

TAPAS

13 SPANISCHE KÄSEPLATTE

11,90

Manchego D.O.P., Iberico Käse, Cabra Semicurado, Früchte, Feigensenf, dazu Brot
Manchego D.O.P., Iberico Cheese, Cabra Semicurado, fruit, fig mustard, served with bread



14 ALI-OLI

3,00

Hausgemachte Knoblauchmayonaise, dazu Brot
Homemade garlic mayonnaise, served with bread



15 PAN DE AJO

3,90

Knoblauch-Baguette, dazu Tomatensalsa-Dip
Garlic bread, served with salsa-dip

16 ACEITUNAS

3,90

In Kräuter marinierte Oliven
Olives marinated in herbs



17 ACEITUNAS CON QUESO

4,50

Eingelegte Oliven mit Schafskäse und frischen Kräutern
Pickled olives with sheep's cheese and fresh herbs

18 QUESO MANCHEGO

5,80

Käse aus La Mancha
La Mancha cheese



19 CHAMPIÑONES AL AJILLO

5,90

Gebratene frische Champignons, mit Knoblauch und Kräutern, dazu Brot
Roastet mushrooms with garlic and fresh herbs, served with bread



20 MOZZARELLA STICKS (5Stk)

6,90

mit Nachos, Salat und Tomatensalsa
with nachos, salad and tomatoe salsa

21 GAMBAS MEDITERRANEAS

8,90

Gebratene Riesengarnelen in Olivenöl, mit Knoblauch, frischen Tomaten und Kräutern, dazu Brot
Prawns fried in oliveoil with garlic, fresh tomatoes and herbs, served with bread



22 BACALAO FRITO (3Stk)

5,90

Paniertes pazifisches Kabeljaufilet, dazu Aioli-Dip
Breaded Pacific cod fillet, served with aioli-dip



23 AVOCADO FRIES CHILI (5Stk)

5,90

Panierte Avocado Wedges in einer leichten Chili-Panade, dazu Sweet-Chili-Dip
Breaded avocado wedges in a light chilli breading, served with sweet chilli dip



24 NACHOS

3,90

Mit Tomatensalsa und Sauerrahm
With tomatoe salsa and sour cream



25 NACHOS MIT KÄSE

7,90

überbacken mit Jalapeños, Sauerrahm, Salsa und Guacamole
Nachos gratinated with cheese, jalapeños, sour cream, salsa and guacamole

26 CALAMARES FRITOS

6,50

Frittierte Calamares mit Cocktail-Soße
Fried calamares with cocktail sauce



TAPAS

5 EMPANADAS (3 Stk)

Hausgemachte frittierte Teigtaschen aus Maismehl, gefüllt mit: Rindfleisch, Hähnchen oder Gemüse, dazu Salsa (Aji casero)

Homemade fried dumplings made from cornmeal, filled with: beef, chicken or vegetables, served with salsa (Aji casero)

Jede weitere Empanada
Each additional empanada **+2,00**

5,90



Homemade!

Unsere knusprigen **Empanadas** sind Handgemacht und durch das frische Maismehl von Natur aus Glutenfrei!

Our crispy empanadas are handmade and naturally gluten-free through the fresh corn flour!

5,90

6 PAPAS RELLENAS (3 Stk)

Hausgemachte runde Hähnchenkroketten, gefüllt mit Kartoffel und Gemüse, dazu Salsa (Aji casero)

Homemade round chicken croquettes, filled with potatoes and vegetables, served with salsa (aji casero)

4,50

7 TOSTONES

Frittierte Kochbananen mit Dip
Fried plantains, served with dip

4,50

8 YUCA

Frittierte Maniok mit Dip
Fried cassava, served with dip

5,90

9 CHICKEN FINGERS COCONUT(3Stk)

Zarte Hähncheninnenfilet ummantelt von einer Cocospanade, mit Nachos, Salat und Sweet-Chili-Dip

Juicy and tender chicken inner fillets (3pcs), coated with coconut flakes, with nachos, salad and sweet-chili-dip

7,90

10 CHICKEN WINGS (5Stk)

mit Nachos, Salat und Sweet-Chili-Dip
with nachos, salad and sweet-chilli-dip

3,50

11 PORTION POMMES ODER WEDGES

Portion of french fries or wedges with dip

11,90

12 FINGERFOOD-PLATTE

Chicken Wings, Mozzarella Sticks, Hot Poppers, Chicken Nuggets, Chicken Fingers Coconut, Nachos in einer essbaren Tortillaschale, dazu drei Dips

Chicken wings, mozzarella sticks, hot poppers, chicken nuggets, chicken fingers coconut, nachos, served with three dips



SUPPEN SOUP

10 SOPA CASERA

Arg. Rindfleischstreifen, Kartoffelwürfel, Paprika und Bohnen
Beef stripes, potato pieces, paprika and beans

6,80

11 SOPA DE TOMATE

Tomatencremesuppe
Tomato soup

5,50



GRILL-SPEZIALITÄTEN

40 ENSALADA COLORIDA

Knackig frischer Marktsalat mit gegrillten argentinischen Rinderhüftsteakstreifen, garniert mit zwei Mozzarella Sticks
Crisp, fresh market salad with grilled argentinean beef steak strips, garnished with two mozzarella sticks

11,90

41 ALBÓNDIGA RELLENA

Riesenfrikadelle gefüllt mit Schafskäse, hausgemachte Salsasoße, dazu Reis oder Kartoffel-Wedges und kleiner Salat
Giant meatball filled with sheep cheese, homemade salsa sauce, served with rice or potato wedges and a small salad

9,90

42 PAVO A LA MEXICANA

Gegrilltes Putensteak mit Avocadocreme bestrichen und mit Käse überbacken auf Ananas-Mango-Salsa, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat
Grilled turkey steak coated with avocado cream and gratinated with cheese on pineapple mango salsa, served with french fries and a side salad

11,90

43 FILETE DE POLLO

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Sweet-Chili-Salsa, serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
Grilled chicken fillet with sweet chilli salsa, served with fried potatoes and a side salad

12,90

44 SALMÓN A LA PLANCHA

Gegrilltes Lachsfilet auf hausgemachte Tomatensalsa, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat
Grilled salmon fillet on homemade tomato salsa, served with french fries and a side salad

14,90

45 ASADOR DE SCAMPI

Gegrillte Riesengarnelen „Black Tiger“ mit hausgemachter Tomaten-Knoblauchsoße, serviert mit Reis und kleinem Salat
Grilled king prawns "Black Tiger" with homemade tomato-garlic sauce, served with rice and a small salad

14,90

46 RUMPSTEAK

Argentinisches Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, frisch gegrillte Bratkartoffel und Marktgemüse
Argentine rump steak (200g) with herb butter, freshly grilled roast potatoes and market vegetables

19,90

47 FIESTA GRILLPLATTE

Gegrilltes argentinisches Rinderhüftsteak, Putensteak, Hähnchenbrustfilet, mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat
Grilled Argentine beef steak, turkey steak, chicken breast fillet with homemade herb butter, french fries and side salad

23,90

DESSERTS

BANOFFEE PIE

3,90

Hausgemachte Tarte mit Banane, Toffee und Sahne
Homemade tart with banana, toffee and cream

CHURROS

4,90

Frittierte Brandteigstreifen in Zimtucker, serviert mit Karamell-Dip
Fried choux pastry strips in cinnamon sugar, served with caramel dip



HAUPTGERICHTE

FAJITAS

Alle unsere Fajitas werden in einer heißen Gusseisen-Pfanne mit Reis, Weizenmehl-Tortillas, Salat, Tomatensalsa, Sauerrahm und Guacamole serviert

All of our fajitas are served in a hot cast iron pan with rice, with it wheat flour tortillas, lettuce, tomato salsa, sour cream and guacamole

26 **VEGETARIANA** 10,90

Fajita mit Gebratenes, gemischtes Marktgemüse

Fajita with Roasted, mixed vegetables, flavored with special spices

27 **POLLO** 14,90

Fajita mit Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln

Fajita with Chicken breast strips, peppers and onions

28 **CARNE** 15,90

Fajita mit Rinderhüftsteakstreifen, Paprika und Zwiebeln

Fajita with sirloin steak strips, peppers and onions

CHIMICHANGA

Alle unsere Chimichangas werden in großer Tortilla-Tasche gefüllt, knusprig frittiert und serviert mit Reis und Salat

All of our Chimichangas are filled in large tortilla shell, fried crispy and served with rice and salad

29 **VEGETARIANA** 10,90

Gefüllt mit frischem Marktgemüse, Cheddar-Mozzarella-Käse, serviert mit Tomatensalsa, Sauerrahm und Guacamole

Filled with fresh vegetables and tender melting feta cheese, served with salsa, sour cream and guacamole

30 **CHILI CON CARNE** 12,90

Gefüllt mit Chili con carne, Mais, Bohnen, Cheddar-Mozzarella-Käse, serviert mit Tomatensalsa und Sauerrahm

Filled with chilli con carne, beans, corn and cheddar-mozzarella cheese, served with tomato salsa and sour cream

31 **POLLO** 12,90

Gefüllt mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Champignons, Zucchini, Cheddar-Mozzarella-Käse, serviert mit Tomatensalsa, Sauerrahm und Guacamole

With grilled chicken breast, mushrooms, zucchini, onions and cheddar-mozzarella cheese, served with tomato salsa, sour cream and guacamole

TACOS

Alle unsere Tacos werden mit Salsa, Sauerrahm und Guacamole serviert

All of our tacos are served with tomato salsa, sour cream and guacamole

32 **POLLO** 9,90

3 Soft-Tacos mit Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln

3 soft tacos with chicken breast strips, peppers and onions

33 **CARNE** 11,90

3 Soft-Tacos mit Rinderhüftsteakstreifen, Paprika und Zwiebeln

3 soft tacos with sirloin steak strips, peppers and onions



WARMER GETRÄNKE

COFFEE

Café Crema	2,60
Café Crema groß	3,60
Café Eintkoffeiniert	2,80
Milchkaffee	3,60

Espresso	2,20
Espresso Doppio	3,20
Espresso Macchiato	2,50
Cortado	2,80
Cappuccino	2,80
Cappuccino groß	3,80
Cappuccino mit Zimt	3,80
Latte Macchiato	3,60
Caramel Macchiato	3,80

Heisse Schokolade	3,80
Heisse Schokolade mit Sahne	4,20
Chococino	4,40
Heisse Schokolade, Espresso Shot	
Chai Latte	3,60
Golden Latte	3,70
Milch aufgeschäumt mit Korkuma, Zimt, Kardamom und Ingwer	
+ Espresso Shot 1,00	



Unsere Kaffeespezialitäten mit Soja- oder Hafermilch + 0,60

TEA

Frischer Minztee und Zitrone	3.80
Grüner Tee mit Zitrone und Ingwer	3.80

DAMMANN Frères, Paris 1692 - Tee Variationen	3.20
--	------

Earl Grey | Darjeeling | English Breakfast | Pfefferminztee | Früchtetee | Kamillentee | Grüner Tee | Kräutertee | Jasminete |

SOFTDRINKS

Bad Camberg - Taunusquelle	0,25	2,80
Naturell/Sprudel	0,75	6,50

Coca-Cola	0,2	2,40
Coca-Cola Zero	0,4	3,80

Fanta

Sprite

Mezzo-Mix

Goldberg	0,2	2,90
----------	-----	------

Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	0,4	4,00
---	-----	------

Red Bull	0,25	4,00
----------	------	------

Rapp's Fruchtsäfte und Schorlen	0,2	2,40
	0,4	3,80

Johannisbeer | Mango | Bananen | Kirsch | Apfel | Maracuja

JUICE TIME

Frisch gepresster Orangensaft	0,2	3,50
	0,4	5,90

HAUSGEMACHTE LIMONADE UND EISTEE

Himbeere-Zitronen-Minz		
Limonade	0,4	5,70
Grüner Holunder-Zitronentee	0,4	5,70
Weißer Pfirsich-Rosmarintee	0,4	5,70



BIER VOM FASS

Krombacher Pils	0,5	4,50
Krombacher Hefeweizen	0,33	4,00

FLASCHENBIERE

Augustiner Edelstoff	0,5	4,50
Corona	0,33	4,00
San Miguel	0,33	4,00
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5	4,50
Claustaler Alkoholfrei	0,5	4,50



APFELWEIN

Rapp's Speyerling	0,25	3,00
pur süß sauer	0,5	4,50

APERETIFS

Hugo	0,2	7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze		

Black-Hugo	0,2	7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Blackberrylikör, Soda, Minze		

Aperol-Spritz	0,2	7,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orange		

Prosecco	0,1	4,50
	0,2	7,90

LONGDRINKS

Moskow Mule	9,00 €
Tanqueray Tonic	9,50 €
Gin Mare Tonic	11,50 €
Jinzu Tonic	11,50 €
Hendrick's Tonic	11,00 €
Monkey 47 Tonic	11,50 €
Absolut Vodka Lemon/ Tonic	9,00 €
Vodka Redbull	9,00 €
Marker's Mark Cola	9,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Jack Daniel's Cola	9,00 €

APERETIVS/ BITTERS/ LIKÖRE

Aperol	4cl	4,50 €
Campari	4cl	5,00 €
Martini Bianco	4cl	5,00 €
Pernod	4cl	5,00 €
Ramazzotti	4cl	4,80 €
Fernet Menta	2cl	3,00 €

Jägermeister	2cl	3,00 €
Amaretto di Saronno	4cl	4,50 €
Likor 43	4cl	4,80 €
Baileys	4cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2cl	3,00 €





**17:00 - 19:00 Uhr
und
23:30 - 1:00 Uhr**

ALL DAY BAR

NON ALCOHOLICS

Blue Felix 5,50 €
Tonic Water, Blue curacao,
Zitronensaft, Blaubeeren, Zitrone

Virgin Mojito 5,50 €
Limetten, fr. Minze, brauner Zucker,
Ginger Ale, Soda

Mango Colada 5,50 €
Mangosaft, Kokossirup, Sahne

Banana Beach 5,50 €
Bananensaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Kokossirup, Grenadine

Coconut Kiss 5,50 €
Ananassaft, Kirschnektar, Sahne,
Kokossirup

OLD SCHOOL NEVER DIES

Mojito 9,00 €
Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker,
Soda

Caipirinha 9,00 €
Amaretto do Saronno, Apfelsaft,
Zitronensaft, Zuckersirup

Sex on the Beach 9,00 €
Absolut Vodka, Peachtree,
Grenadine, Zitronensaft,
Orangensaft, Cranberrynektar

Margarita Original 9,00 €
Souza Tequila, Triple Sec,
Limettensaft, Zitronensaft

Mai Tai 9,00 €
Brauner Rum, Rum 73%, Apricot
Brandy, Lime Juice, Zitronen Saft,
Mandelsirup, Ananassaft,
Orangensaft

Long Island Iced Tea 9,00 €
Weißer Rum, Absolut Vodka, Triple
Sec, Souza Tequila, Gin,
Limettensaft, Zitronensaft, Cola

FIESTA COCKTAILS

Fiesta Passion 9,00 €
Absolut Vodka, St. Germain
Holunderlikör, Maracujafrucht,
Zitronensaft

Cucumber Cooler 9,00 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurke,
Soda

Watermelon Woman 9,00 €
Absolut Vodka, Wassermelonenlikör,
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Strawberry Colada 9,00 €
Weißer Rum, Erdbeersirup, Sahne,
Ananassaft

SOURS/ FIZZES

Amaretto Sour 9,00 €
Amaretto do Saronno, Orangensaft,
Zitronensaft, Zuckersirup

Frankfurt Sour 9,00 €
Amaretto do Saronno, Apfelsaft,
Zitronensaft, Zuckersirup

Whisky Sour 9,00 €
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin Fizz 9,00 €
Tanqueray Gin, Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda



OFFENNE WEINE

Weiß

	0,1	0,2	0,75
Vino de la casa (Hauswein) - Chile		4,90	
Lugana DOC, Campagnola Classici Veronesi - Italien	4,00	7,50	24,00
"Aotearoa" Marlborough, Sauvignon Blanc - Neuseeland	4,00	7,00	21,00
Spiegel „Tagtraum“, Weingut Ellermann, Grauburgunder-Chardonnay - Pfalz	3,50	6,00	19,00
"Vier Jahreszeiten" Kloster Limburg, Riesling - Pfalz	3,50	6,00	21,00

Rot

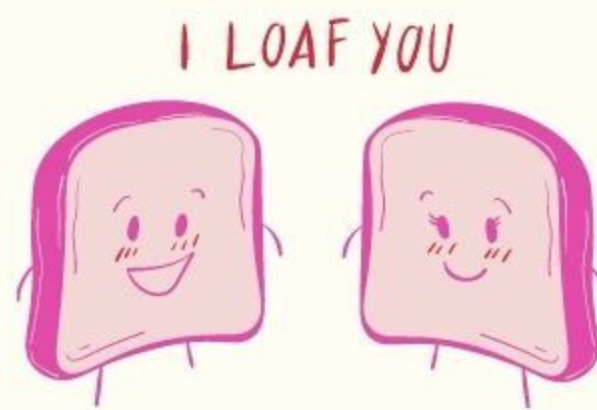
	0,1	0,2	0,75
Vino de la casa (Hauswein) - Chile		4,90	
Rhanleigh Shiraz Western Cape - Südafrika	4,40	6,80	21,00
Borgo Molino, Merlot DOC Delle Venezie - Italien	4,40	6,80	21,00
Radio Boca Tempranillo Valencia - Spanien		6,50	19,50

Rosé

	0,1	0,2	0,75
Philipp Kuhn, Rose (Vegan) - Pfalz	3,80	6,80	22,00
Rose „Aufwind“, Weingut Thomas Hensel Cabernet- Merlot	4,50	7,50	29,00



TAKE A TIME AND JUST ENJOY!



Fiesta ToastLove

TOAST CAPRESE

5,90 €

Tomate, Mozzarella, Rucola- und Basilikumblätter auf zwei getoasteten Butters toastbrot

VEGAN TOAST

6,50 €

Hausgemachte Avocado-creme, Tomaten, getrocknete Tomaten und Rucola auf zwei getoasteten Vollkorntoastbrot

CHEESY-EGG TOAST

6,90 €

Rührei mit schmelzendem Gouda-Käse, Tomate und Rucola auf zwei getoasteten Vollkorntoastbrot

AVOCADO-EGG TOAST

7,90 €

Hausgemachte Avocado-creme, Blattspinat und zwei Spiegeleier auf zwei getoasteten Vollkorntoastbrot

AVOCADO-LACHS TOAST

9,90 €

Hausgemachte Avocado-creme, Blattspinat, Räucherlachs und zwei Spiegeleier auf zwei getoasteten Vollkorntoastbrot

BLUEBERRIE-BANANA TOAST

6,90 €

Blaubeeren, Banane, Erdnussbutter und Ahorn-Sirup auf zwei getoasteten Vollkorntoastbrot

Croissants, täglich frisch belegte Sandwiches und hausgemachte Kuchen finden Sie in unserer Theke!



HERBST-WINTER SPEZIAL

Zimt Macchiato 3,80

Latte Macchiato mit Zimt flavour

Schoko-Zimt Traum 4,50

Heiße Schokolade mit Zimt und Sahne

Mallow Chocolate 4,30

Heiße Schokolade mit Mini-Marschmallows

Golden Latte 3,70

Milch aufgeschäumt mit Korkuma, Zimt,
Kardamom und Ingwer

+ Espresso Shot 1,00

Heiße Zitrone 3,80

Heiße Orange 3,80

Heißer Orangensaft mit Zimt und Nelken

Heiße Orange mit Schuss 5,50

Heißer Orangensaft mit Zimt, Nelken und Rum

Glühwein 4,50

Glühwein mit Schuss 5,90

Glühwein mit Rum, Whisky oder Amaretto

Black Gin-Glühwein 6,50

Glühwein mit Gin und Brombeeren

