

Suppen - Soups

Alle Suppen werden mit einer warmen Tortilla serviert.

All soups are served with a warm Tortilla.

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

Starter - Entradas

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Nachos Nogales | 8,70 € |
| | Tortillachips mit Käse überbacken, serviert mit Salsa oder Sauerrahm
<i>Tortilla chips scalloped with cheese, served with Salsa or sour cream</i> | |
| 12 | Chips con Guacamole, Salsa, California Dip | 8,20 € |
| | Schale Nachos mit den oben genannten verschiedenen Dips
<i>Bowl of nachos with the above mentioned dips</i> | |
| 15 | Nachos Sonora | 11,20 € |
| | 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> | |
| 16 | Nachos de Luxe | 12,20 € |
| | 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> | |
| 17 | Nachos Que Pasa (für 2 Personen) | 15,80 € |
| | 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> | |
| 18 | Mozzarella Cheese Sticks (7 Stück) | 8,90 € |
| | 7 Knusprig panierte Sticks gefüllt mit Mozzarella, serviert mit Sauerrahm
<i>7 crispy breaded sticks filled with mozzarella, served with sour cream.</i> | |
| 19 | Chicken Wings (Buffalo - 7 Stück) | 9,50 € |
| | 7 Knusprig frittierte Hähnchenflügel nach Buffalo Art, serviert mit Mango Salsa Dip
<i>7 Crispy fried Buffalo-style chicken wings, served with mango salsa dip.</i> | |
| 20 | Papa Asada | 11,10 € |
| | 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> | |



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 und Käse, serviert mit Sauerrahm und Salat
Grilled wheat flour tortillas, stuffed with chicken and cheese, 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 Salat
Grilled wheat flour tortillas, stuffed with fried mushrooms, 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, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with chicken in a Salsa tomato sauce, scalloped with cheese and served with rice, beans and sour cream
- 44 **Enchiladas con Carne** 15,90 €
Zwei gerollte Weizenmehltortillas gefüllt mit Hackfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with minced meat, scalloped with cheese and served with rice, beans and sour cream
- 45 **Enchiladas Combinadas** 16,40 €
Zwei gerollte Weizenmehltortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch in Schokoladen-Chili Sauce, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with chicken and meat, scalloped with cheese and served with rice, beans and sour cream
- 46 **Enchiladas Mole Poblano** 16,40 €
Zwei gerollte Weizenmehltortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch und Hackfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Reis, Bohnen und Sauerrahm
Two rolled wheat flour tortillas stuffed with chicken and meat, scalloped with cheese and served with rice, beans 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 und Bohnen, mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole und Sauerrahm
Large wheatflour tortilla stuffed with chicken, rice, and beans, topped with cheese, served with Guacamole and sour cream
- 53 **Burritos con Carne** **15,40 €**
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Hackfleisch, Reis und Bohnen, mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole und Sauerrahm
Large wheatflour tortilla stuffed with mincemeat, rice and beans, topped with cheese, served with Guacamole and sour cream
- 55 **Burrito Que Pasa** **14,90 €**
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Paprika, Zwiebeln, Reis und Bohnen in Jalapeño-Käsesauce, mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole und Sauerrahm
Large wheatflour tortilla stuffed with paprika and onions in Jalapeño-cheese sauce, topped with cheese, served with Guacamole and sour cream
- 56 **Tres Amigos** **17,40 €**
Enchilada mit Gemüse, Enchilada mit Hähnchenfleisch und Taco mit Hackfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Salsa Dip
Enchilada with vegetables, enchilada with chicken, and taco with minced meat, topped with cheese, served with salsa dip

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, Palmenherz und gegrilltem Gemüse
Mixed salad with artichoke, heart of palm and grilled vegetables
- 36 **Tostada Mexicana** **14,40 €**
Knusprige Weizentortilla geschichtet mit Frijoles, grünem Salat, gebratenen Hähnchenbruststreifen, geriebenem Schafskäse und gewürfelten Tomaten, serviert mit Guacamole
Crispy wheat-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
Auberginen, Zucchini, Karotten, Paprika, Mexikanischer Mais, Zwiebeln, Kartoffeln, Zitronensaft
<i>Aubergines, courgettes, carrots, peppers, mexican corn, onions, potatoes and lemon juice</i> | 17,90 € |
| 62 | Fajita de Pollo
Gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons, bunter Paprika, Zwiebeln, Butter und Zitronensaft
<i>Grilled chicken-breast pieces with champignons, peppers and onions butter and lemon juice</i> | 19,90 € |
| 65 | Fajita de Camarones
Riesengarnelen gegrillt mit bunter Paprika, Zwiebeln, Butter und Zitronensaft
<i>King prawns grilled with paprika, onions, butter and lemon juice</i> | 23,90 € |

Fisch & Scampi

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



Tacos

Unsere Tacos werden serviert mit
hausgemachter Guacamole, Sauerrahm ⁶, Salsa mexicana und Jalapenos.

Our tacos are served with homemade guacamole,
sour cream, salsa mexicana and jalapenos.

- | | | |
|----|--|----------------|
| 81 | Tacos vegetaianos
3 knusprige Maistortillas mit gebratener Zucchini, Auberginen, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Champignonstreifen und Käse
<i>3 crispy corn tortillas with sauted zucchini, egg plant, tomatoes, peppers, carrots, mushrooms and cheese</i> | 16,40 € |
| 82 | Tacos de Pollo
3 knusprige Maistortillas mit gebratenem Hähnchenfleisch, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, Zucchini, Aubergine und Käse
<i>3 crispy corn tortillas with fried chicken, grilled with onions and capsicum, zucchini, eggplant and cheese</i> | 17,40 € |
| 83 | Tacos Texanos
Zwei knusprige Maistortillaschalen gefüllt mit Hackfleisch und Hühnchenfleisch, mit Käse überbacken, serviert mit Reis und Bohnen
<i>Two crispy corn tortillas stuffed with mincemeat and chicken, scalloped with cheese and served with rice and beans</i> | 17,40 € |
| 84 | Tacos de Camarones
3 knusprige Maistortillas mit gebratenen Schrimps gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Aubergine und Käse
<i>3 crispy corn tortillas with sauted shrimps grilled with paprika, onions, tomatoes, zucchini, eggplant and cheese</i> | 20,90 € |
| 85 | Tacos Que Pasa
3 Maistortillas: Hähnchen Taco, Veggi Taco, Schrimp Taco und Käse serviert mit Mango Salsa
<i>3 corn tortillas: Chicken taco, veggie taco, shrimp taco and cheese served with mango salsa</i> | 17,90 € |

Burger mit Pommes

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



Spezialitäten

Specialities

- | | | |
|-----|---|---------|
| 122 | Arroz con Pollo
Mexikanische Reispfanne mit Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Augerbine, Mais, Bohnen, frischem Koriander, Karotten, Sauerrahm und Ranhero-Sauce
<i>A Mexican rice pan with chicken, paprika, onion, zucchini, eggplant, corn, beans, fresh coriander and Ranchero sauce</i> | 15,40 € |
| 124 | Pollo con Mango
Hühnerbrustfiletstreifen gegrillt mit bunter Paprika in einer milden Mango-Sahnesauce, serviert mit Reis und frischem Salat
<i>Chicken-breast fillets grilled with capsicum in a mild mango-cream sauce, served with rice and fresh salad</i> | 17,90 € |
| 125 | Pollo a la Piña
Hähnchenbrustfiletstreifen gegrillt mit Ananas, Sahne und Gemüse, serviert mit Reis und frischem Salat
<i>Chicken-breast fillets grilled with pineapples, cream and vegetables, served with rice and fresh salad</i> | 18,40 € |
| 126 | Mole Verde
Hähnchenbrustfiletstreifen gegrillt mit einer Sauce aus Kürbiskernen und Grünen Tomaten, serviert mit Reis und frischem Salat, garniert mit Sesamkernen & Koriander
<i>Chicken-breast fillets grilled in a pumpkin seed and green tomato sauce, served with rice and fresh salad, garnished with sesame seeds & coriander</i> | 18,50 € |
| 127 | Mole Rojo
Hähnchenbrustfiletstreifen gegrillt mit Schokoladen-Chili Sauce, serviert mit Reis und frischem Salat, garniert mit Sesamkernen
<i>Chicken-breast fillets grilled with chocolate-chili sauce, served with rice and fresh salad, garnished with sesame seeds</i> | 18,50 € |
| 128 | Alambre de Pavo
Gegrillte Putenfleischstreifen mit Paprika und Zwiebeln in Jalapeño-Käsesauce, serviert mit vier Tortillas und Salat
<i>Grilled turkey with paprika and onions in Jalapeño-cheese sauce, served with four tortillas and salad</i> | 18,40 € |
| 129 | Pollo picante
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in pikanter Chilisauce mit Pommes frites und frischem Salat
<i>Grilled chicken-breast fillets in a spicy chilli sauce, served with French fries and salad</i> | 17,40 € |
| 130 | Que Pasa Grillplatte für 2 Personen
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
<i>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</i> | 49,90 € |
| 131 | Grilled Turkey
Gegrillte Truthahnbrust mit Pilzsauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat
<i>Grilled turkey-breast with mushroom sauce, served with French fries and mixed salad</i> | 19,40 € |
| 132 | Cordero a la Plancha
4 marnierte Lammkotletts vom Grill, mit gebratenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffeln und Salatgarnitur
<i>4 grilled marinated lamb chops with fried vegetables, served with sweet potatoes and salad garnish</i> | 23,90 € |



Extras

140	Süßkartoffeln <i>Sweet potatoes</i>	6,90 €
141	Hausgemachter Sauerrahm <i>homemade sour-cream</i>	2,50 €
142	Hausgemachte Guacamole <i>Avocado-creme homemade guacamole</i>	2,90 €
143	Salsa picante <i>hausgemachte scharfe Sauce homemade guacamole</i>	2,00 €
144	Frijoles <i>mexikan. Bohnenpürree 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 Erdbeersauce</i> <i>Homemade pancake with chocolate, vanilla or strawberry sauce</i>	7,90 €



Softdrinks

Selters Medium
Selters Medium
Selters Still
Selters Still

0,25 l Fl. **3,10 €**
 0,75 l Fl. **6,80 €**
 0,25 l Fl. **3,10 €**
 0,75 l Fl. **6,80 €**

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

0,33 l **3,90 €**
 0,33 l **3,90 €**
 0,4 l **3,60 €**
 0,4 l **3,60 €**
 0,4 l **3,60 €**
 0,2 l **3,60 €**
 0,2 l **3,60 €**
 0,2 l **3,60 €**
 0,33 l **3,60 €**

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 **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**
 0,2 l **3,10 €**

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

0,4 l **4,10 €**
 0,4 l **4,10 €**

Hot Drinks

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

3,50 €
3,90 €
3,90 €



Fassbiere

Draft Beers

Warsteiner
Estrella Galicia
Oberbräu bayrisch Hell
König Ludwig Hell Weissbier
Alsterwasser

0,4 l **4,50 €**
0,4 l **4,50 €**
0,5 l **4,90 €**
0,5 l **4,90 €**
0,4 l **4,30 €**

Flaschenbiere

Imported Beer

König Ludwig Hefeweizen Dunkel
König Ludwig Kristallweizen
König Ludwig Alkoholfreies Weizen
Warsteiner herb Alkoholfrei *nonalcoholic*
Corona, Mexico
Desperados *Tequilabier*
Heineken

0,5 l **4,90 €**
0,5 l **4,90 €**
0,5 l **4,90 €**
0,33 l **3,80 €**
0,33 l **4,20 €**
0,33 l **4,20 €**
0,33 l **3,70 €**

Edelbrandy & Cognac

Osborne Veterano
Remy Martin *verschiedene Sorten*
Vecchia Romagna

2 cl **3,90 €**
2 cl **4,40 €**
2 cl **3,90 €**

Tequila

El Jimador *100% Agave*
Jose Cuervo Especial *100% Agave, Blanco / Reposado*
Jose Cuervo Especial
Jose Cuervo Blanco
Sauza Gold / Silver
Don Julio
Mezcal
Patrón

2 cl **4,20 €**
2 cl **4,20 €**
2 cl **4,10 €**
2 cl **4,10 €**
2 cl **4,10 €**
2 cl **4,80 €**
2 cl **5,10 €**
2 cl **5,10 €**

Alle Tequilas auch in groß *All Tequilas in large*

4 cl **6,90 €**



Offene Weissweine

Wine by the glass

Alle Weine enthalten Sulfite. All wines contains sulfite

Ninata D.O.C. Jumilla (Spanien)	0,2 l	5,90 €
Sauvignon blanc	0,5 l	11,90 €
Halbsüss, mit Aromen von tropischen Früchten		
Finca Manzanos (Spanien)	0,2 l	5,90 €
Rioja, D.O.Ca	0,5 l	11,90 €
Trocken, frisch, milde Säure		
Riesling Trocken (Deutschland)	0,2 l	5,90 €
Michel, Anbaugebiet Nahe	0,5 l	12,90 €
Trocken, angenehme Säure, harmonisch		
Zapadorado (Spanien)	0,2 l	5,90 €
Verdejo, Rueda Perez	0,5 l	12,90 €
Sehr frisch und fruchtig, leichte angenehme bittere Note		

Offene Rotweine

Langunero Tempranillo (Spanien)	0,2 l	5,90 €
D.O. Ribera de dDuero	0,5 l	11,90 €
Elegantes Aroma von Obst und Lakritz		
Spätburgunder (Deutschland)	0,2 l	6,30 €
Michel Wein, Nahe	0,5 l	13,40 €
Trocken, herbe Säurefrische		
Vega del Castillo (Spanien)	0,2 l	5,90 €
D.O. Navarra	0,5 l	11,90 €
Angenehm fruchtig und ausgewogen		
Finca Manzanos (Spanien)	0,2 l	5,90 €
D.O.Ca Rioja	0,5 l	11,90 €
Frisch, Schwarze Früchte, langer Nachgeschmack		

Flaschenweine

Weiss

Desbastado Rioja (Spanien)	0,75 l	24,90 €
Frisch, sehr rund, fruchtig		
Dos Carlos Sauvign. blanc (Spanien)	0,75 l	23,20 €
Saftig, satt, kräftige Aromen reifer Früchte		

Rot

Habla de la Tierra (Spanien)	0,75 l	24,90 €
Überraschend und frisch, mit einer sehr fruchtigen Note		
Petit Pittacum	0,75 l	23,20 €
Frisch, fruchtig, vollmundig		



Sekt & Champagner

Sparkling Wine & Champagne

Prosecco Scavi
Brut Classique

0,1l **5,50 €**
Fl. 0,75l **25,90 €**

Longdrinks

Cubra Libre mit Havana Club 3 Jahre
Aperol Spritz
Hugo
Moscow Mule
Mexican Mule
Jacky Cola
Hendrix Tonic
Monkey Tonic
Cuba Libre de Luxe mit Havana Club 7 Jahre
Absolut Vodka Energy

5 cl **6,90 €**
5 cl **6,90 €**
5 cl **6,90 €**
5 cl **6,90 €**
5 cl **6,90 €**
5 cl **7,30 €**
5 cl **8,90 €**
5 cl **8,90 €**
5 cl **9,30 €**
5 cl **9,30 €**

Kräuter & Likör

Herbal Liqueur & Liqueur

Averna
Ramazotti
Jägermeister
Fernet Branca
Amaretto
Baileys
Molinari Sambuca
Grappa di Chardonnay

2 cl **3,40 €**
2 cl **3,40 €**
2 cl **3,40 €**
2 cl **3,40 €**
2 cl **3,40 €**
2 cl **3,90 €**
2 cl **3,90 €**
2 cl **3,90 €**

Alle Liköre auch in groß All Liqueurs in large

4 cl **6,10 €**



Whisky

Jonnie Walker Red Label	2 cl	5,50 €
Jonnie Walker Black Label	2 cl	5,90 €
Glenfeddich Single Malt	2 cl	4,90 €
Tullamore Dew Irish	2 cl	4,90 €
Jack Daniels Tennessee	2 cl	4,30 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	4,90 €
Chivas Regal	2 cl	5,30 €

Alle Whiskys auch in groß	4 cl	8,30 €
<i>All Whiskys in large</i>		

Special Whiskys from Scotland

Classic Malts Selection

Glenkinchie 12 years	2 cl	5,90 €
Cragganmore 12 years	2 cl	5,90 €
Lagavulin 16 years	2 cl	7,50 €
Oban 14 years	2 cl	7,50 €
Talisker 10 years	2 cl	5,50 €
Dalwhinnie 15 years	2 cl	7,50 €

Shots

Smirnoff	2 cl	3,90 €
Absolut Vodka	2 cl	4,10 €
Old Monk 7 years	2 cl	3,90 €
Havana Club 7 years	2 cl	4,10 €
Alle Shots auch in groß	4 cl	6,90 €



Alle Cocktails 7,50€

Caipirinha & Mojitos

Caipirinha

Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Pitu

Erdbeer Caipi

Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Pitu, Erdbeer Püree

Mango Caipi

Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Pitu, Mango Püree

Johannisbeeren Caipi

Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Pitu, Creme de casiss

Mojito

Bacardi, Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, frische Minze

Erdbeer Mojito

Bacardi, Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Erdbeer Püree

Mango Mojito

Bacardi, Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Mango Püree

Tequila-Cocktails

Coco Tree

Tequila, Vodka, Kokossirup, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft

Mexican

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine

Inka

Tequila, Kokos, Erdbeer Püree, Lime Juice, Maracujasaft, Zitronensaft

Cherry Ville Ice Tea

Tequila, Vodka, Gin, Triple Sec, Lime Juice, Zuckersirup, Zitronensaft, Kirschsaff

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Tequila Tai

Tequila, Zitronensaft, Apricot Brandy, Lime Juice, Triple Sec, Orangensaft, Mandelsirup

Latin Lover

Tequila, Lime Juice, Pitu, Zitronensaft, Ananassaft

Zorro

Tequila, Zitronensaft, Lime Juice, Mangosirup, Maracujanektar

Whisky-Cocktails

Whisky Sour

Bourbone, Lime Juice, Zuckersirup, Zitronensaft

Bourbone Julep

Bourbone, Lime Juice, Zuckersirup, frische Minze, Soda



Rum-Cocktails

Rum Sour

Brauner Rum, Weißer Rum, Zitronensaft,
Zuckersirup, Lime Juice

Bahama Mama

Malibu, Weißer Rum, Ananassaft,
Orangensaft, Grenadine

Flamingo

Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft,
Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Bossa Nova

Weißer Rum, Apricot Brandy, Galliano,
Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft

Que Pasa Special

Weißer Rum, frische Bananen, Bananensirup,
Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice

Melony

Weißer Rum, Melonenlikör, Lime Juice,
Orangensaft, Grenadine

Hurricane

Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft,
Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft

Planters Punch

Weißer Rum, Brauner Rum, Orangensaft,
Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine,
Maracujasirup, Angostura, Lime Juice

Gin-Cocktails

Gin Tai

Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Orangensaft,
Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice

Hemingway Sour

Gin, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup,
Cherry Brandy, Lime Juice

French 75

Gin, Zitronensaft, Prosecco, Mandelsirup,
Grenadine, Lime Juice

Singapore Sling

Gin, Cherrylikör, Grenadine, Zitronensaft,
Soda, Angostura Bitter, Lime Juice

Moon Light

Gin, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft,
Lime Juice

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Soda, Lime Juice, Zuckersirup

Gin Sour

Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Zuckersirup

Gin & Sin

Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft,
Grenadine

Gin Gimlet

Gin, Lime Juice, Zitronensaft, Soda und Limetten



Vodka-Cocktails

Kamikaze

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft

Sex on the Beach

Vodka, Melonenlikör, Peachlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Lime Juice

Swimming Pool

Vodka, Kokossirup, Blue Coracao, Ananassaft, Sahne

Caipiroshka

Vodka, Brauner Zucker, Limetten, Lime Juice

Vodka Sour

Vodka, Zuckersirup, Lime Juice Zitronensaft

Flying Kangaroo

Galliano, Vodka, Kokossirup, Sahne, Orangensaft

Peach Tree

Vodka, Pfirsichlikör, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine

Watermelon Man

Vodka, Zitronensaft, Melonenlikör, Grenadine, Orangensaft, Lime Juice, Soda

Vodka Tai

Vodka, Triple Sec, Spricot Brandy, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup

Solero

Vodka, Orangensaft, Maracujasaft, Vanille-Sirup, Zitronensaft

Che Che

Vodka, Triple Sec, Kokossirup, Lime Juice, Ananassaft

White Russian

(geschüttelt/geschichtet) Vodka, Kahlúa, Sahne

Alabama Slammer

Vodka, Southern Comfort, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Lime Juice

Touch Down

Vodka, Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujanektar, Lime Juice

Classic Margaritas

Classic Frozen

Tequila, Zitronensaft, Cointreau, Rohrzuckersirup, Lime Juice, mit Salzrand

Fresa Frozen

Tequila, Lime Juice, Erdbeersirup, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Mango Frozen

Tequila, Lime Juice, Mangopüree, Mangosaft, Mangosirup, Zitronensaft

Spicy Margarita

Tequila, Fresh Lime, Zuckersirup, Haberno rot, Tajin



Colada Cocktails

Banana Colada

Weißer Rum, Brauner Rum, Bananensirup, Bananensaft, Kokossirup, Sahne

Mango Colada

Weißer Rum, Brauner Rum, Mangopüree, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Sahne

Baileys Colada

Bailey's, Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Que Pasa Colada

Weißer Rum, Galliano, Vanillesirup, Maracujanektar, Orangensaft, Sahne

Piña Colada

Weißer Rum, Brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Mexican Colada

Tequila, Kahlúa, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Erdbeer Colada

Weißer Rum, Brauner Rum, Erdbeerpüree, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Cherry Colada

Weißer Rum, Brauner Rum, Kokossirup, Kirschsirup, Ananassaft, Sahne

Sekt Cocktails

Sparkling Wine Cocktails

Pick me up

Sekt, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Angostura, Lime Juice

Strawberry Fields

Sekt, pürierte Erdbeeren, Spricot Brandy, Grenadine

Mango Fields

Pürierte Mango, Mangosirup, Apricot Brandy, Sekt



Sweet Cocktails

Brandy Alexander

Cherry-Brandy, Kokossirup, Sahne

Ladies Sidecar

Crème de Cacao, Amaretto, Orangensaft, Sahne

Medium Cocktails

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberrysirup,
Zitronensaft, Lime Juice

Apple Martini

Vodka, Vanillesirup, Lime Juice, Apfelsaft

Shooters

3,90€

Abortion

Bailey's, Peach Likör, Grenadine

B52

Kahlúa, Bailey's, Rum 73%

Mexicana

Tequila, Tabasco, Tomatensaft

Hemingsway

Gin, Cherry Brandy, Lime Juice,
Grenadine, Rum 73%

Berliner Luft

Knock-Out Cocktails

8,50€

Mai Tai

Brauner Rum, Weißer Rum,
Captain Morgan Rum 73%, Mandelsirup,
Apricot Brandy, Triple Sec, Orangensaft,
Zitronensaft, Lime Juice

Zombie

Weißer Rum, Brauner Rum,
Captain Morgan Rum 73%, Cherry Brandy,
Orangensaft, Grenadine, Apricot Brandy

Long Island Ice Tea

Vodka, Weißer Rum, Captain Morgan Rum 73%,
Tequila, Gin, Triple Sec, Orangensaft,
Cola, Zitronensaft, Lime Juice

Mai Tai Special

Brauner Rum, Weißer Rum,
Captain Morgan Rum 73%, Mandelsirup,
Apricot Brandy, Triple Sec, Lime Juice,
Grenadine, Zitronensaft, Limetten

Motherfucker

Vodka, Gin, Weißer Rum, Tequila, Zitronensaft,
Lime Juice, Blue Curacao, 7 Up

Adios Amigos

Gin, Tequila, Weißer Rum, Zitronensaft,
Zuckersirup, Lime Juice, Ginger Ale



Cocktails ohne Alkohol

Nonalcoholic Cocktails

7,50€

Strawberry Kiss

Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Ananassaft,
Kokossirup, Sahne

Mosquito

Limette, Brauner Zucker, Tonic Water,
Lime Juice, frische Minze

Energizer

Bananensaft, Erdbeer, Maracuja, Orangensaft,
Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Coconut Kiss

Ananassaft, Kirschsafft, Sahne, Kokossirup

Wild Lotus

Frische Minze, Brauner Zucker, Limetten,
Lime Juice, Ginger Ale

Mango Kiss

Mangopüree, Mangosirup, Mangosaft,
Ananassaft, Sahne

Speedy Gonzales

Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup,
Blue Curacao, Zitronensaft

Guave Maria

Limetten, Brauner Zucker, Maracujasirup,
Zitronensaft, Guavensaft, Lime Juice

Strawberry Bull

Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensirup,
Effect, Lime Juice

Cherry Bull

Kirschsafft, effect, Lime Juice, Grenadine,
Zitronensaft, Kirschsirup

Banana Kiss

Bananensirup, Bananensaft, Ananassaft,
Kokossirup, Sahne



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

