








★ ★ ★ TACOS ★ ★ ★

Kleine Weizentortillas mit verschiedenen Füllungen

CERDITO:	Mexikanisches Pulled Pork mit Zwiebelsalat	
CARNITAS:	In Orangensaft gekochter Schweinenacken	
AL PASTOR:	Der Klassiker aus Mexiko-Stadt mit Ananas und Koriander	
POLLITO:	Pulled Chicken mit Koriander und Chili	
HONGUITO:	Gekochte Champignons mit Frischkäse 6	
RAJAS:	Frischer milder Chili mit Creme fraîche 6	
ELOTE:	Maiskörner mit Mayonnaise, Nüssen und Teekraut 6,7	
CAMARÓN:	Garnelen mit geräuchertem Chili 6	
SUEGRO:	Geschmortes Rindfleisch nach Art des Schwiegervaters	
CHORIZO:	Mexikanische Paprikawurst mit Kartoffeln 6	
SUADERO:	Gepökeltes Rindfleisch mit roten Zwiebeln und Avocado	
APRENDIZ:	Immer eine neue Tacofüllung unseres Azubis	
Wählt aus den oberen Tacos 5 verschiedene aus		11,90 €
Wählt aus den oberen Tacos 5 verschiedene je 2x aus		21,90 €
Jeder weitere Taco		2,10 €

★ ★ ★ NACHOS ★ ★ ★

 NACHOS + QUESO 6	5,50 €
NACHOS + QUESO 6 KLEINE PORTION	3,50 €
y JALAPEÑOS	+ 2,50 €
y GUACAMOLE	+ 3,80 €
y TRES SALSAS	+ 4,90 €

★ ★ EL NOVATO ★ ★



Lasst Euch in die mexikanische Küche entführen und genießt unser 5-Gang-Menü




Menü p.P.: 37,90€

Menü p.P. inklusive Aperitif 39,90 €

Natürlich könnt Ihr dieses Menü auch vegetarisch bestellen



Wir können zwar ohne E-Nummern aber nicht ohne Allergene:

1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Ei / 4. Fisch / 5. Erdnuss / 6. Laktose / 7. Schalenfrüchte / 8. Sesam / 9. Nüsse / 10. Sellerie


Vegetarisch = 

★★★ LO MUY MEXICANO ★★★

Kleinigkeiten der mexikanischen Küche

-  **SOPA AZTECA** 7,50 €
 DIE traditionelle mexikanische Suppe mit Avocado, Tortillastreifen, Creme fraîche, Koriander, Zwiebeln und Frischkäse
 ☞ Kleine Portion 5,90 €
-  **ENSALADA FRIDA** 8,90 €
 Winterlicher Spinatsalat, mit Orangenvinaigrette, Sesam, Roter Bete, Champignons und Orangenfilets
- TOSTADAS „EL TRI“** 7,60 €
 Drei gebackene Maistortillas mit Schweine- oder Geflügelfleisch, Frischkäse, Salat und Chilischmand
- GORDITAS DE CHICHARRÓN** 16,90 €
 Klassisches Streetfood aus Mexiko-Stadt. Mit Schweinegrieben gefüllter und gebackener Maisfladen. Dazu Salat, Frischkäse, Creme fraîche, Eisbergsalat, Zwiebeln und Salsa ranchera picante
 ☞ 100% mexikanisch / 100% hausgemacht



★★★ LOS CLASICOS ★★★

- EL PAMBAZO** ¹⁶ 11,90 €
 In Chili gebadetes Brot mit Creme fraîche, geschmolzenem Käse, Salat und roten Zwiebeln
 ☞ Pulled Pork
 ☞ Pulled Chicken
 ☞ Mexikanischer Chorizo & Kartoffeln
 ☞ Kartoffeln & Rajas

- El 8-Chili-Chili** ^{15 6 8 9} 16,90 €
 Unsere Interpretation der mexikanischen Küche.
 Deftiges Rindfleischgulasch mit Kakao, Erdnüssen, Bohnen und 8 verschiedenen Chilisorten gekocht. Dazu Nachos und Brot.

★★★ LOS POSTRES ★★★

etwas Süßes zum Abschluss

-  **CREPA CON CAJETA** ^{13 6} 7,90 €
 Crêpe mit hausgemachtem Bio-Ziegenmilch-Karamell
-  **XOCOLATL Y VAINILLA** ^{13 6} 8,90 €
 Hausgemachtes Schokomousse mit Vanilleeis und Maracuja

Alle unsere Speisen kochen wir selbst und täglich frisch nach mexikanischen Originalrezepten, hierbei verzichten wir zu 100 % auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Deshalb ist es für uns natürlich auch möglich die meisten Gerichte vegetarisch und auch vegan anzubieten, sowie gluten- und laktosefrei.



Benedikt Paus
 Küchenchef