



495 El Mexicano - Mexikanisch

SALATE

100	Ensalada Verde Frischer grüner Salat mit Avocado	9.50
101	Ensalada Mixta Gemischter Salat, Blattsalate, Avocado, Gurken, Mais, Karotten	10.50
102	Ensalada Pendejo Ein Weizentortillakorb gefüllt mit frischen Salaten, Tomatenschnitze, Mais, Bohnen und Peperonistreifen	12.60
103	Ensalada de Pollo Typischer mexikanischer Salat mit gebratenem Poulet an Aderezo-Chipotlesauce, serviert auf Eisbergsalat	16.80
104	Ensalada Caesar Caesar Salat ist ein international bekannter Salat der US-amerikanischen Küche, der dem Italo-Amerikaner Cesare Cardini zugeschrieben wird. Die Hauptzutat ist Romersalat, der mit einem speziellen Dressing sowie Croutons, gehobeltem Speck und Parmesan serviert wird.	16.80
105	Ensalada Caesar (mit saftigen Pouletbrust-Streifen) Caesar Salat ist ein international bekannter Salat der US-amerikanischen Küche, der dem Italo-Amerikaner Cesare Cardini zugeschrieben wird. Die Hauptzutat ist Romersalat, der mit einem speziellen Dressing sowie Croutons, gehobeltem Speck und Parmesan serviert wird.	20.00
106	Ensalada de Camarones Sautierte Crevetten an Balsamicodressing, serviert auf knackigem Eisbergsalat	18.90
107	Ceviche de Camarones Crevetten, Jalapenos, Zwiebeln, pikante Tomatensauce, Lime Juice	18.40
108	Ensalada El Mex Gemischter Blattsalat, mit Mango, Ananas, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kartoffelschnitze und Sauerrahmdip	14.70

NACHOS

109	Guacamole con Totopos Das wohl bekannteste Gericht aus Mexico. Die mit Kase überbackenen Tortillachips werden mit Guacamole, dem bekanntesten Avocadomousse serviert	13.70
110	Tres Salsas para picar Die mit Kase überbackenen Tortillachips werden mit drei verschiedenen Saucen (Salsa Roja, Guacamole, Sourcream) serviert	14.70
111	Nachos Nortenos In Mexico sind Frijoles, das bekannte schwarze Bohnenmousse, nicht aus dem täglichen Speiseplan wegzudenken. Für dieses Gericht bestreichen wir die Nachos mit dem Bohnenmousse, die dann mit Kase überbacken und mit Guacamole serviert werden	16.80

SOPAS

112	Sopas de Tortilla Tortillasuppe mit Tomatenwürfel und Zwiebeln	9.50
113	Sopa de Maiz Maissuppe mit Tomatenwürfel und Pouletstreifen	10.50

VORSPEISEN

114	Tapas Als Vorspeise oder zum Aperio, mit Kase überbackene Tortillachips mit div. Tapas	13.70
------------	--	--------------

115	Garlic – Chili Bread Knuspriges Knoblauch- und Chilibrötchen	9.50
116	Chiles Jalapenos Jalapenos sind die grünen mexikanischen Chiles, die wir Ihnen mit Frischkäse gefüllt und frittiert auf einem Eisbergsalatbett mit Aderezo-Chipotlesauce servieren	14.70
117	Alitas de Pollo Pouletflügel, mariniert in einer feinen Gewürzmischung, dazu Salatgarnitur, Kartoffelschnitze, Sour Cream und Mango-Chili Dip	19.40
118	Empanadas rellenas de Carne Die in Südamerika stark verbreiteten Teigtaschen werden mit Rindfleisch, Kartoffeln Tomaten und Zwiebeln gefüllt und mit Chimichurri-Sauce und Guacamole serviert	20.00
119	Brocheta de pollo en salsa de piloncillo Pouletspieß vom Grill mariniert mit einer süss-scharfen Chilisauce, serviert auf einem Maistortilla dazu mexikanischer Gemusereis, Maiskolben und Sweet Chili Sauce	18.40
120	Seleccion de Entradas Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, lassen Sie sich überraschen!	29.40

QUESADILLA

121	Quesadilla Tradicional Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	23.10
122	Quesadilla de Verdura Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Gemüse, Tomatensauce, Champignons, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	24.20
123	Quesadilla de Chorizo Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Chorizo, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	25.20
124	Quesadilla de Atun Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Thunfisch, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	25.20
125	Quesadilla de Pollo Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Pouletfleisch, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	25.20
126	Quesadilla de Camarones Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Crevetten, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	26.30
127	Quesadilla de Res Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Rindfleischstreifen, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb	27.30

HAUPTSPEISEN

128	Frijoles a la Guajillo Mexikanische Bauern-Spezialität Über Nacht in Wasser eingeweichte weiße Bohnen werden mit Speck, Tomaten und zarten mexikanischen Kräutern nach altem Rezept gekocht und heiss in das hausgemachte goldbraune Krustenbrot abgefüllt. Serviert mit Frühlingzwiebeln, Paprika, Rettich, Reis und Salz	23.60
------------	--	--------------

495 El Mexicano - Mexikanisch

129 Pechuga de Pollo al Tequila Gebratene Pouletbrust mit Tequila flambiert, serviert mit einer Chili-Rahmsauce, dazu mexikanischer Gemusereis, Gemuse und Champignons	29.40	143 Trocitos de Camarones Saftige Riesencrevetten gebraten mit Paprikaschoten, Tomaten und wurzigen Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen Gewürzen.	34.70
130 Cordon azul a la Mexicana (el Clasico) Poulet Cordon Bleu gefüllt mit Cheddar-Käse und Chorizo, garniert mit Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Frijoles, Sourcream, Maiskolben und einer Beilage nach Wahl Beilagen: Country Cuts, Golden Texas Fries, Pommes Frites	32.60	HAMBURGUESAS Unsere Hamburger werden mit frischen Zutaten nach eigenem Rezept hergestellt und mit viel Liebe zubereitet. Kartoffelschnitze, Chiles Jalapenos, Salsa Blanca, Salsa Roja und ein Maiskolben werden zu allen Hamburguesas serviert.	
131 Tampiquena/Rindsfleischspezialität aus Tampiquena Rindsfiletsteak (180 gr.) serviert mit Chilibutter, dazu Gemüse-Enchilada, Frühlingszwiebeln, Frijoles (mex. Bohnenmousse) und mexikanischer Gemusereis	41.00	144 Mexico Taco Burger (Vegi) Hausgemachter saftiger Gemüse-Getreideburger, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa	21.50
132 Pollo con Mole Zwei bestrichene Pouletbrüste: Eine mit der original mexikanischen Mole Poblano und die andere mit Salsa Verde, aus grünen Tomaten, Peperoni und Kürbiskernen, dazu mexikanischer Gemusereis und Frijoles (mex. Bohnenmousse)	27.30	145 Hamburguesa Mexicana Aus saftigem Rindfleisch rassig zubereiteter Hamburger, belegt mit Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa	22.60
133 Chili con Carne Rindfleischstücke mit Bohnen in einer pikanten Tomatenchilisauce, serviert mit mexikanischem Gemusereis, Maiskolben und Tortillas, dazu Sour Cream und Salsa Roja.	29.40	146 Hamburguesa con Pollo Hausgemachter Pouletburger, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa	23.60
134 Chili con Carne (heiss, im Krustenbrot abgefüllt) Rindfleischstücke mit Bohnen in einer pikanten Tomatenchilisauce, serviert mit mexikanischem Gemusereis, Maiskolben und Tortillas, dazu Sour Cream und Salsa Roja. im hausgemachten goldbraunen Krustenbrot abgefüllt	31.50	147 Hamburguesa con Queso Aus saftigem Rindfleisch rassig zubereiteter Hamburger, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Gurkenscheiben und Salsa de la Casa	24.70
135 Puntas de Res a la Mexicana In Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Chile Serrano kurz angebratene Rindfleischstücke, dazu Maiskolben und mexikanischer Gemusereis. Gebratenes Seebrassenfilet mit zarten Kräutern und Tequila flambiert, serviert mit einer Chili-Rahmsauce, dazu mexikanischer Gemusereis, Gemuse und Champignons	30.50	148 Hamburguesa de la Casa Aus saftigem Rindfleisch, milden Jalapenos und Cheddar-Käse hergestellter Burger, umhüllt von zart-knusprigem Brot, belegt mit buntem und knackigem Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa	26.30
136 Guachinango a la plancha Gebratenes Seebrassenfilet mit zarten Kräutern und Tequila flambiert, serviert mit einer Chili-Rahmsauce, dazu mexikanischer Gemusereis, Gemuse und Champignons	29.40	149 Hamburguesa Grande Zwei aus saftigem Rindfleisch rassig zubereitete Hamburger, belegt mit Doppelcheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Gurkenscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa	29.40
137 Camarones en la Salsa Margarita Gebratene Riesencrevetten an Salsa Margarita, serviert mit mexikanischem Gemusereis, Gemuse und Champignons.	32.60	FAJITAS Weizentortillas, die Sie nach Belieben selber füllen - Alle unsere Fajitas werden mit Weizentortillas, mexikanischem Gemusereis, Frijoles, Guacamole, Salsa Roja, Sourcream und einem gebratenen Maiskolben serviert.	
138 Selección combinada típica mexicana (Ab 2 Personen) Eine Auswahl unserer typischen mexikanischen Spezialitäten, die wir für Sie aus unserer Karte zusammengestellt haben. Tacos de Pollo, Enchiladas de Verdura, Quesadilla Tradicional, Frijoles a la Guajillo, Fajitas de Res und Chili con Carne. Unsere Selección servieren wir mit Weizentortillas, mexikanischem Gemusereis, Frijoles, Guacamole, Salsa Blanca, Salsa Roja und einem gebratenen Maiskolben	78.90	150 Fajitas de Res Mit Rindfleischstreifen, Peperoni und Zwiebeln	34.70
TROCITOS Alle unsere Trocitos werden in einer heißen Pfanne, mit Weizentortillas, Reis, Salsa Roja, Salsa Blanca und Mais serviert. Wir garantieren Ihnen, es ist ein Festschmaus!!!		151 Fajitas de Puerco Mit Schweinscarrestreifen, Peperoni und Zwiebeln	32.00
139 Trocitos de Res Saftige Rindsfleischstücke gebraten mit Paprikaschoten, Tomaten und wurzigen Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen Gewürzen.	34.70	152 Fajitas de Pollo Mit Pouletstreifen, Peperoni und Zwiebeln	31.50
140 Trocitos de Pollo Saftige Pouletbrustwürfel gebraten mit Paprikaschoten, Tomaten und wurzigen Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen Gewürzen.	30.50	153 Fajitas de Verdura Mit frischem Gemüse, Champignons, Peperoni und Zwiebeln	29.40
141 Trocitos de Puerco Saftiger Schweinshohrücken gebraten mit Paprikaschoten, Tomaten und wurzigen Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen Gewürzen.	30.50	154 Fajitas de Camarones Mit Riesencrevetten, Peperoni und Zwiebeln	35.70
142 Trocitos de Pescado Saftige Seebrassenfilets gebraten mit Paprikaschoten, Tomaten und wurzigen Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen Gewürzen.	32.60	155 Fajitas de Pescado Mit Seebrassenfilet, Peperoni und Zwiebeln	33.60
		156 Selección combinada de Fajitas Mit Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Peperoni und Zwiebeln	38.30
		TACOS Gerollte Maistortillas werden mit den beiden Saucen Mole Poblano (original mexikanische Schokoladensauce) und Salsa Roja zubereitet, das ganze mit Cheddar-Käse, Zwiebelstreifen und Salatblätter garniert und als Beilage servieren wir Frijoles und Guacamole	
		157 Tacos de Res Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln	29.40
		158 Tacos de Puerco Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln	28.40
		159 Tacos de Pollo Gefüllt mit Poulet, Tomaten und Zwiebeln	27.80
		160 Tacos de Verdura Gefüllt mit frischem Gemüse	27.30
		161 Tacos de Pescado Gefüllt mit Seebrassenfilet, Tomaten und Zwiebeln	30.50

495 El Mexicano - Mexikanisch

162 Tacos de Camarones 31.50
Gefüllt mit Riesencrevetten, Tomaten und Zwiebeln

ENCHILADAS

Gefüllte Maistortillas werden mit den beiden Saucen Salsa Verde und Salsa Roja zubereitet, das ganze mit Cheddar-Käse, Zwiebelstreifen und Salatblätter garniert, als Beilage servieren wir Frijoles und einen Maiskolben

163 Enchilada de Res 29.40
Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

164 Enchilada de Puerco 28.40
Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

165 Enchilada de Pollo 27.80
Gefüllt mit Pouletgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

166 Enchilada de Verdura 27.30
Gefüllt mit frischem Gemüse

167 Enchilada de Pescado 30.50
Gefüllt mit Seebrassenfilet, Tomaten und Zwiebeln

168 Enchilada de Camarones 31.50
Gefüllt mit Riesencrevetten, Tomaten und Zwiebeln

SPARE RIBS

Saftige Schweins-Spare-Ribs aus dem Ofen, knusprig gebraten, an hausgemachten Marinaden. Unsere Spare Ribs servieren wir mit Sour Cream, Maiskolben und einer Beilage nach Wahl

169 Spare Ribs a la Mexicana 29.40
Saftige Schweins-Spare-Ribs, mit einer Marinade von Orangen, Tomaten, Chiles und Tequila.

170 Spare Ribs BBQ 29.40
Saftige Schweins-Spare-Ribs, an einer hausgemachten BBQ Marinade

171 Spare Ribs BBQ Hot 29.40
Saftige Schweins-Spare-Ribs, an einer hausgemachten scharfen BBQ Marinade

172 Plato Combinado Ribs & Wings 33.10
Das Highlight! Das Beste von Beidem. Spare Ribs an unserer BBQ Marinade und goldbraune Wings, abgerundet mit Chiles Jalapenos

GRILLKARTE

Bei allen Grill Spezialitäten sind zwei dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen

173 Bisteca de Res (carne de costilla) 34.70
Rindssteak (2 Beilagen nach Wahl inbegriffen)

174 Filete de Cerdo en Pincho 32.60
Schweinsfilet-Spiess mit Speck (2 Beilagen nach Wahl inbegriffen)

175 Pechuga de Pollo 31.50
Pouletbrust (2 Beilagen nach Wahl inbegriffen)

176 Pinchos de Camarones-Calamares 31.50
Crevetten-Calamares-Spiess (2 Beilagen nach Wahl inbegriffen)

177 Filete de Salmon 30.50
Lachssteak (2 Beilagen nach Wahl inbegriffen)

CERVEZA-BIER

218 Corona (Mexico) 33cl 7.40

219 Presidente (Dom. Rep.) 35cl 7.40

220 Desperados (Tequila Bier) 33cl 7.40

221 Erdinger (Weissbier) 33cl 7.40

222 Smirnoff Ice 27.5cl 7.40

MINERAL

224 Coca Cola (Flasche 33cl) 5.30

226 Fanta Orange (Flasche 33cl) 5.30

228 Sprite (Flasche 33cl) 5.30

230 Schweppes (Flasche 20cl) 5.30

231 Rivella (flasche 33cl) 5.30

232 Mineral (offen 30cl) 4.20

233 Mineral (Flasche 33cl) 4.70

235 Mineral (Flasche 50cl) 6.80

236 Apfelsaft / Apfelschorle 33 cl 5.30

237 Redbull 25cl 6.30

JUGOS – FRUCHTSAFTE

238 Mango 25cl 6.30
Flasche

239 Tropical (Pfirsich, Banane, Apfel, Ananas) 25cl 6.30
Flasche

240 Guava 25cl 6.30
Flasche

241 Ananassaft 20cl 5.30
Flasche

242 Orangensaft 20cl 5.30
Flasche

CHAMPAGNE UND SCHAUMWEINE

270 Prosecco (7.5dl) 52.50
Italien

271 Moscato (copa) 8.40
Italien

272 Moscato (7.5dl) 52.50
Italien

WEISSWEIN

274 Chardonnay (5dl) 26.30
Sunrise, Chile

276 Pinot Grigio delle Venezie DOC (5dl) 26.30
Veneto, Italien

278 Epesses AOC (5dl) 26.30
Lavaux, Schweiz

280 Yvorne AOC (5dl) 31.50
Chasselas, Schweiz

ROSE

282 Oeil-de-Perdrix du Valais AOC (5dl) 26.30
Vallis, Schweiz

ROTWEIN

284 Amarone DOC (5dl) 35.70
Italien

286 Cabernet Sauvignon (5dl) 28.90
Mexico

288 Petite Sirah (5dl) 28.90
Mexico

290 Merlot (5dl) 31.50
Sunrise, Chile

292 Cabernet Sauvignon (5dl) 31.50
Sunrise, Chile

294 Malbec (5dl) 34.10
Biologischer Weinbau, Argentinien

296 Rioja Crianza DOCa (5dl) 28.90
Spanien

298 Salice Salentino DOC (5dl) 28.90
Puglia, Italien

300 Primitivo del Salento IGP (5dl) 26.30
Puglia, Italien

302 Ramos Reserva IGT (5dl) 31.50
Alentejano, Portugal

FLASCHEN WEINE/ROTWEIN

303 Cabernet Sauvignon (7.5dl) 42.00
Mexico

304 Petite Sirah (7.5dl) 42.00
Mexico

305 Zinfandel (7.5dl) 44.10
Baja California

306 Don Luis Seleccion Reservada (7.5dl) 54.60
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Verdot, Mexico

307 Merlot (7.5dl) 46.20
Sunrise, Chile

495 El Mexicano - Mexikanisch

308 Cabernet Sauvignon (7.5dl) Sunrise, Chile	44.10
309 Malbec (7.5dl) Ojo de Agua, Argentinien	44.10
310 Humagne Rouge du Valais (7.5dl) Matterhon, Schweiz	46.20
311 Salice Salentino DOC (7.5dl) Puglia, Italien	36.80
312 Primitivo del Salento IGP (7.5dl) Puglia, Italien	36.80
313 Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC (7.5dl) Veneto, Italien	50.40
314 Amarone, della Valpolicella (7.5dl) Italien	57.80
315 Barolo Arione Gigi Rosso DOCG (7.5dl) Piemonte, Italien	72.50
316 Rioja Crianza DOCa (7.5dl) Spanien	42.00
317 Rioja Reserva (7.5dl) Spanien	49.40
318 Chateauneuf-du-Pape AC (7.5dl) Domaine de Nalys „Cuvee Classique“	56.70
319 Ramos Reserva IGT (7.5dl) Alentejano, Portugal	44.10

FLASCHEN WEINE/WEISWEIN

Flaschen Weine/Weiswein

Flaschen Weine/Weiswein Flaschen Weine/Weiswein	
320 Chardonnay (7.5dl) Sunrise, Chile	42.00
321 Pinot Grigio delle Venezie DOC (7.5dl) Veneto, Italien	36.80