

Wochenkarte



QUESADILLAS PICANTE

Großer Weizenmehlfladen gefüllt mit gebratenen Rinderhüfte und Putenbruststreifen, pikanter Tomatensauce und Käse. Dazu servieren wir Sauerrahm und Avocado-creme. € 7,40

SOMMER BURRITO

Großer Weizenmehlfladen gefüllt mit zart gegrillter Putenbrust, Salat, Tomaten und Ancho-Schmand, im Ofen wird überbacken. Serviert mit Pommes.

€ 13,10

PLATO DE PIMIENTO

Zart gegrilltes Rinder-Hüftsteak und Schweinefilet am Spieß, auf dem Lavasteingrill, überzogen mit einer Paprika-Koriander-Sahnesauce. Dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck. 16,90€

FAJITA LOCO

Zart gebratenes Schweinefilet, Hühnerbruststreifen, Pommes frites, Zucchini, Paprika und Champignons in Knoblauchbutter geschwenkt, 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

MIXED SOFT TACOS

Zwei weiche Mehlfäden, einer gefüllt mit zarten Putenbruststreifen in einer leicht pikanten Sauce und einer mit Rinderhackfleisch, Käsesauce und Sauerrahm, dazu servieren wir Pommes frites und Salatbeilage. € 13,10

CARNE DE MOLE

Zart gebratene Rindersteakstreifen, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Zucchini, in einer pikanten Mole-Sahnesauce (Tomaten-Chili-Kakaosauce), auf mexicanischem Reis serviert, dazu Salatbeilage. € 14,90

Und nach dem Essen:

El CHAPO la bebida

Tequila Jarana blanco/weiss, lemon, Eiswürfel. 4,30€