

# Vorspeisen

---

-Taquitos dorados,	6,80	-Tortilla Chips mit Guacamole	7,50
Gebackene Weizenmehltortillas gefüllt mit Huhn		-Nachos Machos,	11,00
-Nachos,	9,50	Tortillas Chips mit Chile con Carne und Käse überbacken	
Tortillas Chips mit Käse überbacken		-Queso Fundido,	9,50
- Gambas al Ajillo,	8,20	zerlassenes Käse zur Auswahl mit Chorizo <small>g, 1, 2, 3, Paprika, Kaktus oder Champignon,</small> dazu Salsa und 3 Weizenmehltortillas, extra Zutat 1,00	
Gebratene Garnelen in Knoblauchweißweinsauce, dazu Brot			

# Salate

---

- Caesar Salat,			8,30
Romanasalat, mit einen Knoblauchsardellenmayonaise, Croutons und geriebenes Parmesan			
-Chicken Caesar Salat, <small>2,3</small>			9,80
mit gebratene Hühnerbruststreifen, Speckwürfeln, Croutons und geriebenes Parmesan			
-Scampi Caesar Salat, <small>2,3</small>			11,80
mit gebratene Scampis, Speckwürfeln, Croutons und geriebenes Parmesan			
-Taco Chicken Salat,			8,80
Gemischter Salat mit Tortillas Chips und gebratene Hühnerbruststreifen in einen Hibiscusvinagrette			
-Kleiner gemischter Salat			4,00

# Suppen

---

-Sopa Azteca,	4,80	-Caldo de Pollo	3,80
Hühnerbrühe mit Chile, Tortilla- Chipsstreifen, Avocado, Käse, Crème fraiche		Hühnersuppe mit Reis und Gemüse (Mexikanischer Art)	
-Pozole,	6,50		
Mexikanische Maissuppe mit Chile, Schweine-und Hühnerfleisch			

(a)Gluten haltiges Getreide =Weißes (g)Milch und Milcherzeugnisse (2)mit Konservierungsstoffen,(3)mit Antioxidationsmittel

# Hauptgerichte

---

-Arrachera Ranchera,	19,80
Gegrilltes, dünnes, Argentinisches Rindfleisch mit Chorizo Wurst auf Kaktusstreifen, dazu Bohnenmus ,Guacamole, Reis und 2 Weizenmehltortillas	
-NY Rindersteak	21,50
Aus Argentinischer Rinderlende mit Kräuterbutter, dazu Country Potatoes	
Portion Knoblauchbaguette 3,00	Kleiner gemischter Salat 3,80
-Cochinita Pibil	14,00
Mariniertes Schweinefleisch in Axiote, so wie in Yucatán, mit scharfe rote Zwiebeln mit Habaneros Chilis, dazu Reis, Bohnenmus und 3 Maistortillas	
-Chimichanga de Pollo	13,00
Gefüllte Weißenmehltasche mit einen mexikanischen Hühnergulasch, dazu Reis	
-El Patio Hamburguesa <sup>2,3</sup>	11,00
Hausgemachte gegrillter Hamburger mit Käse und Speck, dazu Pommes	
-Pescado a la Veracruzana <sup>(6)</sup>	14,00
Gegrilltes Rotbarschfilet auf einer zarten Sauce aus Tomaten, Paprika, schwarze Oliven, Zwiebeln und Kapern, dazu Reis	

# Haus Fajitas

---

*Gegrillte Fleischstreifen, mit Paprika und Zwiebeln auf eine heiße Pfanne. Serviert mit Dips und 4 Weizenmehltortillas (mach es Gluten frei mit Maistortillas)*

*Extra Dip 1,00 Dip Guacamole 1,50 Extra Tortilla 0,30*

-Fajitas de Pollo	14,50	-Fajitas de Camarón	18,00
mit Huhn (with Chicken)		mit Scampis (with prawns)	
-Fajitas de Carne	16,00	-Fajitas Vegetarianas	13,00
mit Rind (with beef)		gegrillte Gemüse	
-Fajitas Mixtas	15,00		
mit Huhn und Rind (beef and chicken)			
-Fajitas King	18,50		
mit Huhn, Rind und Scampi			

(2)mit Konservierungsstoffen,(3)mit Antioxidationsmittel (6)geschwärzt



# Enchiladas & Chilaquiles

---

## Gluten freie Gerichte

- Enchiladas de Pollo,** 12,50  
drei Maistortillas gefüllt mit Huhn auf Tomatensauce, gratiniert mit Käse, dazu Reis und schwarze Bohnenmus.
- Vegie Enchiladas ,** 12,50  
drei Maistortillas gefüllt mit Gemüse auf Tomatensauce, gratiniert mit Käse, dazu Reis und schwarze Bohnenmus.
- Enchiladas Suizas ,** 13,50  
drei Maistortillas gefüllt mit Huhn, Salsa Verde und Käse überbacken, dazu Reis und schwarze Bohnenmus.
- Enchiladas de Mole ,** (in der Soße Spuren von Gluten) 13,50  
drei Maistortillas gefüllt mit Huhn auf Molesauce, dazu Reis.  
(Sauce aus trockene Chilis, Schokolade, Erdnüsse und typische mexikanische Gewürze. Erzählt die Sage das im XVII Jahrhundert im Kloster de Santa Rosa in Puebla, Mexiko, Sor Andrea de la Asunción hat dieses Gericht für den Bischof gemacht. Sein Ursprung kommt von náhuatl *mulli*, was bedeutet Chilesauce)
- Enchiladas Verdes** 13,30  
drei Maistortillas gefüllt mit Huhn in einer zarter, pikanter, grüner Tomatensauce, dazu Reis
- Enchiladas de Carne** 13,80  
drei Maistortillas gefüllt mit Rinderfleisch (mexikanisches Gulasch) mit Käse überbacken, dazu Reis und schwarzes Bohnenmus
- Chilaquiles de Carne Asada** (rojos o verdes) 14,80  
Tortilla Chips in pikanter Chilisauce mit gegrilltem Rindfleischstreifen und 2 Spiegeleier und Käse überbacken
- Chilaquiles Vegetarisch** (rojos o verdes) 12,00  
Tortillas Chips in pikanter sauce mit Creme Fraiche und Käse überbacken

## Nachspeise

---

- Flan** c,g 4,30  
Cremekaramel nach Oma's Rezept
- Crepas con Cajeta** 5,80  
Pfannkuchen mit karamellisierten Ziegenmilch, Amaretto, Walnüsse und eine Kugel Eis
- Brownies** 5,80  
Mit Vanilleeis, Walnüsse, Karamell und Schokosirup

(g) Milch(c) Eier(12) Koffein

# COCKTAILS

---

## MARGARITA 9,50

(Tequila, Triple Sec, Frisch gepresste Zitronensaft, Zucker)  
(Mango und Erdbeere auch Erhältlich)

## GOLDEN MARGARITA 9,50

(Golden Tequila, Grand Marnier, Frisch gepresste Zitronensaft, Zucker)

## PALOMA 9,50

(Tequila, Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Zitronensaft)

## TEQUILA FRESCO 8,00

(Tequila, Gurkensaft, Zitronensaft, Agave sirup)

## COSMOPOLITAN 8,00

(Wodka, Triple Sec, Cranberrynektar, Zitronensaft)

## MOSCOW MULE 9,50

(Wodka, Limetten, Ginger Ale, Angosturabitter, Gurke)

## ASIAN MULE 9,50

(Wodka, Koriander, Limmeten, Braunerzucker, Ginger Ale)

## SOUTHERN GINGER 9,00

(Rum, Aperol, Zitronensaft, Zucker, Soda, Zimmt, Minze)

## LUSCIOUS LAURA 9,50

(Gin, Aperol, Maracujasaft, Ananassaft)

## INGWER SOUR 9,50

(Gin, Ingwer, Frisch gepresste Zitronensaft, Ahornsirup)

## PISCO SOUR 9,50

(Pisco, Frisch gepresste Zitronensaft, Eiweiss, Ahornsirup, Angosturabitter)

## LA PASSION 9,50

(Wodka, Maracujasaft, Maracujalikör, Maracujasirup)

## NUTTY COLADA 9,50

(Rum, Amaretto, Baileys, Sahne, Ananassaft)

## BLOODY MARY 8,00

(Wodka, Tomatensaft, Worcestersauce, Tabasco)

## HEMINGWAY SPECIAL 8,00

(Havana Club 3, Maraschino, Grapefruit, Frisch gepresste Zitronensaft, Zucker)

## MOJITO 9,80

(Havana Club 3, Frische Minze, Frisch gepresste Zitronensaft, Zucker, Soda)

## SANGRIA 0,4L 8,00

(Gin, Triple Sec, Orangen-Zitronensaft, Zucker, Zitronenlimonade, Wein )

WIR MACHEN GERNE IHREM LIEBLINGS COCKTAIL ! FRAGEN SIE NACH.



## Biere



-Pils Edelherb (0,3l) 3,70

-Helles vom Fass (0,5l) 3,70

-Dunkles Bier (0,5l) 3,90

-Weißbier (0,5l) 3,90

-Dunkel Weißbier (0,5l) 3,90

-Alkoholfreies Weißbier (0,5l) 3,90

-Alkoholfreies Bier (0,3l) 3,70

-Radler (0,5l) 3,70

## Mexikanische Biere

-Sol (0,33l) 4,50

-Chelada 6,00

(Sol mit Zitronensaft und Salz)

-Sol Michelada 6,00

(Worcestersauce, Tabasco, Zitronensaft,  
Salz)

## Heiße Getränke



-Espresso (12) 2,10

-Capuccino(12) 2,80

-Latte Machiato(12) 3,00

-Carajillo(12) 3,50

Espresso mit Brandy

-Tasse Kaffee(12) 2,50

-Heiße Schokolade 3,00

-Milchkaffe (12) 3,00

-Doppelten Espresso (12) 3,00

-Bonbon(12) 3,00

Espresso mit Kondensmilch

- Bio Tee DE-ÖKO-003 2,50

-Schwarz Darjeeling Singell (12)

-Pfefferminze

-Grüntee China Sencha

-Rotbuschtee, Vanille

-Kalte Milch 0,3l 2,50

# Erfrischungsgetränke (0,4l) 4,00

---

## *Aguas Frescas*

- Jamaica(Hibiscus)
- Limonada(Limette)
- Limonada con Pepino(Zitrone mit Gurke)
- Jamaicacon Chia(Hibiscus mit Chia)
- Naranjada(Orange)

## Sodas

---

- Coca Cola (0,2l) 2,80
- Coca Cola Light (0,2l) 2,80
- Cola Mix<sup>(12)</sup> (0,5l) 3,50
- Bitter Lemon (0,2l) 2,80
- Ginger Ale (0,2l) 2,80
- Tonic Water (0,2l) 2,80
- Mineralwasser Selters Classic (0,25l) 2,80
- Mineralwasser Selters Naturell (0,25l) 2,80
- Mineralwasser Selters Classic (0,75l) 5,50
- Mineralwasser Selters Naturell (0,75l) 5,50
- Tafelwasser (0,5l) 3,50

## Fruchtsäfte & Schorlen

---

- Apfelschorle<sup>(0,5l)</sup> 3,50
- Saftschorlen<sup>(0,5l)</sup> 3,80
- Apfel<sup>(0,3l)</sup> 2,70
- Orangen<sup>(0,3l)</sup> 2,70
- Ananas<sup>(0,3l)</sup> 2,70
- Maracuja<sup>(0,3l)</sup> 2,70
- Grapefruit<sup>(0,3l)</sup> 2,70
- Johannisbeere<sup>(0,3l)</sup> 2,70

# Weine

---

## Rotwein

-Cabernet Sauvignon (0,2l) 6,20

-Cabernet Sauvignon (0,5l) 15,00

-Rioja (Spanien) Flasche (0,75l) 18,50

Fein, fruchtig, rassig, dieser vollmundige Rotwein überrascht mit Temperament und Eleganz.

-Cabernet Sauvignon Flasche(Chile) (0,75l) 20,50

Durch die leichten Kieselsteinböden und das milde Küstenklima bietet Chile ideale Bedingungen für den Anbau hervorragender Weine.

## Weißwein

-Chardonnay (0,2l) 6,20

-Chardonnay (0,5) 15,00

-Pinot Grigio (Italien) Flasche (0,75l) 18,50

Klarer, reintoniger Pinot Grigio (Grauburgunder) mit feinen Aromen nach Limonen und weißen Blüten. Wegen seiner geringen Säure passt er wunderbar zu etwas Scharfes.

-Chardonnay (Chile) Flasche (0,75l) 21,50

Durch die leichten Kieselsteinböden und das milde Küstenklima bietet Chile ideale Bedingungen für den Anbau hervorragender Weine

-Rose Mateus (Portugal) Flasche (0,25) 6,50

-Prosecco(0,2l) 6,50

-Prosecco Flasche (0,75l) 21,50

-Weinschorle (0,33l) 5,50

-Aperol Spritz (0,33l) 6,50

-Sangria (0,4l) 8,00