGE (KARTOFFELN)** mit Schale aus dem Ofen  
und frischem Rosmarin

**QUINOA, FETTE ART**  
mit Pesto Rosso und gegrillter Zucchini

**GEBACKENE SUSSKARTOFFELN**

**GRILLGEMÜSE, MEDITERRANE ART**

**JASMINREIS**



# T ELLER GERICHTE

## VEGETARISCH

**SPINAT-RICOTTAKNÖDEL** mit Pilzragout (vegetarisch)

10,50

**POLENTASTEAK**

mit Oliven auf Avocado-Antipasti (vegan)

11,50

**GEMUSECURRY** mit Kokosmilch auf Reis (vegan)

12,50

## PASTA

**TÄGLICH WECHSELNDE PASTA**

oder mit Tomaten-Basilikumsoße

oder mit Gorgonzolasoße

oder mit gegrilltem Gemüse und Olivenöl

7,50

## DESSERTS

**BEERENSALAT** mit Parfait

7,00

**CHOCO MALHEUR** mit flüssigem Kern

7,50



FF

**GETRÄNKE**



# ROT WEINE

**CAL Y CANTO 2013<sup>ER</sup>**  
**TEMPRANILLO, MERLOT, SYRAH**  
(BODEGAS LOPEZ MERCIER, TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN)

GLAS 0,2 LTR 4,00  
KARAFFE 0,5 LTR 9,00  
FLASCHE 0,75 LTR 12,00

**PRIMITIVO DI MANDURIA 2012<sup>ER</sup>**  
**PRIMITIVO**  
(MONTEVECCHIO, APULIEN, ITALIEN)

GLAS 0,2 LTR 4,00  
KARAFFE 0,5 LTR 9,00  
FLASCHE 0,75 LTR 12,00

**CORBIERES 2012<sup>ER</sup>**  
**SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN**  
(CHATEAU DE VAUGELAS, FRANKREICH)

GLAS 0,2 LTR 4,50  
KARAFFE 0,5 LTR 11,00  
FLASCHE 0,75 LTR 16,00

**PRIMICIA TINTO 2013<sup>ER</sup>**  
**TEMPRANILLO**  
(CASA BODEGAS PRIMICIA, RIOJA, SPANIEN)

Vier Monate im Eichenfass gereift: Primicia Tinto ist harmonisch, vollmundig und weich. Er besticht durch zarte Gewürznoten und einen Hauch von Vanille. Im Duft Brombeere und Pflaume.

FLASCHE 0,75 LTR 25,00

**COTES DU RHONE 2012<sup>ER</sup>**  
**SYRAH, MARSANNE**  
(PIERRE AMADIEU, RHONE, FRANKREICH)

Dieser Wein betört geschmacklich durch seine elegante Fruchtfülle, Geschmeidigkeit und zarte Würze. Duftnoten von reifer Blaubeere und dunkler Johannisbeere. Wer hat sich das eigentlich ausgedacht?

FLASCHE 0,75 LTR 25,00

**CLASSIQUE, DOMAINE ST. EUGENE 2012<sup>ER</sup>**  
**SYRAH, MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON**  
(LES TROIS TOMATES, LANGUEDOC, FRANKREICH)

Klassische Cuvee aus je einem Drittel Cabernet-Sauvignon, Merlot & Syrah. Im Geschmack einem saftigen Bordeaux ähnelnd. Durch den Syrah-Anteil jedoch eher ein milder Vertreter. Aromen von grüner Paprika und angenehmer Würze erinnern an die mediterrane Garigue im Süden Frankreichs.

FLASCHE 0,75 LTR 35,00



# WEISSWEINE

**GRAUBURGUNDER 2013<sup>ER</sup>**  
(WINZER EG HERRENBERG-HONIGSAECKEL, PFALZ)

GLAS 0,2 LTR 4,00  
KARAFFE 0,5 LTR 9,00  
FLASCHE 1 LTR 18,00  
SCHORLE 0,2 LTR 3,50

**RIESLING 2013<sup>ER</sup>**  
(CISTERZIENSER WEINGUT MICHEL, RHEINHESSEN)

GLAS 0,2 LTR 4,00  
KARAFFE 0,5 LTR 9,00  
FLASCHE 1 LTR 18,00  
SCHORLE 0,2 LTR 3,50

**SAUVIGNON BLANC 2013<sup>ER</sup>**  
(CATALADO, SIZILIEN)

Leicht, bekömmlich und von hervorragender Balance. In der Farbe strohgelb, im Aroma delikater und fruchtig. Feine Noten von Pfirsich, Stachelbeere und Melone.

**FLASCHE 0,75 LTR 23,50**

**BASA 2013<sup>ER</sup>**  
(TELMO RODRIGUEZ, RUEDA-SPANIEN)

Ein Wein mit intensivem, fruchtigen Aroma: Maracuja, Mango, etwas Stachelbeere und Grapefruit. Kräftig, mit exotischer und anhaltender Frische. Der Klassiker aus Rueda.

**FLASCHE 0,75 LTR 24,50**

**CHARDONNAY-AUXERROIS 2013<sup>ER</sup>**  
(WEINGUT MICHAEL ANDRES, PFALZ)

Feine Birnenfrucht, Quitte, Melone und Litschi zeichnen das Aroma dieses Weins aus. Am Gaumen cremig, mit feiner Struktur. Saftig, mit erfrischender Mineralität und ausgewogener Länge. Biozertifiziert.

**FLASCHE 0,75 LTR 27,00**

# ROSÉWEIN

**S CUVÉE ROSE 2013<sup>ER</sup>**  
(WEINGUT MICHAEL ANDRES, PFALZ)

GLAS 0,2 LTR 4,50  
FLASCHE 0,75 LTR 25,00

# SEKT & CRÉMANT

**VEUVE DEUVIENNE, SEKT**

GLAS 0,1 LTR 3,50  
GLAS AUF EIS 0,2 LTR 5,00  
FLASCHE 0,75 LTR 20,00

**GRAND CUVÉE 1531, CRÉMANT BLANC**  
(SIEUR D'ARQUES, LANGUEDOC, FRANKREICH)

Crémant de Limoux ist einer der besten Schaumweine Frankreichs. Noten von grünem Apfel, Honig und weißen Blüten versprechen anregenden Genuss mit angenehmem Säuregehalt. Frische und Finesse prägen die zarte Perlage. 12 Monate Hefelagerung. (70% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Mauzac).

GLAS 0,1 LTR 4,50  
FLASCHE 0,75 LTR 26,00

**GRAND CUVÉE 1531, CRÉMANT ROSE**  
(SIEUR D'ARQUES, LANGUEDOC, FRANKREICH)

Elegant, frisch und lebhaft. mit Noten von weißen Blüten, Pfirsich und hellen Früchten im Duft. Anregende Harmonie aus Feinheit und Fülle. Ein temperamentvoller Crémant mit intensiver Länge. (70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir).

GLAS 0,1 LTR 4,50  
FLASCHE 0,75 LTR 26,00



# LONGDRINKS / COCKTAILS

## GIN BAZIL SMASH

Gin  
Zuckersirup  
Zitronensaft  
Basilikum

8,00

## HEMINGWAY SOUR

Gin  
Zitronensaft  
Grenadine

7,00

## OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey  
Zucker  
Angostura  
Wasser  
Orange

8,00

## DARK & STORMY

Dunkler Rum  
Ginger Beer

7,00

## MOSCOW MULE

Vodka  
Limette  
Gurke  
Thomas Henry Ginger Beer  
Angostura

7,00

## PIMMS NO.1 CUP

Pimms  
Ginger Ale  
Gurke

7,00

## WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey  
Zuckersirup  
Zitronensaft

8,00

## FRANGELICO SOUR

Frangelico  
Limette

7,00



# SPRIT

## VODKA

SMIRNOFF	2 CL	2,00
KETEL ONE	2 CL	2,50
CIROC	2 CL	4,00

## WHISKEY

MAKER'S MARK BOURBON	4 CL	6,00
BULLEIT BOURBON	4 CL	6,00
BULLEIT RYE	4 CL	6,00
OBAN SINGLEMALT	4 CL	8,00
TALISKER SINGLEMALT	4 CL	8,00
LAGAVULIN SINGLEMALT	4 CL	9,00

## GIN

TANQUERAY	5 CL	4,50
TANQUERAY TEN	5 CL	6,50
MONKEY GIN	5 CL	6,50

## RUM

PAMPERO WEISS	4 CL	4,00
PAMPERO ANEJO ESPECIAL	4 CL	4,00
PAMPERO ANIVERSARIO	4 CL	7,00
OLD MONK	4 CL	6,00
ZACAPA 23 RUM	4 CL	9,00

## TEQUILA & PISCO

JOSE CUERVO ESPECIAL BLANCO / REPOSADO	4 CL	5,00
GOLDSTOFF PISCO	4 CL	5,00

## BRANDY

CARLOS PRIMEROS	2 CL	4,00
CARDENAL MENDOZA	2 CL	4,00

## OBSTLER

NONINO GRAPPA	2 CL	4,00
OBSTBRAND	2 CL	2,50

## LIQUEUR

FRANGELICO	2 CL	2,50
PIMMS NO.1 CUP	4 CL	4,00
43ER	2 CL	2,50
KALUHA	2 CL	2,00
BAILEYS	2 CL	2,50
COINTREAU	2 CL	3,00
MARASCHINO	2 CL	3,00
MINISTER DES INNEREN	2 CL	2,50
CHARTREUSE VERDE	2 CL	3,00
JAGERMEISTER	2 CL	2,50
AVERNA	4 CL	4,00
RAMAZOTTI	4 CL	4,00
PERNOD	4 CL	4,00
PASTIS	4 CL	4,00
ROMANA SAMBUCA	2 CL	2,50

## APERITIF & BITTER

SHERRY DRY	5 CL	4,00
SHERRY SWEET	5 CL	4,00
MARTINI BIANCO, DORO, ROSSO	6 CL	4,00
LILLET BLANC	6 CL	5,00
APEROL	4 CL	4,00
CAMPARI	4 CL	4,00
FERNET BRANCA	4 CL	4,00

Alle Spirituosen auch als Longdrinks.  
Alle Preise sind € Preise.



# BIER VOM FASS

JEVER

GLAS 0,3 LTR 2,90  
GLAS 0,4 LTR 3,80

HOVELS ROTGOLD

GLAS 0,3 LTR 2,90  
GLAS 0,5 LTR 4,50

# FLASCHEN BIER

ESTRELLA 0,33 LTR 3,50

JEVER FUN 0,33 LTR 3,00

M&O 0,33 LTR 2,50

SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN 0,5 LTR 4,50

SCHOFFERHOFER DUNKLES HEFEWEIZEN 0,5 LTR 4,50

SCHOFFERHOFER KRISTALLWEIZEN 0,5 LTR 4,50

SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 LTR 4,50

# SOFT DRINKS

FRITZ KOLA 0,33 LTR 2,50

FRITZ KOLA ZUCKERFREI 0,33 LTR 2,50

FRITZ ORANGE 0,33 LTR 2,50

FRITZ ZITRONE 0,33 LTR 2,50

FRITZ APFEL-KIRSCH-HOLLUNDER 0,33 LTR 2,50

FRITZ TRAUBENSCHORLE 0,33 LTR 2,50

MISCH MASCH 0,33 LTR 2,50

FLORA POWER 0,33 LTR 2,50

BIONADE KRAUTER 0,33 LTR 2,50

BIO ZISCH RHABARBER 0,33 LTR 3,00

THOMAS HENRY BITTER LEMON 0,2 LTR 2,50

THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2 LTR 2,50

THOMAS HENRY GINGER ALE 0,2 LTR 2,50

THOMAS HENRY SPICY GINGER 0,2 LTR 2,50



# H<sub>2</sub>O

VIVA CON AQUA LAUT / LEISE

0,3 LTR 2,00  
0,75 LTR 5,00

# SÄFTE

APFEL NATURTRUB	0,3 LTR	3,00
ORANGENSAFT FRISCH	0,3 LTR	3,50
MANGO	0,3 LTR	3,00
BANANE	0,3 LTR	3,00
KIRSCH	0,3 LTR	3,00
CRANBERRY	0,3 LTR	3,00
MARACUJA	0,3 LTR	3,00

Alle Säfte auch als Schorle oder gemischt

# HEISS GETRÄNKE

TEE / DIVERSE	2,00
TEE / FRISCHE MINZE / INGWER	2,50
KAKAO	2,00
KAFFEE	1,50
ESPRESSO	1,50
DOPPELTER ESPRESSO	2,00
ESPRESSO MACCHIATO	2,00
CAPPUCCINO	2,00
MILCHKAFFEE	2,50
LATTE MACCHIATO	2,50

# FF

Altona, 2015



**FF**

**FRIEDRICH FETT**  
Restaurant

**MONTAG BIS SAMSTAG**  
18:00 bis 23:00

Altona, 2015