

# Getränkekarte

## Vinos

### Weißwein 0,2 l

1. Anderra Sauvignon Blanc **7.00€**
2. (Flasche) **19.00€**
3. Anderra Chardonnay 0,2 l **7.00€**
4. (Flasche) 19.00€
5. DEMUERTE Blanco Sauvignon Blanc 0,2 l **7.00€**
6. Flasche **19.00€**

### Rotewein

7. Anderra Cabernet Sauvignon 0,2 l **7.00€**
8. Flasche **19.00€**
9. Anderra Merlot 0,2 l **7.00€**
10. Flasche **19.00€**
11. DEMUERTE ONE  
Monastrel Cabernet Sauvignon 0,2 l **8.50€**
12. Flasche **21.00€**

### Rosé

13. Azabache de la Rioja rosado 0,2 l **6.00€**
14. Flasche **17.50€**
15. Fortius rosado 0,2 l **6.50€**
16. Flasche **18.00€**
17. Aperitif | **7.50€**

· Aperol Spritz  
(Aperol, Soda, Sekt)

· Limoncello Spritz  
(Limoncello, Tonic Wasser)

· Campari Spritz  
(Campari, Holunder Sirup, Sekt)



## Bebidas

18. Selters 0,25 l | **3.00€**
19. Selters 0,75 l | **7.50€**
20. Schweppes 0,33 l | **4.00€** (7,5)
- Tonic Water
  - Bitter Lemon
  - Ginger Ale
21. Soda 0,33 l | **4.00€**
- Pepsi (2, 7, 9)
  - Pepsi Max (2, 7, 9)
  - Mirinda (10, 2, 7)
  - 7 Up (10, 2, 7)
22. Paloma 0,25cl | **4.00€** (2,7)
23. Säfte 0,33 l | **4.00€**  
(alle auch als Schorle erhältlich)
- Maracuja (2)
  - Apfelsaft (2)
  - Bananen Nektar (2)
  - Kirsch Nektar (2)
  - Orangensaft (2)
  - Guava Drachenfrucht (2)

## Bebidas calientes

24. Frischer Minztee | **3.50€**
25. Kamillentee | **3.30€**
26. Agua panela | **3.50€**  
(karamelisierter Rohrzucker mit Limettensaft)
27. Schwarztee | **3.50€**
28. Chocolate Mexicano | **5.00€**

## Cafes

29. Americano | **3.00€**
30. Espresso | **2.50€**
31. Doble Espresso | **4.80€**
32. Latte Macchiato | **5.00€**
33. Cappuccino | **4.00€**

## Hausgemachte Limonade

34. Jamaica 0,4 l | **6.00€**  
(Hausgemachter Hibiskus-Eistee)
35. Horchata 0,4 l | **6.00€**  
(Reismilch mit Zimtaroma) auf Wunsch mit Tequila
36. Orangen-Ingwer-Limonade 0,4 l | **6.00€** (7,10)  
(Orangen, Ingwer und Ginger Ale)
37. Gurken Limonade | **6.00€** (7,10)  
(Gurken, Holunder Sirup, frisch gepresster Limettensaft, Bitter Lemon)
38. Zitrone-Minze-Limonade | **6.00€**  
(Zitrone, frische Minze und frisch gepresster Limettensaft, Zuckersirup, Soda)
39. Agua Panela (Papelón) | **6.00€**  
(kalt, karamelisierter Rohrzucker und Limettensaft)
40. Lulo Ice Tea | **6.00€**  
(Lulo-Früchte Konzentrat, Limettensaft, Minze, Soda)

## Cervezas nacionales e internacionales

41. Tecate Roja | **5.00€**
42. Dos Equis Lager 0,33 l | **5.00€**
43. Corona 0,33 l | **5.50€**
44. Corona Cero (alkoholfrei) 0,33 l | **5.50€**
45. Radeberger Pilsner 0,33 l | **3.50€**
46. Radeberger Pilsner 0,5 l | **4.50€**
47. Schöfferhofer Weizen 0,5 l | **4.50€** (A)
48. Radeberger alkoholfrei 0,33 l | **3.50€**
49. Henniger Radler 0,33 l | **3.50€**
50. Schöfferhofer Weizen alkoholfrei | **4.50€**
51. Polar 0,33 l | **5.50€**
52. Quilmes 0,33 l | **5.50€**
53. Micheladas | **8.00€**  
(Tomaten Saft, Limettensaft, Chili-Chamoy, Valentina Salsa, Worcester Salsa, Chili Rand auch alkoholfrei möglich)



## Tequila 0,2 cl

### Cazadores

54. Silver | 4.00€

55. Reposado | 5.00€

### Jose Cuervo 1800

56. Silver | 5.00€

57. Reposado | 6.00€

58. Añejo | 6.50€

### Patron

59. Silver | 6.00€

60. Reposado | 7.00€

61. Añejo | 8.00€

### Don Julio

62. Silver | 7.00€

63. Reposado | 8.00€

64. Añejo | 9.00€

## Mezcal 0,2 cl

65. Gusano Rojo | 4.00€

66. Marca Negra | 7.50€

67. Del Maguey Vida | 5.00€

68. Del Maguey Crema de Mezcal | 6.00€

69. Del Maguey San Catrina Minero | 7.00€

70. San Cosme | 6.50€

71. **Tabla de mezcales** | 20.00€  
(4 verschiedene mezcal shots)

## Aguardiente 0,2 cl

72. Antioqueño | 4.50€

73. Amarillo | 3.50€

## Cocktails

74. **Mojito** | 9.00€

(Havana Club Añejo 3 años, Minze, weißer Rohrzucker, Soda)

75. **Mango Chili Mojito** | 10.50€

(Mangopüree, Havana Club 3 años, Minze, Chili, Soda)

76. **Gin Loco** | 9.00€

(Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Gingerbier)

77. **Piña Colada** | 9.00€

(Rum, Ananassaft, Kokospüree, Kokosmilch)

78. **Tulum Tulum** | 10.50€

(Mezcal, Tequila, Aperol, Limettensaft, Ananassaft, Agavensirup)

79. **Pisco Maracuja** | 10.00€

(Pisco, Limettensaft, Orangen Bitters, Maracujapüree, Eiweißersatz)

80. **Pisco Sour** | 9.00€

(Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweißersatz, Orangenbitter)

81. **Tequila Mule** | 9.00€

(Tequila, Zuckersirup, Gingerbier, frische Limetten, Tajin)

82. **El Saladito** | 9.50€

(Mezcal, Limettensaft, Agavendicksaft)

83. **Vodka Mule** | 9.00€

(Vodka, Zuckersirup, Limettensaft, Gingerbier)

84. **Cantaritos** | 13.00€

(Tequila, Orangen-, Grapefruit- und Limettensaft, Paloma)

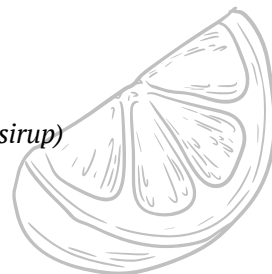
## Daiquiri

(Rum, Limettensaft, Zuckersirup)

85. Clásico | 10.00€

86. Mango | 10.50€

87. Fresa | 10.50€



## Margaritas

\*auf Wunsch auch mit Tequila Patron Aufpreis | 2.50€

88. **Clásico** | 10.00€ (14, 2)  
(Tequila, Cointreau, frischer Limettensaft und Salzrand)

89. **Fresa** | 10.50€ (14, 2, 1)  
(Tequila, Cointreau, frisch gepresste Limetten, Erdbeerpüree und Zuckerrand)

90. **Mango** | 10.50€ (14, 2, 1)  
(Tequila, Cointreau, frisch gepresste Limetten, Mangopüree und Chilirand)

91. **Margarita Maracuja** | 10.50€ (14, 2, 1)  
(Tequila, Cointreau, frisch gepresste Limetten, Maracujapüree und Zuckerrand)

92. **Mezcal Frutos Rojos** | 12.50€ (14, 2, 1)  
(Mezcal, Cointreau, frisch gepresste Limetten, Früchtepüree und Blaubeerrand)

\*Daiquiri, Margaritas Frozen 1€ Aufpreis.

## Longdrinks 0,3 l

93. **Charro Negro** | 8.00€ (2, 7, 9)  
(Tequila, Limetten, Cola und Salzrand)

94. **Cuba Libre** | 8.00€ (2, 7, 9)  
(Limetten, Havana Club, Cola)

95. **Jamaica Tequila** | 9.00€  
(Hibiskus, Tequila, und Chilirand)

96. **Horchata Tequila** | 8.50€  
(Reismilch mit Zimtaroma, Tequila)

(Alle Longdrinks auch auf Wunsch erhältlich) | 8.50€

## Martini alkoholfrei

97. **Martini Vibrante and Tonic** | 6,50€  
(Martini alkoholfrei\* Vibrante, Tonic Water)

98. **Martini Floreale** | 6,50€  
(Martini alkoholfrei\* Floreale, Tonic Water)

## Rum 4 cl

**Brugal**  
99. Añejo | 5,50€

**Havana Club** 4 cl  
100. Blanco | 5,00€  
101. Añejo Tres Años | 5,50€

**Bacardi** 4 cl  
102. Carta Blanca | 5,50€  
103. Carta Oro | 5,50€  
104. Carta Negra | 5,50€  
105. Bacardi Cuatro | 6,50€  
106. Santa Teresa 4cl | 5,00€

**Vodka** 4 cl  
107. Grey Goose | 8,00€  
108. 42 Below | 6,50€

**Bourbon** 4 cl  
109. Jack Daniels | 5,50€  
110. Jim Beam | 5,50€

**Blended Scotch** 4 cl  
111. Johnnie Walker Black Label | 6,50€  
112. Johnnie Walker Red Label | 6,50€

**Gin** 4 cl  
113. Bombay Sapphire | 5,00€  
114. Bombay Bramble | 5,00€



TEQUILA  
**PATRÓN**®





## ESSEN

### 115. Elote (Mexico)

Zwei verschiedene Maiskörner mit Mayonnaise, Chilipulver, Limette, Chili-Salsa und Käse. (B)(C) 8.00€

### 116. Nachos Guacamole (Mexico)

Avocado-Dip mit Limettensaft, Zwiebeln, Tomaten und Koriander. Serviert mit Tortilla-Chips. (emoji de plantita) 8.00€

### 117. Nachos Käse (Mexico)

Frittierte Mais-Tortillas überbacken mit zwei Käsesorten und Jalapeños. (B) 8.50€

### 118. Guacamole Chicarrón (Mexico)

Kombination aus knusprig frittiertem Schweinebauch (Chicharrónes) und Guacamole. Tortilla-Chips als Beilage. 11.50€

### 119. Yucca

Frittierte südamerikanische Maniokwurzel, serviert mit einem Dip (B) 7.50€

### 120. Patacones con Hogao (Colombia)

Frittierte, knusprige Kochbananen mit Tomatensalsa. (emoji plantita) 7.50€

### 121. De todo un poquito

Großer Teller mit verschiedenen Vorspeisen (Mais, frittierte knusprige Kochbananen, Yucca, Guacamole, Salsas, Jalapeños, Nachos, Chicharrón, frittiertes Schweinebauch) (b) 26.00€

### 122. Pabellon Criollo (Venezuela)

Nationalgericht aus Venezuela. Reis, pulled Rindfleisch, schwarzen Bohnen, Käse, Kochbananen, Avocado und Arepa. 18.00€

### 123. Bandeja Paisa (Colombia)

Kolumbianisches Nationalgericht. Bohnen, weißer Reis, Hackfleisch, Chicharrón (frittiertes Schweinebauch), Chorizo, Spiegelei, Kochbanane, Arepa, Avocado (c) 18.00€

### 124. Ceviche de Chicarrón (Colombia, Peru)

Knuspriger Schweinebauch (Chicharrón) in Limettensaft, Zwiebeln, Chili, Minze und Koriander mariniert. Serviert mit Guacamole und frittierte Kochbanane. 15.50€

### 125. Ceviche de Camarón (Colombia)

Garnelen, die in einer Mischung aus Limettensaft, Salz, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Avocado, Mais, Ketchup und Mayonnaise serviert werden mit frittierten Kochbananen. (c) (b) (j) 17.50€

### 126. Arroz con Pollo

(Peru, Colombia, Dominicana, Panama)

Gebratener und gewürzter Reis mit verschiedenem Gemüse, Wurst, Hühnerfleisch, serviert mit Kochbanane, Avocado, Chicharrón und Soße. (b) 14.50€

### 127. Empanadas de Carne

(Colombia, Venezuela, Panama, Mexico)

4 Teigtaschen aus Maismehl gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen. 14.50€

### 128. Arepas (Colombia, Venezuela) 16,50€

Zwei Stück, traditionelles handgefertigtes Brot aus Mais Ihrer Wahl:

- **Arepa Reina Pepiada**

Hähnchenfleisch mit Avocado-Dip (b) (c)

- **Arepa Mulata**

Hausgemachte schwarze Bohnen, Kochbananen und Käse (b)

- **Arepa Pelua**

Rindfleisch mit Tomaten, Kochbananen und Käse. (b)

- **Arepa con Todo**

Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Rindfleisch, Guacamole.

### 129. Patacon Pisao (Colombia)

Frittierte, knusprige Kochbananen mit Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Pico de Gallo, Käse, Crème fraîche, Guacamole, Mais. (b) 14.50€

### 130. Picada (Colombia, Ecuador)

Großer gemischter Teller mit Chicharrón, Hähnchen, Chorizo, Yucca, Kartoffeln, Kochbananen, Arepa, Guacamole, Salsa und Bohnen. 19.50€

### 131. Camarones a la Diabla (Mexico)

Große Garnelen in einer feurigen mexikanischen Salsa-Soße aus getrockneten Chilis, (Guajillo, Árbol) Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Chipotle. Mit Reis, Koriander, Salat und Tortillas serviert. 21.50€

### 132. Mole (Mexico)

Hähnchenfleisch mit einer würzigen Chili-Schokoladensauce. Das Fleisch wird gekocht und in der reichhaltigen Soße aus verschiedenen Chilis, Gewürzen, Schokolade und Nüssen geschmort. Dazu gibt es Reis, Tortillas, Bohnen, Crème fraîche, Zwiebeln und Sesam als Garnitur. 17.50€



**133. Pozole de Res (Mexico)**

Mexikanische Suppe aus verschiedene Chilisorten, gekocht mit Rindfleisch und Cacahuazintle Mais (Riesenmais Korn). Serviert mit Zwiebeln, Koriander, Salat, Rotkohl, Avocado und Oregano. **12.50€**

**134. Tostadas de Cochinita (Mexico)**

2 knusprige Tortillas, belegt mit Schweinefleisch, welches langsam gebraten wurde und in einer Mischung aus Zitronensaft, Knoblauch, Chili-Schoten und anderen Gewürzen mariniert wurde. Bohnen, Avocado, Zwiebeln, Crème fraîche und Chili-Salsa werden dazu serviert. (b) **14.50€**

**Tacos**

**135. Cochinita Pibil**

Schweinefleisch langsam gebraten, mariniert in Zitronensaft, Knoblauch, Chili-Schoten und anderen Gewürzen. **13.00€**

**136. Pastor**

Schweinefleisch mariniert in Chili-Schoten, Knoblauch, Zwiebeln, Essig und anderen Gewürzen, die dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack verleihen, serviert mit Ananas **15.00€**

**137. Tacos de Frijol con Queso**

4 geröstete Mais-Tortillas, gefüllt mit frittierten Bohnen und Käse, serviert mit Salsa und Salat. (b) **13.50€**

**138. Tacos de Mole**

Hähnchenfleisch mit einer würzigen Chili-Schokoladen-Sauce, serviert in Tortillas und Crème fraîche. (b)(e)(f)(a)(k) **14.00€**

*\*(Alle Tacos werden mit Limetten, Koriander, Salsa, gebratenen Kartoffeln und Zwiebeln serviert, als Beilage eine kleine Bohnensuppe.)*

**139. Quesabirria**

Rindfleisch in einer reichhaltigen Gewürz- und Chili-Mischung, langsam gegart, bis es zart ist. Dieses Gericht wird in einem Adobo aus Essig, getrockneten Chilis, Knoblauch sowie Kräutern und Gewürzen gegart. Serviert und in 4 Mais-Tortillas mit Käse gefüllt als Quesadilla style. Auch mit Birria-Brühe serviert. (b) **17.00€**

**140. Taco de Camarón Enchilado**

3 Mais-Tortillas geröstet, gefüllt mit gebratenen Garnelen mit Chili-Salsa, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Zitronensaft. Serviert mit Salat und Chipotle-Mayo. (J) (b) **16.50€**

**141. Enchiladas (Mexico)**

Mais-Tortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch, getränkt in der Salsa ihrer Wahl. Serviert mit Reis, Bohnen und Salat. (b) **16.00€**

• **Rojas (rote Soße)** (un chilito)

• **Verdes (grüne Soße)**

• **Divorciadas (rote und grüne Soße)** (un chilito)

**142. Enmoladas (Chili-Schokoladen-Soße)** (un chilito) (b)(e)(f)(a)(k) **17.00€**

**Chilaquiles (Mexico)**

Frittierte Tortillas mit grüner und roter Salsa, Crème fraîche, Käse, Koriander, Zwiebeln, Avocado, Bohnen als Beilage und Fleisch Ihrer Wahl. (b)

**143. Pastor (Schweinefleisch)** **17.00€**

**144. Res (Rindfleisch)** **17.00€**

**145. Pollo (Hähnchenfleisch)** **16.50€**

**169. Choriqueso**

Frittierte mexikanische Chorizo mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, in cremigem Schmelzkäse, serviert in einer heißen Pfanne, mit Tortillas, Salsa und Guacamole als Beilage (a). **17.50€**

**Quesadilla (Mexico)**

Große Tortilla aus Weizenmehl, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Koriander, Chili-Salsa und Fleisch Ihrer Wahl, serviert mit kleiner Bohnensuppe (b)(a) :

**146. Pastor (Schweinefleisch)** **15.00€**

**147. Res (Rindfleisch)** **15.00€**

**148. Campechana (Rindfleisch und Pastor Fleisch)** **16.00€**

**149. La Carnita Asada**

Entrecot (300gr.) serviert auf einem heißen Teller, begleitet von Kartoffeln, Wurst-Chorizo, Zwiebeln, Salat, Salsa, Chimichurri, Guacamole, Bohnen und Tortillas. (ca. 25min Vorbereitung) **38.50€**

**150. Ensalada de Pollo**

Gebratene Hähnchenbrust, in grünem Salat, Pico de Gallo, Chipotle-Dressing, Aceto Balsamico und Frischkäse. Tortilla-Chips als Beilage. (b) **14.00€**

**151. Nachspeisen 7.50€**

• **Churros:** Frittierte „Stäbchen“ aus Weizenmehl mit Zucker, Zimt und Schokoladensauce. (b) (emoji de plantita)

• **Platano frito:** Frittierte Kochbanane mit Käse, frischer Sahne und Honig. (b)

• **Mexican Tiramisu:** Weich getauchte Kekse in Zitronen-Kondensmilch-Creme. Es wird kalt serviert. (b)



## Extras

157. Extra Nachos **3.00€**
158. Salsa Verde (un chilito) **2.00€**
159. Salsa Taquera (dos chilitos) **2.00€**
160. Salsa Diablo (tres chilitos) **2.00€**
161. Crème fraîche (b) **2.00€**
162. Chipotle Mayo (un chilito) (b) **2.00€**
163. Cheddar Sauce (b) **3.00€**
164. Guacamole extra **4.00€**
165. Bohnen Portion **3.50€**
166. Reis Portion **3.50€**
167. Tortillas aus Mais (pro Stück) **0.50€**
168. Tajadas (*Kochbananen, serviert mit Crème fraîche*)  
**4.50€**

- A · Gluten
- B · Milchprodukte
- C · Eierprodukte
- D · Soja
- E · Erdnüsse
- F · Schalenfrüchte
- G · Krebstiere
- H · Fischprodukte
- I · Sesam

