

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	0,33 l 4,50 €
San Miguel	0,5 l 5,90 €

Michelada	0,5 l	6,50 €
Bier vom Fass, Zitrone, Worcestershire Sauce, Salz, Pfeffer und Tabasco	0,3 l	4,50 €

- aus der flasche -

Beck's Lemon Brew Naturradler	0,33 l	4,10 €
Franziskaner Weizen Naturtrüb	0,5 l	5,60 €
Spaten Münchner hell	0,5 l	5,60 €

- 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	5,60 €



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 €





- 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 €
-------------------------------	-------	------

MARGARITAS



Auf Wunsch: Mezcalita (mit Mezcal San Cosme)

Clasica 7,90 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft
& Salzrand

Auf Wunsch: mit Jalapeño +0,40 €

Jamaica 8,20 €

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

Tamarindo 8,20 €

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

Piña y Jalapeño⁴ 8,20 €

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

Mango⁴ 8,50 €

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

Maracuyá 8,50 €

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

Fresa⁴ 8,50 €

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

Auf Wunsch: mit Jalapeño +0,40 €

Café¹ 8,90 €

Tequila Café, Espresso, Triple Sec
Zimt & Zuckerrand



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 €



ANTOJITOS

vorspeisen



NACHOS

con pico de gallo

8,50 €

gehackte Tomaten und Zwiebeln verfeinert mit Limettensaft, Salz und Koriander.



con Guacamole

8,50 €

hausgemachte Avocado-Dip

con Queso y Jalapeños

10,50 €

überbacken mit Käse, dazu Jalapeños & Pico de Gallo

FLAUTAS^F

7,50 €

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

zum teilen: Sechs Flautas

16,90 €

TOSTADA^F

7,50 €

Frittierte Mais-Tortilla, belegt mit schwarzen Bohnen, Salat, Queso Fresco, Crème Fraîche, Pico de Gallo und der Zutat deiner Wahl.

Wahlweise:

Hähnchenfilet (gerupftem / natur)

Cochinita pibil (Schweinefilet mariniert)

Avocado Streifen

zum teilen: zwei Tostadas

14,90 €

SOPA DE TORTILLA^F

9,50 €

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



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



9,50 €

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



9,90 €

Pollo^{F,A}
mit Hähnchenfilet

10,50 €

Barbacoa^{F,A}
mit mariniertem gerupftem Rinderfilet

11,90 €

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 €



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.

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")



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

Nopalitos & Zwiebeln

mit Kaktusstreifen & Zwiebeln



13,50 €

Hongos enchipotlados



Pilze & Zwiebeln in einer Chipotle-Chili Crème

14,50 €

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 €

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,
-gerupftem Hähnchen

Arroz con Pollo

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

Bestelle eine Kugel Vanille Eis als Nachttisch



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 €

POSTRE *nachtisch*



Flan con Cajeta^F Hausgemachtes Sahnedessert auf mexikanischer Art serviert mit Cajeta (Karamell aus Ziegenmilch)	4,50 €
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 €



SALSAS



Pico de Gallo

2,50 €

Feingehackte Tomaten, Zwiebeln, Jalapeño & Koriander
verfeinert mit frisch gepresstem Limettensaft.

Auf Wunsch: Scharf

Salsa Cascabel

2,50 €

Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Cascabel.

Salsa Ranchera 🔥

2,50 €

Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Morita.

Salsa Verde 🔥

2,50 €

Gegrillte Tomatillo, Zwiebeln, Jalapeños & Koriander.

Salsa Chipotle 🔥 🔥

2,50 €

Gegrillte Tomaten, Chipotle Chili & vegane Crème fraîche.

Salsa Habanera 🔥 🔥 🔥

2,50 €

Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Habanero.

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 €

