

Suppen - Soups

Alle Suppen werden mit einer warmen Tortilla serviert.

All soups are served with a warm Tortilla.

- | | | |
|---|--|--------|
| 2 | Sopa de Tomatello
Frische Tomatensuppe mit Fetakäse und zwei gegrillten Weizenmehltortillas
<i>Fresh tomato soup with Feta cheese and two grilled wheat flour tortillas</i> | 6,60 € |
| 3 | Chili con Carne
Mexikanischer Eintopf mit Bohnen & Hackfleisch und zwei gegrillten Weizenmehltortillas
<i>Mexican stew with beans and minced meat and two grilled wheat flour tortillas</i> | 7,40 € |
| 4 | Chili con Queso
Mexikanischer Eintopf mit Bohnen & Hackfleisch und zwei gegrillten Weizenmehltortillas
<i>Mexican stew with beans and minced meat and two grilled wheat flour tortillas</i> | 8,10 € |

Starter - Entradas

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Nachos Nogales
Tortillachips mit Käse überbacken, serviert mit Salsa
<i>Tortilla chips scalloped with cheese, served with Salsa</i> | 8,70 € |
| 12 | Chips con Guacamole, Salsa, California Dip
Schale Nachos mit den oben genannten verschiedenen Dips
<i>Bowl of nachos with the above mentioned dips</i> | 8,20 € |
| 15 | Nachos Sonora
Tortillachips mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Jalapeños, mit Käse überbacken, serviert mit Sauerrahm
<i>Tortilla chips with minced onions, tomatoes, coriander and Jalapeño, scalloped with cheese and served with sour cream</i> | 11,20 € |
| 16 | Nachos de Luxe
Tortillachips mit Hackfleisch oder Hähnchenfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Sauerrahm und Guacamole
<i>Tortilla chips with minced meat or chicken, scalloped with cheese and served with sour cream and Guacamole</i> | 12,20 € |
| 17 | Nachos Que Pasa (für 2 Personen)
Gemischte Nachos, von allem etwas, serviert mit Jalapeños, Guacamole, Sauerrahm und Salsa picante (Auf Wunsch auch vegetarisch)
<i>Variety of nachos, served with Jalapeño, Guacamole, sour cream and spicy Salsa (also available in vegetarian version)</i> | 15,80 € |
| 20 | Papa Asada
Folienkartoffel gefüllt mit Hähnchen oder Hackfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Sauerrahm
<i>Potatoes en papillote stuffed with chicken or mincemeat, scalloped with cheese, served with sour cream</i> | 11,10 € |
| 24 | Antojitos Que Pasa (für 2 Personen)
eingelegte Oliven ⁵ , Scharfskäse, Artischocken, Palmherz dazu mit Paprika, rote Zwiebeln, und Kräutern gefüllte Zucchini und Aubergine, getrocknete Tomaten, garniert mit frischem Obst der Saison.
<i>Pickled olives ⁵, sheep's cheese ⁶, artichokes, palm heart zucchini and aubergine stuffed with peppers, red onions and herbs, dried tomatoes garnished with fresh seasonal fruit.</i> | 16,80 € |



Quesadillas

- 21 **Quesadilla de verduras** **12,40 €**
Gegrillte Weizenmehltortillas, gefüllt mit gebratenem Gemüse und Käse, serviert mit Sauerrahm und Salat
Grilled wheat flour tortillas, stuffed with vegetables and cheese, served with sour cream and salad
- 22 **Quesadillas de Pollo** **13,40 €**
Gegrillte Weizenmehltortillas, gefüllt mit gebratenem Hähnchenfleisch, serviert mit Sauerrahm und Salat
Grilled wheat flour tortillas, stuffed with chicken, served with sour cream and salad
- 23 **Quesadilla de Setas** **13,40 €**
Gegrillte Weizenmehltortillas, gefüllt mit gebratenen frischen Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse, serviert mit Guacamole und Salatgarnitur
Grilled wheat flour tortillas, stuffed with fried champignons, onions, tomatoes and cheese, served with guacamole and salad

Enchiladas

- 42 **Enchiladas con Pollo** **15,70 €**
Zwei gerollte Weizenmehltortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch in Salsa Tomatensauce, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Salat, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with chicken in a Salsa tomato sauce, scalloped with cheese and served with rice, beans, salad and sour cream
- 44 **Enchiladas con Carne** **15,90 €**
Zwei gerollte Weizenmehltortillas gefüllt mit Hackfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Salat, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with minced meat, scalloped with cheese and served with rice, beans, salad and sour cream
- 45 **Enchiladas Combinadas** **16,40 €**
Zwei gerollte Weizenmehltortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch und Hackfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Salat, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with chicken and meat, scalloped with cheese and served with rice, beans, salad and sour cream

Für kleine Gäste For young guests

- 111 **Quesadilla pequeña** **8,90 €**
Kleine Weizenmehltortilla gefüllt mit Käse, serviert mit Salat und Guacamole
Small corn flour tortilla stuffed with cheese and served with salad and Guacamole
- 112 **Nachitos** **9,90 €**
Kleiner Nachoteller mit Käse überbacken, serviert mit Sauerrahm
Small plate nachos, scalloped with cheese and served with sour cream
- 113 **Pechugita de Pollo** **10,90 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites & Ketchup
Grilled chicken-breast fillets with French fries and ketchup



Burritos

- 52 **Burrito con Pollo** **15,40 €**
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reis, Bohnen und Käse, serviert mit Guacamole, Sauerrahm und frischem Salat
Large wheatflour tortilla stuffed with chicken, rice, beans and cheese, served with Guacamole, sour cream and fresh salad
- 53 **Burritos con Carne** **15,40 €**
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Hackfleisch, Reis, Bohnen und Käse, serviert mit Guacamole, Sauerrahm und gemischtem Salat
Large wheatflour tortilla stuffed with mincemeat, rice, beans and cheese, served with Guacamole, sour cream and mixed salad
- 55 **Burrito Que Pasa** **14,90 €**
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Paprika, Zwiebeln, Reis und Bohnen in Jalapeño-Käsesauce, serviert mit Guacamole, Sauerrahm und frischem Salat
Large wheatflour tortilla stuffed with paprika and onions in Jalapeño-cheese sauce, served with Guacamole, sour cream and fresh salad
- 56 **Tres Amigos** **17,40 €**
Enchilada mit Hähnchenfleisch, Burrito mit Gemüse und Taco mit Hackfleisch, serviert mit Reis und frischem Salat, alle drei sind mit Käse überbacken
Enchilada with chicken, Burrito with vegetables and Taco with mincemeat, served with rice and fresh salad and cheese

Salate

Alle Salate werden mit Tortilla-Brot serviert.

All salads are served with tortilla-bread.

- 31 **Ensalada mixta o pequeña** **8,90 €**
Kleiner gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika und Mais
Small mix salad with fresh tomatoes, cucumber, paprika and corn
- Chili-Mango-Chickensalat** **12,90 €**
- 33 Gebratene Hähnchenstreifen mariniert mit Mango und milden chillian Blattschoten, Kidneybohnen, Mais & Cheddar-Käse
Roasted chicken pieces marinated in mango, mild chilli pods, baked beans, corn and Cheddar cheese
- 34 **Ensalada de Camarones** **14,90 €**
In Knoblauchöl gebratene Garnelen, serviert auf knackigen Salatblättern
Shrimps fried in garlic oil and served on lettuce leaves
- 35 **Ensalada Que Pasa (vegan)** **13,40 €**
Gemischter Salat mit Artischocke, Palmherz und gegrilltem Gemüse
Mixed salad with artichoke, heart of palm and grilled vegetables
- 36 **Tostada Mexicana** **14,40 €**
Frittierte Maistortilla geschichtet mit Frijoles, grünem Salat, gebratenen Hähnchenbruststreifen, geriebenem Schafskäse und gewürfelten Tomaten, serviert mit Guacamole
Fried corn-tortilla layered with Frijoles, green salad, roasted chicken breast pieces, grated ewe's cheese and chopped tomatoes, served with Guacamole



Fajitas

Alle Fajita-Gerichte werden nach typisch mexikanischer Art in heißer Pfanne serviert, als Beilagen servieren wir 4 gegrillte Weizenmehltortillas, hausgemachte Guacamole, Sauerrahm & Salsa Mexicana, dazu eine Garnitur aus frischem Koriander und Limettenscheiben.

All Fajita dishes are served in a typical mexican way in a hot pan, as side dishes we serve 4 grilled wheat tortillas, homemade Guacamole, sour cream and Salsa Mexicana, plus a set of fresh coriander and slices of lime.

- 61 **Fajita de Verduras** **17,90 €**
Zwei in mexikanische Kräutermischung eingelegte und gegrillte Gemüse-Spieße:
Auberginen, Zucchini, Karotten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Kartoffeln, Zitronensaft
*Two vegetable skewers marinated and grilled in mexican herb mixture:
aubergines, courgettes, carrots, peppers, corn, onions, potatoes and lemon juice*
- 62 **Fajita de Pollo** **19,90 €**
Gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons,
bunter Paprika, Zwiebeln, Butter und Zitronensaft
*Grilled chicken-breast pieces with champignons,
peppers and onions butter and lemon juice*
- 65 **Fajita de Camarones** **23,90 €**
Riesengarnelen gegrillt mit bunter Paprika, Zwiebeln, Butter und Zitronensaft
King prawns grilled with paprika, onions, butter and lemon juice

Fisch & Scampi

- 71 **Filete Que Pasa** **20,50 €**
Gegrilltes Lachsfilet mit Salsa mexicana, überbacken mit Käse,
serviert mit Salzkartoffeln und einer Garnitur mit Limettenscheiben
*Grilled salmon filet marinated with salsa mexicana, baked with cheese,
served with boiled potatoes and a salad garnish with lime slices*
- 72 **Salmón a la Tequila** **20,90 €**
Gegrilltes Lachsfilet mariniert mit verschiedenen Kräutern, serviert mit Reis,
dazu eine hausgemachte Tequilasoße mit Sahne und eine Salatgarnitur mit Limettenscheiben
*Grilled salmon filet marinated with various herbs, served with rice,
a homemade cream tequila sauce and a salad ganish with lime slices*
- 74 **Camarones a la Plancha** **23,40 €**
Gegrillte Großgarnelen mit Guacamole, Salsa mexicana, Sauerrahm, serviert mit Reis
Grilled King prawns with Guacamole, Salsa Mexicana and sour cream, served with rice



Tacos

Unsere Tacos bestehen aus 3 knusprigen Maistortillas und werden serviert mit hausgemachter Guacamole, Sauerrahm ^o, Salsa mexicana und Jalapenos.
Our tacos consist of 3 crispy corn tortillas and are served with homemade guacamole, sour cream, salsa mexicana and jalapenos.

- 81 **Tacos vegetarianos** **16,40 €**
Gebratene Zucchini, Auberginen, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Champignonstreifen und Käse, serviert mit Sauerrahm und Guacamole
Sautéed zucchini, egg plant, tomatoes, peppers, carrots, mushrooms and cheese, served with sour cream and guacamole
- 82 **Tacos de Pollo** **17,40 €**
Gebratenes Hähnchenfleisch gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, Zucchini, Aubergine und Käse, serviert mit Sauerrahm und Guacamole
Fried chicken grilled with onions and capsicum, zucchini, eggplant and cheese, served with sour cream and guacamole
- 83 **Tacos Texanos** **17,40 €**
Zwei knusprige Maistortillaschalen gefüllt mit Hackfleisch und Hühnchenfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Bohnen, Sauerrahm und frischem Salat
Two crispy corn tortillas stuffed with mincemeat and chicken, scalloped with cheese and served with rice, beans, sour cream and fresh salad
- 84 **Tacos de Camarones** **20,90 €**
Gebratene Großgarnelen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Aubergine und Käse, serviert mit Sauerrahm und Guacamole
Sautéed King prawns grilled with paprika, onions, tomatoes, zucchini, eggplant and cheese, served with sour cream and guacamole

Burger mit Pommes

- 101 **Veggi Burger** ¹² **12,90 €**
Gemüse-Burger serviert mit Feldsalat, Spinat, Gurke, Zwiebeln, Radicchio und einer hausgemachten Soße
Vegetable burger served with lamb's lettuce, spinach, cucumber, onions, tomato, radicchio and a homemade sauce
- 102 **Chicken Burger** ¹² **13,40 €**
Burger mit Hähnchenbrustfilet und Käse, serviert mit Feldsalat, Spinat, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Radicchio und einer hausgemachten Soße
Burger with chicken-breast fillets and cheese, served with lamb's lettuce, spinach cucumber, onions, tomato, radicchio and a homemade sauce
- 103 **Que Pasa Burger** ¹² **13,90 €**
Burger mit gegrilltem Putenbrustfilet und Käse, serviert mit Feldsalat, Spinat, Gurke, Zwiebeln, Radicchio und einer hausgemachten Soße
Burger with grilled turkey-breast fillets and cheese, served with lamb's lettuce, spinach, cucumber, onions, tomato, radicchio and a homemade sauce
- 104 **Chili Burger** ¹² **13,90 €**
Burger mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Jalapenos, serviert mit Feldsalat, Spinat, Gurke, Zwiebeln, Radicchio und einer hausgemachten Soße
Burger with chicken-breast fillets and jalapenos, served with lamb's lettuce, spinach, cucumber, onions, tomato, radicchio and a homemade sauce
- 105 **Burger Mexicana** ¹² **15,90 €**
Burger mit gegrilltem Putenbrustfilet, serviert mit Picco de Gallo, Guacamole, Feldsalat, Spinat, Gurke, Zwiebeln, Radicchio und einer hausgemachten Soße
Burger with grilled turkey-breast fillets, served with picco de gallo, guacamole, lamb's lettuce, spinach, cucumber, onions, tomato, radicchio and a homemade sauce



Spezialitäten

Specialities

- 122 **Arroz con Pollo** **15,40 €**
Mexikanische Reispfanne mit Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Augerbine, Mais, Bohnen, frischem Koriander, Karotten, Sauerrahm und Ranhero-Sauce
A Mexican rice pan with chicken, paprika, onion, zucchini, eggplant, corn, beans, fresh coriander and Ranhero sauce
- 124 **Pollo con Mango** **17,90 €**
Hühnerbrustfiletstreifen gegrillt mit bunter Paprika in einer milden Mango-Sahnesauce, serviert mit Reis und frischem Salat
Chicken-breast fillets grilled with capsicum in a mild mango-cream sauce, served with rice and fresh salad
- 125 **Pollo a la Piña** **18,40 €**
Hähnchenbrustfiletstreifen gegrillt mit Ananas, Sahne und Gemüse, serviert mit Reis und frischem Salat
Chicken-breast fillets grilled with pineapples, cream and vegetables, served with rice and fresh salad
- 128 **Alambre de Pavo** **18,40 €**
Gegrillte Putenfleischstreifen mit Paprika und Zwiebeln in Jalapeño-Käsesauce, serviert mit vier Tortillas und Salat
Grilled turkey with paprika and onions in Jalapeño-cheese sauce, served with four tortillas and salad
- 129 **Pollo picante** **17,40 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in pikanter Chilisauce mit Pommes frites und frischem Salat
Grilled chicken-breast fillets in a spicy chilli sauce, served with French fries and salad
- 130 **Que Pasa Grillplatte** für 2 Personen **49,90 €**
4 Lammkotlett, 2 Putenbrustfilet, 2 Hühnerbrustfilet gegrillt mit mexikanischen Kräutern, serviert mit Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und gegrillter Ananas, serviert mit frischem Salat, Guacamole, Salsa und Sauerrahm
4 Lamb cutlet, 2 Turkey-fillet, 2 Chicken-breast fillets grilled with mexican herbs, served with potatoes, grilled vegetables and pineapple, served with fresh salad, guacamole, salsa and sour cream
- 131 **Grilled Turkey** **19,40 €**
Gegrillte Truthahnbrust mit Pilzsauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat
Grilled turkey-breast with mushroom sauce, served with French fries and mixed salad
- 132 **Cordero a la Plancha** **23,90 €**
4 marnierte Lammkotletts vom Grill, mit gebratenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffeln und Salatgarnitur
4 grilled marinated lamb chops with fried vegetables, served with sweet potatoes and salad garnish



Extras

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 140 | Süßkartoffeln <i>Sweet potatoes</i> | 6,90 € |
| 141 | Hausgemachter Sauerrahm <i>homemade sour-cream</i> | 2,00 € |
| 142 | Hausgemachte Guacamole <i>Avocado-creme homemade guacamole</i> | 2,50 € |
| 143 | Salsa picante <i>hausgemachte scharfe Sauce homemade guacamole</i> | 2,00 € |
| 144 | Frijoles <i>mexikan. Bohnenpüree mashed beans mexican style</i> | 2,50 € |
| 145 | Tortillas <i>mexikan. Fladenbrot mexican flat bread (4 Stck.)</i> | 3,20 € |
| 146 | Arroz <i>Reis rice</i> | 2,90 € |
| 147 | Jalapeños <i>mexikan. Chilischoten mexican chili pods</i> | 2,00 € |
| 148 | Pommes frites <i>mit Ketchup french fries with ketchup</i> | 6,50 € |
| 149 | Pommes frites con Queso
<i>überbacken mit Käse, serviert mit Ketchup</i>
<i>French fries scalloped with cheese, served with ketchup</i> | 8,50 € |
| 150 | Mayonnaise <i>mayonnaise</i> | 1,50 € |

Dessert

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 151 | Eis <i>Vanille, Schoko ice cream vanilla, chocolate</i> | 6,90 € |
| 152 | Burrito dulce
<i>Frittierte Weizenmehltortilla-Tasche gefüllt mit Apfelmus und Mango, serviert mit Vanillesauce & Sahne ¹⁰</i>
<i>Fried wheat flour tortilla filled with apple sauce and mango, served with vanilla sauce and whipped cream ¹⁰</i> | 6,90 € |
| 153 | Churros mit Schokoladensauce <i>Churros with chocolate</i> | 8,50 € |
| 154 | Pfannkuchen
<i>Hausgemachter Pfannkuchen mit Schoko-, Vanille- oder Erdbeersoße</i>
<i>Homemade pancake with chocolate, vanilla or strawberry sauce</i> | 7,90 € |



Softdrinks

Vöslauer Medium
Vöslauer Medium
Vöslauer Still
Vöslauer Still

0,25 l Fl. **2,90 €**
 0,75 l Fl. **6,50 €**
 0,25 l Fl. **2,90 €**
 0,75 l Fl. **6,50 €**

Coca Cola
Cola light
Mirinda
Seven Up
Spezi
Bitter Lemon
Ginger Ale
Tonic Water
Effect *Energy Drink*

0,33 l **3,80 €**
 0,33 l **3,80 €**
 0,4 l **3,40 €**
 0,4 l **3,40 €**
 0,4 l **3,40 €**
 0,4 l **3,40 €**
 0,2 l **3,40 €**
 0,2 l **3,40 €**
 0,2 l **3,40 €**
 0,33 l **3,40 €**

0,4 l **3,40 €**
 0,4 l **3,40 €**
 0,4 l **3,40 €**

Säfte & Nektare

Juices & Nectars

Apfelsaft *Apple juice*
Ananassaft *Pineapple juice*
Orangensaft *Orange juice*
Bananennektar *Banana Nectar*
Kirschnektar *Cherry Nectar*
Maracujasaft *Passion Fruit juice*
Tomatensaft *Tomato juice*
Mangonektar *Mango Nectar*
Rhabarbernektar *Rhubarb Nectar*
Kiba *Cherry Banana juice mix*
Saftschorle *Juice Spritzers*

0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**
 0,2 l **2,90 €**

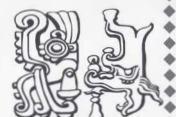
Saftschorle auch in groß *Juice Spritzers large*
Säfte und Nektare auch in groß *Juices and Nectars large*

0,4 l **3,90 €**
 0,4 l **3,90 €**

Hot Drinks

Glas Tee)
 Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Roibusch, Pfefferminze...
Tee mit frischer Minze
Tee mit frischem Ingwer

1,90 €
2,50 €
2,50 €



Fassbiere

Draft Beers

Warsteiner	0,4l	3,90 €
Estrella Galicia	0,4l	3,90 €
Oberbräu bayrisch Hell	0,5l	4,50 €
König Ludwig Hell Weissbier	0,5l	4,50 €

Flaschenbiere

Imported Beer

König Ludwig Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,50 €
König Ludwig Kristallweizen	0,5l	4,50 €
König Ludwig Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,50 €
Warsteiner herb Alkoholfrei <i>nonalcoholic</i>	0,33l	3,50 €
Warsteiner Radler	0,33l	3,50 €
Corona, Mexico	0,33l	3,90 €
Desperados <i>Tequilabier</i>	0,33l	3,90 €
Heineken	0,33l	3,40 €
König Ludwig dunkel Schwarzbier	0,33l	5,00 €
Brewdog Punk IPA	0,33l	5,00 €
Brewdog Hazy Jane	0,33l	5,00 €

Edelbrandy & Cognac

Osborne Veterano	2 cl	2,90 €
Remy Martin <i>verschiedene Sorten</i>	2 cl	3,40 €
Vecchia Romagna	2 cl	2,90 €

Tequila

El Jimador <i>100% Agave</i>	2 cl	3,90 €
Jose Cuervo Especial <i>100% Agave, Blanco / Resposado</i>	2 cl	3,90 €
Jose Cuervo Especial	2 cl	3,70 €
Jose Cuervo Blanco	2 cl	3,70 €
Sauza Gold / Silver	2 cl	3,70 €
Don Julio	2 cl	4,50 €
Mezcal	2 cl	4,70 €
Patrón	2 cl	4,70 €
Alle Tequilas auch in groß <i>All Tequilas in large</i>	4 cl	5,90 €



Offene Weissweine

Wine by the glass

Alle Weine enthalten Sulfite. All wines contains sulfite

Ninata D.O.C. Jumilla (Spanien)	0,2l	4,80 €
Sauvignon blanc Halbsüss, mit Aromen von tropischen Früchten	0,5l	10,90 €
Finca Manzanos (Spanien)	0,2l	4,20 €
Rioja, D.O.Ca Trocken, frisch, milde Säure	0,5l	9,90 €
Riesling Trocken (Deutschland)	0,2l	5,50 €
Michel, Anbaugebiet Nahe Trocken, angenehme Säure, harmonisch	0,5l	11,90 €
Zapadorado (Spanien)	0,2l	5,20 €
Verdejo, Rueda Perez Sehr frisch und fruchtig, leichte angenehme bittere Note	0,5l	11,40 €

Offene Rotweine

Langunero Tempranillo (Spanien)	0,2l	5,20 €
D.O. Ribera de dDuero Elegantes Aroma von Obst und Lakritz	0,5l	11,40 €
Spätburgunder (Deutschland)	0,2l	5,80 €
Michel Wein, Nahe Trocken, herbe Säurefrische	0,5l	12,90 €
Vega del Castillo (Spanien)	0,2l	4,60 €
D.O. Navarra Angenehm fruchtig und ausgewogen	0,5l	10,20 €
Finca Manzanos (Spanien)	0,2l	4,20 €
D.O.Ca Rioja Frisch, Schwarze Früchte, langer Nachgeschmack	0,5l	10,90 €

Flaschenweine

Weiss

Desbastado Rioja (Spanien) Frisch, sehr rund, fruchtig	0,75l	24,50 €
Dos Carlos Sauvig. blanc (Spanien) Saftig, satt, kräftige Aromen reifer Früchte	0,75l	22,70 €

Rot

Habla de la Tierra (Spanien) Überraschend und frisch, mit einer sehr fruchtigen Note	0,75l	24,50 €
Petit Pittacum Frisch, fruchtig, vollmundig	0,75l	22,70 €



Sekt & Champagner

Sparkling Wine & Champagne

Prosecco Scavi
Brut Classique

0,1l **5,50 €**
Fl. 0,75l **25,90 €**

Longdrinks

Cubra Libre *mit Havana Club*

5 cl **6,50 €**

Aperol Spritz

5 cl **6,50 €**

Hugo

5 cl **6,50 €**

Moscow Mule

5 cl **6,50 €**

Jacky Cola

6,90 €

Hendrix Tonic

8,50 €

Monkey Tonic

8,50 €

Cuba Libre de Luxe

8,90 €

Absolut Vodka Energy

8,90 €

Kräuter & Likör

Herbal Liqueur & Liqueur

Averna

2 cl **2,90 €**

Ramazotti

2 cl **2,90 €**

Jägermeister

2 cl **2,90 €**

Fernet Branca

2 cl **2,90 €**

Amaretto

2 cl **2,90 €**

Baileys

2 cl **3,50 €**

Alle Liköre auch in groß *All Liqueurs in large*

4 cl **5,50 €**



Sehr geehrte Gäste,

nach der neuen EU-Verbraucherinformations-Verordnung haben wir für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammen gestellt. Wir beraten Sie gern.

Dear guests,

according to the new EU-Consumer Information Regulation, we have for you a list of allergens put together. We are happy to help.

Suppen

- 3 A, G
- 4 A
- 5 A, G

Starter

- 11 G
- 12 A, G
- 15 G
- 16 G
- 17 G
- 20 G
- 24 A, G, J

Quesadilla

- 21 A, G, J
- 22 A, G, J
- 23 A, G, J

Enchiladas

- 42 A, G, J
- 44 A, G, J
- 45 A, G, J

Burrito

- 52 A, G, J
- 53 A, G, J
- 55 A, G, J
- 56 A, G, J

Salate

- 31 A, G, J
- 33 A, G, J
- 34 A, G, J
- 35 -
- 36 A, G, J

Für kleine Gäste

- 111 A, G, J
- 112 A, G
- 113 J

Fajitas

- 61 A, G
- 62 A, G
- 65 A, B, G

Fish & Scampi

- 71 A, D, G, J
- 72 A, D, G, J
- 74 A, D

Tacos

- 81 A, G
- 82 A, G
- 83 A, G, J
- 84 A, B, G

Burger

- 101 A, G
- 102 A, G
- 103 A, G
- 104 A, G

Spezialitäten

- 122 A, G
- 124 A, G, J
- 125 A, G, J
- 128 A, G, J
- 129 J
- 130 A, J
- 131 A, G, J
- 132 A, G, J

Extras

- 140 -
- 141 G
- 142 -
- 143 -
- 144 A
- 145 A
- 146 -
- 147 -
- 148 A
- 149 A, G
- 150 C, G

Dessert

- 151 C, G
- 152 A, G
- 153 A, C, G
- 154 A, C, G

Allergene

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, usw.) - B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse - C enthält Eier oder Eiererzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse - E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse - F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse - G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse - J enthält Senf oder Senferzeugnisse - K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse - L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus - N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse

allergens

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) - B contains shellfish and crustacean products - C contains eggs or egg products
D contains fish or fish products - E contains peanuts or peanut products - F contains soy or soy products - G contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, cashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
I contains celery or celery products - J contains mustard or mustard products - K contains sesame seeds or sesame seeds products
L contains sulfur dioxide and sulphites - M contains lupine or products thereof - N molluscs (mollusks) or products thereof

