

BEBIDAS -softdrinks-



Selters	0,5 l	4,20 €
Classic / Naturell	0,75 l	6,80 €
Afri Cola ^{1, 2, 12} / Afri Cola ohne Zucker ^{1, 2, 9, 10, 12}	0,33 l	4,10 €
Bluna ^{2, 12}	0,33 l	4,10 €
Orange / Zitrone / Mix (Cola-Orange)		
Säfte: Apfel, Maracuja, Mango, Ananas, Orange	0,2 l	3,40 €
(auch als Schorle)	0,4 l	5,10 €
Agua de Jamaica	0,4 l	5,50 €
Hausgemachter Hibiskus Eistee		
Agua de Tamarindo	0,4 l	5,50 €
Hausgemachter Tamarind Eistee		
Horchata ^F	0,4 l	4,90 €
süßes Getränk aus Reis, Zimt und Milch		

LIMONADAS



- hausgemachte limonaden -

Naranja & Jengibre	0,4 l	5,90 €
Orangensaft, Orangen, Ingwer & Spicy Ginger		
Pepino ^{3, 12}	0,4 l	5,90 €
Gurke, Gurkensirup & Bitter Lemon		
Limon & Menta	0,4 l	5,90 €
Zitrone, frische Minze, Zuckersirup & Soda		
Jamaica	0,4 l	5,90 €
Hibiskus-Eistee, frische Minze & Soda		
Sandía & Fresa	0,4 l	5,90 €
Wassermelonensaft, Erdbeerstückchen , Soda, Limette & frische Minze		



CERVEZA



- vom fass -

Corona

San Miguel

0,33 l	4,50 €
0,5 l	5,90 €

- las mexicanas - je nach Verfügbarkeit

Bohemia Oscura oder Negra Modelo

Dunkles Bier

0,33 l	4,50 €
--------	--------

Dos XX / Pacifico / Bohemia clara

0,33 l	4,60 €
--------	--------

Michelada

Bier vom Fass, Zitrone, Worcestershire Sauce,
Salz, Pfeffer und Tabasco

0,5 l	5,50 €
-------	--------

0,3 l	4,10 €
-------	--------

- aus deutschland -

Beck's Lemon Brew Naturradler

0,33 l	4,10 €
--------	--------

Franziskaner Weizen Naturtrüb

0,5 l	5,30 €
-------	--------

Spaten Münchner hell

0,5 l	5,30 €
-------	--------

- alkoholfrei -

Corona Cero

0,33 l	4,50 €
--------	--------

Beck's Blue Alkoholfrei

0,33 l	3,80 €
--------	--------

Rothaus Naturradler Alkoholfrei

0,33 l	3,80 €
--------	--------

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l	5,30 €
-------	--------





- Exklusiv aus Lateinamerika -

- tinto -

Canto Grande Selección Merlot	0,2 l	7,20 €
<i>Region: Valle Central – Chile</i>		

Tarapacá Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,50 €
<i>Region: DO Valle Central – Chile</i>		

San Felipe Malbec Classic	0,2 l	7,20 €
<i>Region: Mendoza Argentinien</i>		

L.A. Cetto Petite Sirah	0,75 l	24,90 €
<i>Region : Baja California – Mexiko</i>		

- blanco -

William Cole Sauvignon Blanc	0,2 l	7,20 €
<i>Region: Valle de Casablanca – Chile</i>		

San Felipe Chardonnay Classic	0,2 l	7,50 €
<i>Region: Mendoza - Argentinien</i>		

L.A. Cetto Chenin Blanc	0,2 l	9 €
<i>Region : Baja California – Mexiko</i>		

- rosé -

Carelli Cabernet - Merlot Rosé	0,2 l	7,50 €
<i>Region: Mendoza - Argentinien</i>		

- Aus der Region -

Riesling Trocken	0,2 l	5,50 €
-------------------------	-------	--------

Grauburgunder Trocken	0,2 l	4,50 €
------------------------------	-------	--------

Rosé Merlot	0,2 l	4,50 €
--------------------	-------	--------

Weißwein / Roseschorle	0,4 l	+1 €
-------------------------------	-------	------

MOCKTAILS



Sour Tulum

Maracujanektar, Limettensaft, Zitronensaft & weißer Rohrzucker

6,90 €

Ponche

Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Limettensaft, Erdbeersirup, Ingwer & Ginger Beer mit Ananas-, Mangostückchen und Minze

7,90 €

El Dorado

Minze, Frische Limetten, Rohrzucker, Limettensaft & Ginger Ale

7,50 €

Paloma rosa

Graptefruitsaft, Limettensaft, Agavensirup & Soda mit Tajinrand

7,50 €

Margarita sin Alcohol

Alkoholfreie Margarita: Mango, Maracuya, Erdbeer, Ananas - Jalapeño

6,90 €

APERITIVOS



Mexican Spritz

Aperol, Tequila, Limettensaft, Zuckersirup & Soda

0,2 l

7,20 €

Mimosa Mexicana

Tequila, Orangensaft, Sekt

0,2 l

6,50 €

Dalia

Ramazotti Rosato, Sekt, Soda, Limettenscheibe

0,2 l

7,50 €

El Rojo²

Tequila, Grapefruitsaft, Sekt, Himbeersirup & Minze

0,2 l

6,90 €



MARGARITAS



Auf Wunsch: Mezcalita (mit Mezcal San Cosme)

Clasica

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft
& Salzrand

7,90 €

Auf Wunsch: mit Jalapeño +0,40 €

Jamaica

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft,
Jamaicasaft & Zuckerrand

8,20 €

Tamarindo

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft,
Tamarindensaft & Tajinrand

8,20 €

Piña y Jalapeño⁴

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft,
frische Jalapeño Chili, Ananassaft & Tajinrand

8,20 €

Mango⁴

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft,
Mangopüree & Tajinrand

8,50 €

Maracuyá

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft,
Marakujasaft & Tajinrand

8,50 €

Fresa⁴

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft,
Erdbeerpüree & Zuckerrand

8,50 €

Auf Wunsch: mit Jalapeño +0,40 €

Café¹

Tequila Café, Espresso, Triple Sec
Zimt & Zuckerrand

8,90 €



COCKTAILS / LONGDRINKS



Paloma

Tequila Jose Cuervo, Pink Grapefruitsoda mit Tajinrand

7,90 €

Tequila Mule

Tequila Jose Cuervo, Limettensaft & Ginger Beer

Auf Wunsch: Mezcal Mule oder Moscow Mule

7,90 €

Tequilito

Tequila Jose Cuervo, Limettensaft, frische Minze, weißer Rohrzucker & Soda

7,90 €

Matzatli

Mezcal San Cosme, Limettensaft, Ananassaft mit Tajinrand

8,50 €

Tierra y Flor

Mezcal San Cosme, Zimtsirup, Limettensaft & Hibiskus Eistee

8,90 €

Pasión de Oaxaca

Mezcal, Tequila, Triple sec, Rohrzucker, Mango Püree, Maracuja Konzentrat, Grapefruitsaft mit Tajinrand

8,90 €

Moctezuma

Tequila Jose Cuervo, Limettensaft, Ingwer, weißer Rohrzucker & Corona

8,90 €

Mango Chili Mojito

Weißer Rum, Limettensaft, Mangopüree, weißer Rohrzucker, frische Minze, frische Chilis & Soda

Auf Wunsch: Mojito clásico

8,90 €

MEZCAL



San Cosme

2 cl

3,50 €

Del Maguey Vida

2 cl

4,10 €

Oro de Oaxaca - Mezcal Artesanal

2 cl

4,10 €

Casamigos

2 cl

3,90 €



TEQUILAS



- plata -

Reifung: 0 - 50 Tagen / Farbe: farblos

Jose Cuervo especial	2 cl	3,50 €
Espolón	2 cl	3,90 €
Jose Cuervo 1800	2 cl	3,90 €
Patrón	2 cl	4,30 €
Don Julio	2 cl	4,10 €
Herradura	2 cl	4,10 €
Casamigos	2 cl	4,10 €

- reposado -

Reifung: 2 -12 Monaten / Farbe: leicht Gold

Jose Cuervo especial	2 cl	3,50 €
Espolón	2 cl	3,90 €
Jose Cuervo 1800	2 cl	3,90 €
Patrón	2 cl	4,50 €
Don Julio	2 cl	4,50 €
Herradura	2 cl	4,10 €
Casamigos	2 cl	4,50 €

- añejo -

Reifung: 1 -3 Jahren / Farbe: dunkel Gold

Jose Cuervo 1800	2 cl	4,10 €
Patrón	2 cl	5,10 €
Don Julio	2 cl	4,90 €
Herradura	2 cl	4,50 €
Casamigos	2 cl	4,90 €





Nachos con salsa mit Pico de Gallo



8,50 €

Nachos con Guacamole



8,50 €

Avocado-Dip gewürzt mit Limetten, Salz, Zwiebeln, Tomaten und Koriander

Nachos con Queso

Nachos überbacken mit Käse, dazu Jalapeños & Pico de Gallo

10,50 €

mit fleisch: Hackfleisch **oder** Hähnchen

13,50 €

Esquite^F

Cremiger weißer Mais, Limettensaft, Chili-Pulver & Queso Fresco

6,90 €

Flautas^F



7,50 €

Zwei frittierte Tacos aus Mais-Tortillas, gefüllt mit gerupftem Hähnchenfilet **oder** Kartoffeln. Serviert mit Salat & Crème fraîche

zum teilen: Sechs Flautas
serviert mit Salat & Crème fraîche

14,90 €

Tipp: Salsa verde passt super dazu!

Tostada^F

de pollo / Cochinita / Avocado



6,90 €

Frittierte Mais-Tortilla, belegt mit schwarzen Bohnen, Salat, Queso Fresco, Crème Fraîche & Pico de Gallo.

Wahlweise: Hähnchenfilet (gerupftem / weiß)
oder cochinita pibil (Schweinefilet mariniert) **oder** Avocado Streifen.

zum teilen: zwei Tostadas

12,50 €

Sopa de tortilla^F

Tortilla-Suppe zubereitet mit Tomaten, serviert mit Koriander, Crème fraîche, Avocado & frittierten Mais-Tortilla-Streifen

8,50 €

ENSALADA



Salat mit Avocado, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, Queso Fresco, Sourcream, Granatapfel und Koriander. Serviert mit Haus-Dressing.

Vegetarisch^F   **12,90 €**
vegane Zubereitung auch möglich

Ensalada con Pollo^F **14,90 €**
mit Hähnchenfilet


Ensalada con Filete de Res^F **15,90 €**
mit Rinderfiletstückchen


ESPECIALES



Chile Relleno^F  **15,50 €**
Gegrillte Paprika, gefüllt mit geschmolzenem Käse, geschmort in einer Tomaten-Zwiebeln Soße. Dazu Bohnen und mexikanischen Reis.
Serviert mit Koriander, Zwiebeln & Creme Fraîche.

Auf Wunsch: **Mit Rinderhackfleisch** **16,90 €**

Enmoladas (Mole Poblano) ^{F,G,H,N}  **16,90 €**
Gerollte Mais-Tortillas gefüllt mit gerupftem Hähnchenfilet **oder** Gemüse
übergossen mit Chili-Kakao-Soße. Seviert mit Crème fraîche, Sesam &
Zwiebeln. Dazu Bohnen, mexikanischen Reis & Salat als Beilage.

Plato Moctezuma^F  **16,90 €**
Hausgemachte Nachos, übergossen mit verschiedenen Salsas & Crème fraîche,
überbacken mit Käse. Dazu gerupftem Hähnchenfilet 'Tinga Art' **oder** Gemüse.
Serviert mit Koriander, Zwiebeln, Limetten, Avocado und frischen Chilis.
(Unsere Version der "Chilaquiles")



TACOS



3 Mais-Tortillas belegt mit der Zutat deiner Wahl.
Serviert mit Zwiebeln, Koriander, Limetten & Salsa.

Nopalitos & Zwiebeln

mit Kaktusstreifen & Zwiebeln



13,50 €

Hongos enchipotlados



14,50 €

Pilze & Zwiebeln in einer Chipotle-Chili Crème

Pollo Pibil



mit mariniertem Hähnchen auf Pibil-Art

15,90 €

Cochinita Pibil

mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet

15,90 €

Al Pastor



mit mariniertem Schweinefilet und Ananas

15,90 €

Barbacoa

mit mariniertem gerupftem Rinderfilet

16,50 €

GRINGA



Große Weizenmehltortilla belegt mit geschmolzenem Käse, der Zutat deiner Wahl,
Salsa Ranchera und Guacamole. Serviert mit einer Portion Reis und Salat. Mit
Koriander und Zwiebeln.

Al Pastor ^{F, A}

mariniertem Schweinefilet & Ananas

17,80 €

Pollo ^{F, A}

mit Hähnchenfilet

16,50 €

Res ^{F, A}

mit Rindfleischstückchen

18,50 €

Hongos ^{F, A}

mit Pilze & Zwiebeln



15,90 €

QUESADILLA



- für den kleinen hunger -

3 kleine Weizenmehl-Tortillas, gefüllt mit geschmolzenem Käse und die Zutat deiner Wahl, serviert mit Salat.

Auf Wunsch: Glutenfrei (mit Mais-Tortillas)

Queso^{F,A}
Käse



8,50 €

Queso & Nopalitos^{F,A}
Käse & Kaktusfeigen



8,90 €

Pollo^{F,A}
mit Hähnchenfilet

9,50 €

Carne Molida^{F,A}
mit Rinderhackfleisch

8,90 €

CHILAQUILES



Frittierte Mais-Tortillas, übergossen mit der Soße und den Zutaten deiner Wahl. Serviert mit Queso fresco, Crème Fraîche, Koriander, Zwiebeln und Avocado.

deine Auswahl:



Salsa Roja / Salsa Verde/ Divorciados^F
(vegetarisch)

14,50 €

con pollo^F
mit gerupftem Hähnchenfilet

16,50 €

con huevo^{F,I}
zwei Spiegeleier

15,90 €

con pollo y huevo^{F,I}
zwei Spiegeleier & Hähnchen

16,90 €



BURRITO



Gerollte Weizenmehl-Tortilla, gefüllt mit schwarzen Bohnen, mexikanischen Reis, geschmolzenem Käse, & die Zutat deiner Wahl.
Serviert mit Salat, Guacamole, Crème fraîche & Salsa.

Carne Molida ^{A, F} mit Rinderhackfleisch	15,50 €
Pollo ^{A, F} mit Hähnchenfilet	15,90 €
Vegetarisch ^{A, F}   vegane Zubereitung auch möglich	15,90 €
Cochinita Pibil ^{A, F} mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet	16,50 €
Barbacoa ^{A, F} mit mariniertem gerupftem Rinderfilet	16,90 €
Res ^{A, F} mit Rinderfiletstückchen	16,90 €

CHIMICHANGA



Frittierte Weizenmehltortilla-Tasche, gefüllt mit Bohnen, Käse und die Zutat deiner Wahl. Serviert mit Reis, Salsa, Crème fraîche und Salat.

Vegetarisch ^{A, F}  mit Paprika, Zwiebeln und Zuchinni	15,90 €
Carne Molida ^{A, F} mit Rinderhackfleisch	15,90 €
Tinga de Pollo ^{A, F} mit gerupftem Hähnchenfilet auf Tinga-Art	16,50 €
Cochinita Pibil ^{A, F} mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet	16,90 €



ENCHILADAS



Gerollte Mais-Tortillas gefüllt mit gerupftem Hähnchenfilet **oder** Gemüse, überzogen mit Salsa & geschmolzenem Käse. Serviert mit Zwiebeln, Koriander und Crème fraîche. Dazu Bohnen und Reis als Beilage.

con Salsa Roja^F 
mit salsa ranchera

16,50 €

con Salsa Verde^F
mit salsa verde

16,90 €

Divorciadas^F
mit salsa verde & salsa ranchera

16,50 €



Vegetarisch^F / Vegan
gefüllt mit Paprika, Zucchini & Zwiebeln mit Salsa verde.

15,90 €

Salsa verde wird mit Koriander vorbereitet (siehe Salsas)

ALAMBRE



Gebratene Paprika, Zwiebeln und Champignons, geschwenkt in Käse, dazu **Chorizo** & das Fleisch deiner Wahl **oder** vegetarisch. Serviert in einer heißen Gusseisenpfanne. Dazu 1 Salsa* und 3 Weizenmehl-Tortillas**.

Vegetarisch^{(A), F} 
Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln

16,50 €

Pollo^{(A), F}
mit Hähnchenfilet

18,50 €

al Pastor^{(A), F}
mit mariniertem Schweinefilet

19,90 €

Res^{(A), F}
mit Rindfleischstückchen

21,50 €

** Siehe "Salsas"*

***Auf Wunsch:* Glutenfrei mit Mais-Tortillas



PA' LOS PE-KES



- Für Kinder bis 6 Jahren - 8,90 €

Taquitos dorados

Zwei gerollte und frittierte Mais Tortillas gefüllt mit gerupftem Hähnchen oder Kartoffeln, Serviert mit Creme Fraîche und Reis.

Quesadillas

Zwei kleine Tortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse.
Dazu Reis und Pico de Gallo.

Zubereitungswunsch:

- Nur Käse,
- Rinderhackfleisch
- gerupftem Hähnchen

Arroz con Pollo

Mexikanischen Reis mit gerupftem Hähnchenfilet.
Dazu Pico de Gallo und Creme Fraîche.

Bestelle eine Kugel Vanille Eis als Nachtisch



SALSAS



Pico de Gallo Feingehackte Tomaten, Zwiebeln, Jalapeño & Koriander verfeinert mit frisch gepresstem Limettensaft. <i>Auf Wunsch:</i> Scharf	2,50 €
Salsa Cascabel Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Cascabel.	2,50 €
Salsa Ranchera 🔥 Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Morita.	2,50 €
Salsa Verde 🔥 Gegrillte Tomatillo, Zwiebeln, Jalapeños & Koriander.	2,50 €
Salsa Chipotle 🔥 🔥 Gegrillte Tomaten, Chipotle Chili & vegane Crème fraîche.	2,50 €
Salsa Habanera 🔥 🔥 🔥 Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Habanero.	2,50 €

EXTRAS



Tortilla (Mais oder Weizenmehl)^A	0,50 €
Crème fraîche^F	1,50 €
Nachos	4,50 €
Jalapeños (eingelegt)⁴	2,50 €
Geriebener Käse^F	2,50 €
Mexikanischen Reis	3,50 €
Bohnen	3,50 €
Guacamole	4,90 €



CAFÉ Y TÉ *kaffee & tee*



Café¹	3,20 €
Café con leche^{1, F} Kaffee mit Milch	4,10 €
Espresso¹	2,40 €
Espresso doble¹	3,80 €
Carajillo¹ Espresso, Licor 43 mit Eiswürfeln	4,30 €
Té Moctezuma Frische Minze, Limette, Hibiskustee	4,30 €
Té de Jengibre y Limón Ingwer und Zitronen Tee	4,10 €
Té de Manzana y Canela Apfel, Limette & Zimt Tee	4,10 €

POSTRE *nachtisch*



Flan con Cajeta^F Hausgemachtes Sahnedessert auf mexikanischer Art serviert mit Cajeta (Karamell aus Ziegenmilch)	4,50 €
Platanos Fritos^F Frittierte Kochbananen mit Crème fraîche	5,50 €
Volcan de chocolate^{A, F, H} Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern	5,80 €
Churros con Chocolate^{A, F, I} Frittiertes Gebäck aus Brandteig, gestreut mit Zucker und Zimt, dazu Schokosoße und eine Kugel Vanilleeis	6,50 €
Crumble de Mango y Coco^F Kokoscrumble mit Kokosmousse, Mango und Maracuja. Serviert mit Kokosraspeln.	5,90 €

