

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	3,80 €
Bluna ^{2, 12}	0,33 l	3,80 €
Orange / Zitrone / Mix (Cola-Orange)		
Säfte: Apfel, Maracuja, Mango, Ananas, Orange (auch als Schorle)	0,2 l	3,40 €
	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	5,10 €
Orangensaft, Orangen, Ingwer & Spicy Ginger		
Pepino ^{3, 12}	0,4 l	5,10 €
Gurke, Gurkensirup & Bitter Lemon		
Limon & Menta	0,4 l	5,10 €
Zitrone, frische Minze, Zuckersirup & Soda		
Jamaica	0,4 l	5,10 €
Hibiskus-Eistee, frische Minze & Soda		
Sandía & Fresa	0,4 l	5,10 €
Wassermelonensaft, Erdbeerstückchen, Soda, Limette & frische Minze		



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 €



CERVEZA



- vom fass -

Corona

0,33 l 4,50 €

San Miguel

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 -

Viejo Feo Merlot <i>Region: Valle del Maule – Chile</i>	0,2 l	7,20 €
Viejo Feo Cabernet Sauvignon <i>Region: Valle del Maule – Chile</i>	0,2 l	7,50 €
CICCHITTI Primmo Malbec <i>Region: Lujan de Cuyo – Argentinien</i>	0,2 l	7,20 €
L.A. Cetto Petite Sirah <i>Region : Baja California – Mexiko</i>	0,75 l	24,90 €

- blanco -

Fuego Astral Sauvignon Blanc <i>Region: Valle Central – Chile</i>	0,2 l	7,20 €
Viejo feo Chardonnay <i>Region: Valle del Maule – Chile</i>	0,2 l	7,50 €
L.A. Cetto Chenin Blanc <i>Region : Baja California – Mexiko</i>	0,2 l	9 €

- rosi -

Viejo Feo Pinot Noir <i>Region: Valle del Maule – Chile</i>	0,2 l	7,50 €
---	-------	--------

- 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 Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft & Salzrand <i>Auf Wunsch:</i> mit Jalapeño +0,40 €	7,90 €
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 <i>Auf Wunsch:</i> mit Jalapeño +0,40 €	8,50 €
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 <i>Auf Wunsch:</i> 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 <i>Auf Wunsch:</i> 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 **6,50 €**

Nachos con Guacamole  
Avocado-Dip gewürzt mit Limetten, Salz, Zwiebeln, Tomaten und Koriander **8,50 €**

Nachos con Queso **10,50 €**
Nachos überbacken mit Käse, dazu Jalapeños & Pico de Gallo

mit fleisch: Molida, Hähnchen oder Cochinita **13,50 €**

Esquite^F **6,90 €**
Cremiger weißer Mais, Limettensaft, Chili-Pulver & Queso Fresco

Flautas^F  
Zwei frittierte Tacos aus Mais-Tortillas, gefüllt mit gerupftem
Hähnchenfilet **oder** Kartoffeln. Serviert mit Salat & Crème fraîche **7,50 €**

zum teilen: Sechs Flautas
serviert mit Salat & Crème fraîche **14,90 €**

Tostada^F **6,90 €**
de Tinga / Cochinita / Avocado 
Frittierte Mais-Tortilla, belegt mit schwarzen Bohnen, Salat, Queso Fresco,
Crème Fraîche & Pico de Gallo.

Wahlweise: Hähnchenfilet (gerupftem) mariniert auf Tinga-Art
oder cochinita pibil (Schweinefilet mariniert) **oder** Avocado Streifen.

zum teilen: zwei Tostadas **12,50 €**

Sopa de tortilla^F **8,50 €**
Tortilla-Suppe zubereitet mit Tomaten, serviert mit Koriander, Crème fraîche,
Avocado & frittierten Mais-Tortilla-Streifen

tipp: **Plato Moctezuma^F** (Zum Teilen) **16,90 €**

Nachos mit Hähnchenfilet oder Gemüse, überbacken mit Käse, übergossen
mit verschiedenen Salsas & Crème fraîche. Serviert mit Koriander,
Zwiebeln, Limetten, Avocado und frischen Chilis.

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 €**



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



15,90 €

mit mariniertem Hähnchen auf Pibil-Art

Cochinita Pibil

mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet

15,90 €

Al Pastor



15,90 €

mit mariniertem Schweinefilet und Ananas

Barbacoa

mit mariniertem gerupftem Rinderfilet

16,50 €

El Gobernador



16,50 €

mit Garnelen gekocht in einer Tomaten-Paprika-Soße und Käse

GRINGA



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

Al Pastor



mariniertem Schweinefilet & Ananas

17,80 €

Pollo



mit gerupftem Hähnchenfilet

16,50 €

Res



mit Rindfleischstückchen

18,50 €

Hongos



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

ENSALADA



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

Vegetarisch^F  
vegane Zubereitung auch möglich **11,90 €**

Ensalada con Pollo^F **12,90 €**
mit Hähnchenfilet

Ensalada con Filete de Res^F **14,90 €**
mit Rinderfiletstückchen

ESPECIALES



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

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

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

Plato Moctezuma^F 
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") **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 Zucchini	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 €



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 €
Jalapeños (eingelegt)⁴	2,50 €
Geriebener Käse^F	2,50 €
Mexikanischen Reis	3,50 €
Bohnen	3,50 €
Guacamole	4,90 €





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.

Taquitos

Zwei Mais Tortillas mit Rindfleischstückchen oder gerupftem Hähnchenfilet (ohne Gewürze). Serviert mit Pico de Gallo und Reis.

Quesadillas

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

Zubereitungswunsch:

Nur Käse, Rinderhackfleisch oder gerupftem Hähnchen dazu.

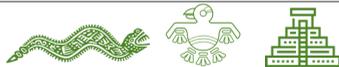
Arroz con Pollo

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

Bestelle eine Kugel Eis als Nachtisch



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 €

