Getränkekarte



Kaffee & Co. (bis 22:00 Uhr)

Kaffee	2,90 €
Espresso	2,70 €
Milchkaffee[G]	3,80 €
Cappuccino[G]	3,80 €
Kakao[G]	3,60 €
Kakao mit Sahne[G]	3,90 €
Latte Macchiato[G]	3,60 €
Latte Macchiato, Vanille[1.11.G]	3,90 €
Mexican Coffee mit Rum[1], Kahlúa[1.2], Sahne[1.G]	5,20 €
Carajillo – Espresso mit flambiertem Cognac	3,90 €

Tea-Time

Schwarzer Tee	2,90 €
Hagebutten Tee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Kamillen Tee	2,90 €
Tee mit frischer Minze	3,60 €

Saft & Nektar

Alle Säfte auch als Schorle möglich

	0,2l	**0,3l**
Ananas, Orange, Grapefruit, Kirsch, Banane, Maracujanektar	2,90 €	3,60 €

Alkoholfreie Getränke	**0,3l**	**0,4l**
Coca-Cola[1.2.4]	3,50 €	4,40€
Coca-Cola Zero[1.2.3.4]	3,50 €	4,40 €
Fanta[1.13]	3,50 €	4,40 €
Sprite	3,50 €	4,40 €
Apfelschorle	3,50 €	4,40 €
Eistee Zitrone / Pfirsich	3,50 €	4,40 €

	0,2l
Fever-Tree Bitter Lemon[12]	2,90 €
Fever-Tree Ginger Ale[1]	2,90 €
Fever-Tree Tonic Water[12]	2,90 €

	0,25l	**0,75l**
Taunus Classic/Naturell	3,30 €	7,80 €

Biere (mit Gerste, vom Fass)	**0,25l**	**0,4l**
Bitburger Pils	2,70 €	4,40 €
Füchschen Alt	2,90 €	
Heineken	2,90 €	4,60 €
	0,3l	
Budweiser Anhäuser Busch	3,80 €	

Flaschenbiere	**0,33l**
Corona Cerveza de Mexico	4,20 €
Desperados Cerveza de Mexico	4,20 €
Estrella Cerveza de Espania	4,20 €
Salitos Cerveza de Mexico	4,20 €
San Miguel Cerveza de Espania	3,80 €
Veltins Malz[1]	3,30 €
Bit Drive	3,30 €
	0,5l
Franziskaner Weissbier	5,70 €
Franziskaner Weissbier (alkoholfrei)	5,20 €
Spaten	5,70 €

Hausweine	**0,2l**
Alpaca - Chardonnay	5,90 €
Alpaca - Merlot	5,90 €
Nekeas Rosado D.O. Navarra, Spanien	6,20 €

Weißweine	**0,2l**	**0,75l**
Weißburgunder, Lauermann Weyer, Pfalz (Ein zarter Wein, dennoch Frucht pur im Glas. Saftige Aprikose, Mango und florale Aromatik in voller Länge.)	6,40 €	22,80 €
Chardonnay, Lauermann Weyer, Pfalz (Exotischer Charakter den man in der Nase und Geschmack wiederfindet. Erinnert an Maracuja, Ananas und Birne. Komplexer, runder Weißwein.)	6,40 €	22,80 €
Grauburgunder, Lauermann Weyer, Pfalz (Gradliniger und frischer Grauburgunder mit straffer Frucht-Präsenz, Süffiger, fruchtiger Wein mit viel Spaß im Glas.)	6,40 €	22,80 €
Rafale Sauvignon Blanc, Pays D'Oc, Frankreich (Variation im Glas von knackiger Geldbfrucht: Stachelbeere, Johannisbeere und Zitrus, harmonisch, unkompliziert zu trinken.)	6,40 €	22,80 €

Rotweine	**0,2l**	**0,75l**
Pagos de Mogar, Tempranillo, Spanien (Cassis, Brombeeren, Amarenakirschen und Pflaumen, dahinter gefolgt von: Minze und Eukalyptus in der Länge. Rotwein mit Charakter.)	9,00 €	30,00 €
El Guardian, Rioja, Spanien (Aromatischer Rotwein von Waldfrüchten, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirchen und Vanilletöne.)	6,40 €	22,80 €
La Fuente Nekeas, Crianza, Spanien (Großartige Vielfalt an Aromen von Brombeeren, Schattenmorellen, Blaubeeren und Himbeeren.)	6,50 €	23,40 €

Sekt[9]

Freixenet 0,1l	3,40 €
Hugo - Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze	5,90 €

Extra Mix	**4cl**
B52 - Baileys, Kahlúa[1.2], Bacardi 151[1.G]	4,30 €

Rum	**2cl**
Bacardi (8Anos)[1]	3,90 €
Don Pappa[1]	4,50 €
Legendario[1]	3,90 €
Bumboo	4,50 €
Botugal[1]	4,80 €

Vodka	**2cl**
Finlandia Vodka	3,40 €

Likör	**4cl**
Bailey's [G]	4,30 €
Ramazzoti Amaro	3,70 €
Metaxa******* (Flambiert)	5,50 €
Fernet Branca	3,70 €
Molinari Extra Sambuca	3,60 €
Jägermeister	**2cl** 2,70 €

Tequila	**2cl**
Cuervo Silver / Especial	2,70 €
Olmeca Blanco / Gold[1]	3,30 €
El Jimador Blanco / Reposado[1]	3,70 €
Cuervo 1800	4,70 €
Patron Anejo	6,20 €
Patron Silver	4,80 €
Patron Reposado	5,40 €
Don Julio Anejo	5,50 €
Mezcal mit Wurm 5cl	6,30 €

Whisky	**2cl**	**4cl**
Jack Daniel's Old No.7	2,70 €	5,40 €
Jack Daniel's Honey[1]	2,70 €	5,40 €
Jack Daniel's Fire[1]	2,60 €	5,20 €
Johnnie Walker	2,60 €	5,20 €
Chivas Regal Royal Salute Whisky		6,40 €

Happy Hour, täglich von 17 – 20 Uhr auf alle Longdrinks und Cocktails **5,90 €**

„Happy Late Hour“ Freitags und Samstags von 22 – 23 Uhr auf alle Longdrinks und Cocktails **5,90 €**

„Mittwochs“ von 17 – 23 Uhr **5,90 €**

Longdrinks

Cuba Libre - Bacardi Rum[1], Coca-Cola[1.2.], Limette	6,60 €
Vodka Lemon - Smirnoff, Red Label, Vodka, Bitter Lemon[12]	6,60 €
Tequila Sunrise - Cuervo Tequila, Orangensaft, Grenadine[1]	6,60 €
Gin Tonic - Bombay Dry Gin, Tonic Water[12]	6,60 €
Vodka Energie[1]	6,60 €
Bacardi Maracuja	6,60 €
Bacardi Razz & Sprite	6,60 €
Southern Comfort – Ginger Ale[1]	6,60 €
Jack Daniel's[1] – Coca Cola[1.2] / Ginger Ale[1]	6,60 €
Jack Daniel's[1] Honey – Ginger Ale[1.12]	6,60 €
Weitere Longdrinks auf Anfrage!	



Cocktails

Margarita - Classic mit Salzrand, Cuervo Tequila, Triple Sec. Zitronensaft	6,90 €
Margaritas con Strawberry/ Mango	6,90 €
Frozen Daiquiri - Bacardi Rum[1], Zitronensaft, Zuckersirup	6,90 €
Daiquiris con Strawberry/ Peach/ Mango	6,90 €
Caipirinha Classic - Berro Cachaca, frische Limette, Lime Juice, Rohrzucker	8,40 €
Strawberry Caipirinha - Berro Cachaca, frische Limette, Lime Juice, Erdbeere	8,70 €
Caipirinha 43 - Likör 43[1], Lime Juice, frische Limette, Rohrzucker	8,70 €
Mai Tai - Bacardi Rum, Triple Sec. Mandelsirup[1.8.], Zitronensaft, frische Limette	8,10 €
Mojito - Bacardi Rum, frische Minzblätter, Rohrzucker, Limette, Tonic Water	8,40 €
Razz Mojito - Bacardi Razz, frische Minzblätter, Limette, Erdbeere	8,70 €
Long Island Ice Tea - Bacardi Rum[1], Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec., Limette, Cola	8,90 €
Whiskey Sour – Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Triple Sec.	8,10 €
Lemon Tree - Bacardi Lemon, Maracujasaft, Blue Curaçao, Limette[1]	8,20 €
Plunters Punch - Bacardi Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	8,40 €
Sex on the Beach - Smirnoff Vodka, Pepino Peach, Orangensaft, Kirschsaft, Pfirsich	8,20 €
Guerrero - Smirnoff Vodka, Maracujasaft, Grenadine, Lime Juice[1]	8,40 €
Zombie - Bacardi Black[1], Bacardi White, Pepino Peach, Triple Sec.[1], Gin, Grenadine[1], Orangensaft, Ananassaft und Zitronensaft[1]	8,90 €
White Russian - Smirnoff Vodka, Kahlúa[1], Milch[G], Sahne	7,80 €
Moulin Rouge - Smirnoff Vodka, Grapefruitsaft, Erdbeeren	8,40 €
Swimming Pool - Smirnoff Vodka, Blue Curaçao, Sahne[M.1], Kokosnuss[E], Ananas	8,40 €
Macarena - Bacardi Rum, Melonen Likör, Blue Curaçao[1], frischer Pfirsich, Maracujasaft, Orangensaft	8,40 €
Pancho Villa - Bacardi Rum, Banane, Ananassaft, Pfirsich, Cassis[1.8.Z]	8,10 €
Pina Colada - Bacardi Rum, Ananassaft, Sahne[G], Kokosnuss[E]	8,40 €

Colada 43 - Likör 43[1], Maracujasaft, Sahne[G], Kokosnuss[E]	8,40 €
Florida Beach - Bailey's Irish Cream[1], Milch[G], Erdbeere[1]	8,40 €
Cococabana - Batida de Coco, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokosnuss[E.1]	8,40 €
Flamenco - Gordons Dry Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft Grenadine[1]	8,40 €
Basil Gin Fizz – Basil Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Triple Sec., Basilikum	8,80 €

Cocktails ohne Alkohol

Virgin Pancho Villa - Pfirsich, Banane, Cassis[1.8.Z], Ananassaft	6,60 €
Cherry Kiss - Kirschsaft, Ananassaft, Kokosnuss[E], Grenadine[1]	6,60 €
Fiesta Mexicana – Cassis[1.8.Z], Ananassaft, Maracujasaft, Sahne[G]	6,60 €
Virgin Colada - Ananassaft, Sahne[G], Kokosnuss[E],	6,60 €
Ipanema - Maracujasaft, Ginger Ale[1], Lime Juice, Limette, Rohrzucker	6,60 €
Fruit Punch - Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasaft, Mango	6,60 €
Sombrero - Maracujasaft, Orangensaft, Pfirsich, Kokosnuss[E], Blue Curaçao	6,60 €
Havanna Nights - Grapefruitsaft, Lime Juice, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Bitter Lemon, Minzsirup[1.8]	6,60 €

Spezial-Drinks

Auf diese Longdrinks und Cocktails gilt keine Happy Hour !

Monkey 47 Tonic	9,50 €
Hendrick's Gin Tonic	8,40 €
Gin Mare Tonic	9,50 €
Bombay East Tonic	6,80 €
Bombay Sapphire Tonic	4,80 €
Bombay Star Tonic	9,80 €
Grey Goose Soda	7,30 €
Grey Goose Tonic	9,40 €
Martini Fiero Tonic	6,40 €
Martini Bianco Tonic	6,40 €
Aperol Spritz	6,80 €
Sangria	7,50 €
Lynchburg Limonade	7,50 €
El Sofo – Likör 43, Pfirsich Likör, Mango, Mandel, Maracujasaft, Sahne, Erdbeer	7,50 €
El Sofo Alkoholfrei	6,60 €



Getränke Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. mit Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle
4. Süssungsmittel
5. Konservierungsstoff
7. Mit Geschmacksverstärker
9. Schwefelt
12. Chininhaltig

Speisekarte

Sopas - Suppen

Alle Suppen sind Hausgemacht!

201. Sopa de Tomate – Tomatensuppe[G] 6,40 €

202. Chili Con Carne – Mexikanischer Eintopf 8,50 €

Entradas – Vorspeisen

210. Totopos con Salsa – Mais-Chips[B] mit Salsa 4,30 €

211. Guacamole - Avocado-Crème[G], serviert mit Mais-Chips[8] 5,40 €

212. Tuna-Dip – Thunfisch, Zwiebeln, Paprika und Sauerrahm[G] mit Käse[1.G] überbacken, serviert mit Mais-Chips[8] 7,40 €

213. Pollo Dip – Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika und Sauerrahm[G] mit Käse[1.G] überbacken, serviert mit Mais-Chips[8] 7,40 €

214. Tres delincuentes con Queso – Schäfskäse mit Paprika, Tomate, Spitzpaprika, mit Käse[1.G] überbacken 7,20 €

215. Onion Rings – Zwiebelringe frittiert, dazu Barbecue-Sauce und Salat 7,60 €

217. Käsetaschen[1.G] – 2 gebratene Weizenmehltortillas mit Gouda-Käse und Sauerrahm gefüllt, dazu Salat 7,90 €

218. Gambas[B] Al Ajillo – Gambas in Öl und Knoblauch gebraten mit Ciabatta 9,90 €

219. Plato de la Casa – Guacamole[G], Tuna Dip, Pollo Dip, Onion Rings, Käsetaschen[1.G] und Käse- Jalapeños, serviert mit Mais-Chips[8] 12,70 €

250. Pizza con Pollo/Tuna – Weizenmehltortillas mit Salsa, Paprika, Zwiebel, Jalapenos und Käse überbacken, Wahlweise als Tuhnfisch oder Hähnchenfleisch 10,30 €

Nachos

Mais-Chips[8] mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Jalapeños mit Käse[1.G] überbacken, Wahlweise als



220. Nachos 8,10 €

221. Nachos con Carne – mit Hackfleisch 10,50 €

222. Nachos Sonora – mit Bohnen[H], Guacamole[G] und Sauerrahm[G] 11,90 €

Ensaladas – Salate

Wahlweise mit Balsamico-, Joghurt- oder Himbeerdressing

301. Gemischter Salat XL – Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika und Mais 10,60 €

302. Ensalada Mexicana – Gemischter Salat mit Bohnen[H], Jalapeños mariniert und gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,70 €

303. Chicken Salad – Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,30 €

304. Ensalada con Gambas – Gemischter Salat mit gegrillten Gambas[B], gehackten Walnüssen[H] und Mango 15,40 €

Extras

230. Mexikanische Bohnen[H]	3,60 €
231. Mexikanischer Reis	3,10 €
232. Guacamole[G]	3,80 €
233. Salsa Roja	2,90 €
234. Jalapeños – scharfe Chilis	2,80 €
235. Portion American Potatoes	3,90 €
236. Portion Kartoffelchips	3,90 €
237. Sauerrahm[G]	3,10 €
238. Weizenmehltortillas (3 Stück)[A]	2,00 €
239. kleiner beilagen Salat	4,40 €
240. Jalapenossauce, Champignonsauce oder Pfeffersauce	3,40 €
241. gebratenes Gemüße	3,80 €

Quesadillas

Gebratene Weizenmehltortillas[A] gefüllt mit Käse[1.G] und Sauerrahm[G], dazu Salat, Wahlweise als

400. Quesada con Carne – mit Hackfleisch	15,80 €
401. Quesada con Pollo – mit Hähnchenfleisch	15,40 €
402. Quesada Vegetariana – mit Feta-Käse und Spinat	14,90 €

Burritos[8]



Große Weizenmehltortillas[A] gefüllt mit Zwiebeln, Tomate, Paprika, Champignons, mit Käse[1.G] überbacken, dazu Reis und Bohnen[H]
Wahlweise als

410. Burrito con Pollo – mit pikantem Hähnchenbrustfilet	16,60 €
411. Burrito Vegetariana – mit Spinat, Feta-Käse[9.G] und Champignons	15,90 €
412. Burrito con Carne – mit Hackfleisch	17,10 €

Papas Rellenas – XL Folienkartoffel

Gefüllte Ofenkartoffel mit Zwiebel, Paprika, Sauerrahm[G] und Käse[1.G] überbacken, dazu Salat, Wahlweise als

500. Vegetariana – mit frischem Gemüse	14,80 €
501. Pollo – mit Hähnchenbruststreifen	15,60 €
502. Bistec – mit Roastbeef	16,80 €

Für unsere kleinen Gäste

780. 5 Chicken Nuggets – mit Kartoffelchips und Salat	7,50 €
781. Mini Burrito – mit Hackfleisch oder Hähnchenfleisch, dazu Reis und Salat	7,30 €

Fajitas – Mexikanische Spezialität

Machen Sie sich Ihre eigenen Tortillas[A] am Tisch
Pikant eingelegtes Fleisch, gebraten mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit Guacamole[G], Käse[1.G], Sauerrahm[G], Bohnen[H], Reis und Salsa dazu 3 Weizenmehltortillas[A]
Wahlweise als



420. Fajita Pollo – mit Hähnchenfleisch 17,80 €
421. Fajita Bistec – mit Roastbeef 19,10 €
422. Fajita Vegetariana – mit frischem Gemüse 17,40 €
423. Fajita Mix – mit Hähnchenbruststreifen/Roastbeef 19,40 €

Taco

4 Maismehltaschen gefüllt mit Eisberg, Paprika, Zwiebeln und Sauerrahm, serviert mit Salsa, Guacamole, Jalapenos, Reis und Bohnen,
Wahlweise als



480. Pollo – mit Hähnchenfleisch 17,90 €
481. Bistec – mit Roastbeef 18,80 €
482. Gambas – mit Garnelen 19,20 €

Platos a la Parilla - Gerichte vom Grill

460. Asadores – 1 Hähnchen-Fleischspieß und 1 Argentinisches Roastbeef-Fleischspieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu Reis oder Kartoffelchips und Salat 19,90 €
461. Medallones De Cerdo – Schweinemedaillons, dazu Kartoffelchips, Reis oder Folienkartoffel und Salat, wahlweise mit Champignonsauce[G], Pfeffersauce[G] oder Jalapenossauce[G] 18,90 €
462. Pollo a la Prilla – gegrilltes Hähnchenfilet mit Salsa Verde, dazu Kartoffelchips, Folienkartoffel oder Reis und Salat 17,90 €
463. Grillspieß Cancun – Saftige Steaks vom Rind, Hähnchen und Schwein, dazu Kartoffelchips und Salat 22,60 €

Steaks

	220g	26,50 €
Zu allen Steaks werden Kartoffelchips und Salat serviert	300g	34,60 €

700. Steak – mit Kräuterbutter
701. Steak con Champiñones – Argentinisches Roastbeef in einer Champignon-Crème-Sauce[G]
702. Steak con Jalapeños – Argentinisches Roastbeef in einer pikanten Chili-Sauce[G]
703. Steak con Pimienta verde – Argentinisches Roastbeef in einer grünen Pfefferkörnern-Sauce[G]



Spezialitäten – Platos Especial

433. Puebla – ein Taco mit Hackfleisch, eine Enchilada mit Hähnchenfleisch und eine gerollte Maismehltortilla gefüllt mit Roastbeef, mit Käse[1.G] überbacken, dazu Guacamole[G], serviert mit Reis und Champignons 17,90 €

435. Calzone Sonora – gebratene Weizenmehltortilla[8] gefüllt mit Spinat, Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Käse[1.G] überbacken, dazu Kartoffelchips mit Käse[1.G] überbacken, Guacamole[G] und Sauerrahm[G] 17,50 €

436. Calzone Vegetariano – gebratene Weizenmehltortilla[8] gefüllt mit Feta-Käse, Champignons, Spinat und frischem Gemüse mit Käse überbacken, dazu Kartoffelchips mit Käse überbacken, Guacamole[G] und Sauerrahm[G] 17,10 €

437. Carne a la Plancha – Roastbeefstreifen und Hähnchenbruststreifen gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in einer Koriander-Tomaten-Sauce[G], dazu Reis und Salat 17,70 €

439. Paella Mexicana – mit Reis und frischem Gemüse, Meeresfrüchten[3.D.R], Gambas[B] und gebratenen Hähnchenbruststreifen, serviert in einer Pfanne 18,60 €

440. Pollo al Mani – Hähnchenbruststreifen in einer delikaten Erdnuss-Creme-Sauce[E.G], dazu Reis oder Kartoffelchips und Salat 17,90 €

442. Mango Chicken Curry – gebratene Hähnchenbruststreifen in einer delikaten Mango-Sauce[G] dazu Reis oder Kartoffelchips und Salat 17,90€

Especialidades Americanas

601. Hamburger Classico[N] – Saftiges Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Juppiesauce[M], dazu American Potatoes 14,40 €

Wahlweise als

602. Cheese Burger[N] – mit Käse[1.G] 15,40 €

603. Texas Burger[N] – mit Käse[1.G], Bacon[7] und Zwiebeln 16,10 €

604. Mexican Burger[N] – mit Zwiebeln, Jalapeños und Paprika 16,10 €

605. Double Texas Burger – doppelt, saftiges Rindfleisch mit doppelt Käse[1.G], doppelt Bacon[7] und doppelt Zwiebeln 19,70 €

607. Chicken Nuggets – 10 Chicken Nuggets (Formfleisch) frittiert, dazu American Potatoes mit Käse[1.G] überbacken 13,40 €

608. Spare Ribs – Marinierte Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce, dazu American Potatoes und Salat 17,40 €





Postres – Desserts

900. Schoko-Suffle – Zartes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern 6,40 €

901. Tartufo Nocciola – Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen 6,60 €

902. Tartufo Scuro – Schokoladeneis, bedeckt mit Kakao, kleinen kandierten Haselnussstückchen und Vanillekern 6,20 €





Einige unserer angebotenen Speisen enthalten Zutaten, die bei Menschen allergische Reaktionen auslösen können. Ob und auf welche Zutat Sie allergisch reagieren, wissen Sie selbst am Besten. Gerne stellen wir Ihnen daher unsere Informationen in schriftlicher Form, mit den kennzeichnungspflichtigen, allergieauslösenden Zutaten in unseren Speisen zu Verfügung. Bei Fragen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Speisen Zusatzstoffe

1.mit Farbstoff	4.Antioxidationsmittel	8.mit Phosphat
2.mit Konservierungsstoff	5.Geschmacksverstärker	9.mit Milchprodukt
3.mit Süssungsmittel / Zuckerart	7.Nitrit Pökelsalz	

Allergien und Unverträglichkeiten

A.Glutenhaltiges Getreide	F.Soja	N.Sesam
B.Krebstiere	G.Milch & Laktose	O.Sulfite
C.Ei	H.Schalenfrüchte	P.Lupinen
D.Fisch	L.Sellerie	R.Weichtiere
E.Erdnuss	M.Senf	