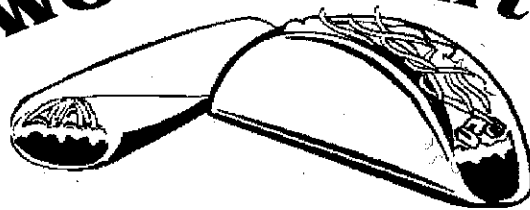


Wochenkarte



NACHOS DE FUEGO

Maistortillachips mit Rinderhackfleisch, Jalapeñosscheiben (scharfe grüne Chili) und Käse im Ofen überbacken. Dazu servieren wir Sauerrahm. € 6,40



PULLED PORK BURRITO

Großer Weizenmehlfladen gefüllt mit gerupften Schweinenacken (14 Stunden gegart und mit der Gabel zerupft), Salat, Tomaten und Ancho-Schmand, im Ofen knusprig gebacken. Serviert mit Süsskartoffeln-Pommes frites. € 12,90

ENCHILADAS DE QUESO

Zart gebratene Rindfleischstreifen mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Käsesauce geschwenkt, in zwei Maismehltortillas gerollt und im Ofen mit Käse überbacken. Auf mexicanischem Reis serviert. Dazu reichen wir Salatbeilage. € 14,90

GRILLPFANNE-BACON

Rinderhuft und Schweinefilet vom Grill, serviert auf gebratenem Kartoffel-Paprika-Champignons-Gemüse. Garniert mit Ancho-Rahmsauce und gegrillten Speckscheiben. € 15,90

FAJITA AMERICANO

Zart gebratene Hühnerbrust- und Huftsteakstreifen mit Rahm-Barbecue-Gemüse und Pommes frites in einer Pfanne serviert. Dazu reichen wir Bohnenmus, Sauerrahm, Salatbeilage und warme weiche Weizenmehltortillas. Die gereichten Fladen werden in der Hand mit den Zutaten gefüllt, gerollt und ebenso gegessen. € 15,90



Und nach dem Essen:

Fränkischer HIMBEERLIKÖR – gekühlt 17% € 2,80.
Brennerei Pfannes, Hagenmühle aus Willanzheim.