



Mexiko verbindet
Geschichte - Kunst - Genuss

Inspiriert von Horacio Rentería Rocha

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI HORACIO TACOS

Schön, dass Sie bei uns sind.

Horacio Tacos ist mehr als ein mexikanisches Restaurant.
Es ist ein Ort, an dem Kunst, Geschichte und die Leidenschaft
für die mexikanische Küche aufeinandertreffen.

Inspiriert vom mexikanischen Maler Horacio Rentería Rocha,
der mit Frida Kahlo befreundet war, verbinden wir sein
künstlerisches Erbe mit traditionellen Familienrezepten,
die über Generationen mit Liebe bewahrt wurden.

Lassen Sie sich von den Aromen Mexikos begeistern
und entdecken Sie eine Geschichte, die Kunst und Genuss
miteinander verbindet.

¡Buen provecho!



Entdecken Sie auch die Geschichte hinter Horacio Tacos.

Am Ende unserer Speisekarte erfahren Sie mehr über Horacio Rentería Rocha,
seine Freundschaft mit Frida Kahlo und sein künstlerisches Erbe.

Entdecken Sie den GESCHMACK MEXIKOS



Speisen

Tacos (glutenfrei)

UNSERE TACOS WERDEN MIT HANDGEMachten, GLUTENFREIEN MAISTORTILLAS NACH TRADITIONELLEM NIXTAMAL-VERFAHREN ZUBEREITET.

ZU JEDEM TACO SERVIEREN WIR: PICO DE GALLO (TOMATEN & ZWIEBELN) · EINGELEGTE KAROTTENSTREIFEN ROTE & WEISSE ZWIEBELN · FRISCHE LIMETTENSALTEN

JEDE PORTION ENTHÄLT ZWEI TACOS, ZWEI FREI WÄHLBARE DIPS UND FRISCHE LIMETTE.

ADOBO-HÄHNCHEN €16,50

Würzig mariniertes Pollo-Fino Hähnchen (hochwertiges, saftiges, mit Hand gezupftes Oberkeulenfleisch)

RIND €17,50

Aus dem besonders aromatischen Lendenstück (langsam gegartes, zart gezupftes Rindfleisch)

VEGETARISCH (auch vegan möglich) €15,50

Mit Crema Blanca und gestampftem Bohnenmus

Quesadillas (glutenfrei)

UNSERE QUESADILLAS WERDEN MIT HANDGEMachten, GLUTENFREIEN MAISTORTILLAS NACH TRADITIONELLEM NIXTAMAL-VERFAHREN ZUBEREITET.

JEDE PORTION ENTHÄLT ZWEI QUESADILLAS, EINEN FREI WÄHLBAREN DIP UND FRISCHE LIMETTE.

Quesadilla de Queso (vegetarisch) €11,90

Maistortillas, gefüllt mit einer mild schmelzenden Käsemischung (cremiger Mozzarella & würziger Cheddar, in 8 Stücke geschnitten)

Quesadilla de Pollo €13,90

Maistortillas, gefüllt mit würzig mariniertem, zart gezupftem Adobo-Hähnchen und einer mild schmelzenden Käsemischung (cremiger Mozzarella & würziger Cheddar, in 8 Stücke geschnitten)

Empanadas

WEIZENTEIGTASCHEN, DIE VON UNS SORGFÄLTIG, IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT UND MIT FRISCHEN ZUTATEN VORBEREITET WERDEN.

JEDE PORTION ENTHÄLT 2 EMPANADAS, EINEN FREI WÄHLBAREN DIP UND FRISCHE LIMETTE.

Adobo-Hähnchen €10,50

Gefüllt mit einer fein abgestimmten Gemüsefüllung, Ei und Adobo-Hähnchenfleisch.

Gemüse + Käse (vegetarisch) €9,50

Gefüllt mit einer fein abgestimmten Gemüsefüllung und Gouda Käse

Schwarze Bohnen & Hirtenkäse (vegetarisch) €9,50

Gefüllt mit cremigem Mus aus schwarzen Bohnen und Hirtenkäse.

Gemüse & Tofu (vegan) €9,50

Gefüllt mit einer fein abgestimmten und saftigen Gemüsefüllung und Tofu.

Salate

Beilagensalat (vegan) €4,90

Kleiner frischer Blattsalat mit Tomatenwürfeln, schwarzen Bohnen, Mais und eingelegten Karotten.

Alle großen Salate werden mit einer frischen Komposition aus knackigem Blattsalat, Tomatenwürfeln, schwarzen Bohnen, cremigem Weißkrautsalat mit mexikanischem Hausdressing und eingelegten Karotten zubereitet.

Parmesan €16,90

Mit leckeren Parmesanraspeln

Adobo-Hähnchen €18,90

Mit würzig mariniertem Pollo-Fino-Hähnchen (hochwertiges, saftiges Oberkeulenfleisch).

Rind €19,90

Mit langsam gegartem, handgezungtem Rindfleisch.

Dips

ALLE DIPS WERDEN VON UNS TÄGLICH IN HANDARBEIT MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET.

PREISE GELTEN NUR FÜR EXTRA BESTELLTE DIPS

Mild

Paprika suave €2,50

Paprika, rote Tomaten, Gewürze

Crema blanca €2,50

Fein-sahnige Sauce nach Art des Hauses

Hausgemachter Käsedip €2,50

Nach mexikanischer Art

Scharf

Salsa Rocha picante €2,50

Rote Jalapeños, rote Tomaten, Paprika und Gewürze

Extra scharf

Salsa Verde Fresca €2,50

Grüne Jalapeños, Tomatillos, Koriander, Kräuter und Gewürze

Spezial

Guacamole €3,50

Nach dem Original-Lieblingsrezept von Horacios Tochter

Warmes schwarzes Bohnenmus €3,50

cremig gestampft & leicht gesalzen

Weitere Gerichte

Tortilla-Chips (glutenfrei) €8,90

Knusprige Totopos (Tortilla-Chips) mit zwei Dips nach Wahl

Brot Guacamole €11,90

Leicht geröstetes Brot mit Guacamole und Limettenspalten

Chili con Carne €12,90

Herzhaft-würziges Chili mit Rinderhackfleisch und schwarzen Bohnen. Serviert mit Crema Blanca, Totopos und frischer Limette.

Chili sin Carne (auch vegan möglich) €11,90

Herzhaft-würziges Chili mit roten Linsen und schwarzen Bohnen. Serviert mit Crema Blanca, Totopos und frischer Limette. Auch vegan möglich – mit Paprikasauce statt Crema Blanca.

Desserts

Empanadas Dulce €8,50

Zwei süße, mit Puderzucker bestreute Empanadas, gefüllt mit Dulce de Leche (Karamell) und Banane. Dazu Schokoladensauce

Crema de Limón "Carlota Art" (auch glutenfrei möglich) €6,50

Feines mexikanisches Dessert im Glas nach Art der traditionellen Carlota de Limón.

Schokomousse "Mole Art" (auch glutenfrei möglich) €6,50

Hausgemachtes Schokomousse nach mexikanischer Mole-Art mit feiner Chili-Note.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Apollinaris Mineralwasser - mit Kohlensäure - 0,25l €4,30

Apollinaris Mineralwasser - mit Kohlensäure - 0,75l €7,80

Vio Quellwasser - still - 0,25l €4,30

Vio Quellwasser - still - 0,75l €7,80

Original mexikanische Limonaden "Jarritos"

Limette, Erdbeere, Mandarine- 0,37l €5,,40

Weitere Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 0,33l €4,80

Fanta Orange, Sprite - 0,33l €4,80

Paulaner Spezi - 0,33l €4,80

Säfte und Schorlen

Apfelsaft 100% (Rauch) - 0,2l €4,70

Orangensaft 100% (Rauch) - 0,2l €4,70

Saftschorle - 0,25l €4,10

Apfel, Orange oder Johannisbeere

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass – Aus der Region

Bauhöfer Pils - 0,3l	€4,50
Bauhöfer Pils - 0,5l	€5,90
Bauhöfer Hefeweizen - 0,3l	€4,50
Bauhöfer Hefeweizen - 0,5l	€5,90
Radler (süß oder sauer) - 0,3l	€4,50
Radler (süß oder sauer) - 0,5l	€5,90

Flaschenbier

Corona Extra - 0,35l	€4,50
Mexikanisches Lagerbier – leicht und erfrischend	
Bauhöfer Pils - alkoholfrei- 0,33l	€4,50
Bauhöfer Hefeweizen - alkoholfrei- 0,5l	€5,90

Weine "Alte Reben"

Grauburgunder Kabinett trocken - 0,2l	€8,80
- 0,1l · 4,50 € Flasche - 0,75l · 31,00 €	
Souvignier Gris - 0,2l	€8,80
- 0,1l · 4,50 € Flasche - 0,75l · 31,50 €	
Spätburgunder Weißherbst Rosé trocken - 0,2l	€8,90
- 0,1l · 4,60 € Flasche - 0,75l · 32,00 €	
Spätburgunder "Alte Reben" trocken - 0,2l	€8,90
- 0,1l · 4,60 € Flasche - 0,75l · 32,00 €	
Weinschorle weiß oder rosé - 0,25l	€5,90

Prickelndes

Sekt Brut - 0,1l €4,40

Flasche - 0,75l - € 24,90

Champagner Ruinart Brut Flasche - 0,75l €109,00

Eleganter, trockener Champagner mit feiner Perlage

Aperitivo & Cocktails

Aperol Spritz €9,80

Aperol, Sekt & Soda (frisch und leicht bitter)

Mango Spritz €9,80

Mangosirup, Sekt & Soda (fruchtig und leicht süß)

Holunder Roséwein Spritz €9,80

Holundersirup, Roséwein & Sekt (fruchtig und frisch)

Tequila Sunrise €11,90

5 cl Tequila Topanito, Orangensaft, Grenadine

Margarita €11,90

5 cl Tequila Topanito, Triple Sec, Limettensaft

Palermo €11,90

5 cl Tequila Topanito, Bitter Lemon

Spirituosen & Liköre

Tequila

Topanito blanco - 2cl €4,90

fruchtig und agavenbetont, leichte Zitronennote mit erdigen Nuancen

Don Julio blanco - 2 cl €7,80

frischer Agavengeschmack mit leichter Zitrusnote und einem Hauch von Vanille

Don Julio Reposado - 2 cl €8,90

Acht Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift, mit feinen Noten von Vanille, dunkler Schokolade und einem Hauch Zimt.

Don Julio Añejo - 2cl €9,80

18 Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift, mit Noten von Agave, Honig, Karamell und einem Hauch Vanille.

weitere Spirituosen

Single Malt Scotch Whisky - The Macallan 12 Jahre - 2cl €9,50

Zwölf Jahre in Eichenfässern gereift. Weich und cremig mit Noten von Vanille, Toffee, Rosinen und Orange sowie einer feinen Würze.

Whiskey, Jack Daniel's Old No. 7 - 2cl €4,80

Mit Noten von Vanille, Karamell und Eiche, mild und leicht süßlich.

Bénazet Blanc Vodka - 2cl €5,80

Mit Schwarzwälder Quellwasser. Klar, frisch und mild.

Bénazet Schwarzwald Gin €6,20

In kleinen Chargen in Kupferbrennblasen destilliert. Klar und frisch mit Wacholder, Preiselbeere und fruchtigen Zitrusnoten.

Jägermeister - 4cl €7,80

- 2cl € 4,10

Obstlikör - 2cl €4,10

Pfirsich, Himbeer oder Brombeere

Café und Tee

Espresso €2,90

Espresso doppelt €4,80

Espresso Macchiato €3,20

Café Crema €3,80

Cappuccino €4,80

Latte Macchiato €4,80

Milchkaffee €4,80

Heiße Schokolade €4,20

EILLES Bio Tee €4,20

Pfefferminze, Schwarztee, Grüner Tee, Rote Früchte

INFORMATION ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN,

Eine vollständige Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe liegt in einem separaten Ordner bereit und kann jederzeit eingesehen werden

Horacio Rentería Rocha & Frida Kahlo

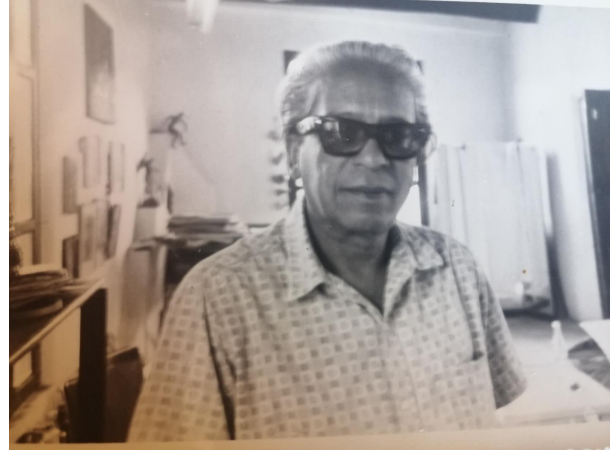
KUNST · FREUNDSCHAFT · FAMILIE

Ein Leben für die Kunst

Horacio Rentería Rocha (1912–1972) war ein mexikanischer Maler, dessen Kunst eng mit der Kultur und dem Leben seiner Heimat verbunden war. Besonders bekannt wurde er für seine einfühlsamen Kinderdarstellungen.

Mit Frida Kahlo verband ihn eine persönliche Freundschaft und die Liebe zur Kunst.

Im Restaurant erinnern Fotografien und Gemälde an diese Verbindung.



Horacio Rentería Rocha



Horacio mit seiner Ehefrau Elisa Coronado



Horacio mit seinen Kindern im Atelier

Ein Herz für Kinder

Kinder und ihre Lebenswelt waren zentrale Motive seiner Malerei. Seine Werke zeigen Zuneigung, Fantasie und den Blick für kleine Augenblicke. Diese Wärme lebt in seinem künstlerischen Erbe weiter.

El Adiós

DAS LETZTE, UNVOLLLENDETE WERK



Ein Bild voller Erinnerung

„El Adiós“ ist das letzte, unvollendet gebliebene Werk des Künstlers.

Es zeigt ein Kind hinter einem Gitter, darüber einen schützenden Engel.

Das dargestellte Kind ist sein Enkel Daniel, der heute die Geschichte seines Großvaters bei Horacio Tacos lebendig hält.

„El Adiós“ · Horacio Rentería Rocha

Kunst, die weiterlebt

Weitere Werke und Fotografien von Horacio Rentería Rocha finden Sie an unserer Bilderwand im Restaurant. Wir laden Sie herzlich ein, sie in Ruhe zu betrachten.