



495 El Mexicano - Mexikanisch

SALATE

100 Ensalada Verde	9.50
Frischer grüner Salat mit Avocado	
101 Ensalada Mixta	10.50
Gemischter Salat, Blattsalate, Avocado, Gurken, Mais, Karotten	
102 Ensalada Pendejo	12.60
Ein Weizentortillakorb gefüllt mit frischen Salaten, Tomatenschnitze, Mais, Bohnen und Peperonistreifen	
103 Ensalada de Pollo	16.80
Typischer mexikanischer Salat mit gebratenem Poulet an Aderezo-Chipotlesauce, serviert auf Eisbergsalat	
104 Ensalada Caesar	16.80
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.	
105 Ensalada Caesar (mit saftigen Pouletbrust-Streifen)	20.00
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.	
106 Ensalada de Camarones	18.90
Sautierte Crevetten an Balsamicodressing, serviert auf knackigem Eisbergsalat	
107 Ceviche de Camarones	18.40
Crevetten, Jalapenos, Zwiebeln, pikante Tomatensauce, Lime Juice	
108 Ensalada El Mex	14.70
Gemischter Blattsalat, mit Mango, Ananas, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kartoffelschnitze und Sauerrahmdip	

NACHOS

109 Guacamole con Totopos	13.70
Das wohl bekannteste Gericht aus Mexico. Die mit Käse überbackenen Tortillachips werden mit Guacamole, dem bekanntesten Avocadomousse serviert	
110 Tres Salsas para picar	14.70
Die mit Käse überbackenen Tortillachips werden mit drei verschiedenen Saucen (Salsa Roja, Guacamole, Sourcream) serviert	
111 Nachos Nortenos	16.80
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 Käse überbacken und mit Guacamole serviert werden	

SOPAS

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

VORSPEISEN

114 Tapas	13.70
Als Vorspeise oder zum Aperitif, mit Käse überbackene Tortillachips mit div. Tapas	

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

QUESADILLA

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

HAUPTSPEISEN

128 Frijoles a la Guajillo	23.60
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 Frühlingsschneepflaumen, Paprika, Rettich, Reis und Salz	

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, Pommies Frites	32.60	HAMBURGUESAS Unsere Hamburger werden mit frischen Zutaten nach eigenem Rezept hergestellt und mit viel Liebe zubereitet. Kartoffelschnitzte, 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 rassis 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 rassis 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 rassis 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)	44.10
Sunrise, Chile	
309 Malbec (7.5dl)	44.10
Ojo de Agua, Argentinien	
310 Humagne Rouge du Valais (7.5dl)	46.20
Matterhon, Schweiz	
311 Salice Salentino DOC (7.5dl)	36.80
Puglia, Italien	
312 Primitivo del Salento IGP (7.5dl)	36.80
Puglia, Italien	
313 Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC (7.5dl)	50.40
Veneto, Italien	
314 Amarone, della Valpolicella (7.5dl)	57.80
Italien	
315 Barolo Arione Gigi Rosso DOCG (7.5dl)	72.50
Piemonte, Italien	
316 Rioja Crianza DOCa (7.5dl)	42.00
Spanien	
317 Rioja Reserva (7.5dl)	49.40
Spanien	
318 Chateauneuf-du-Pape AC (7.5dl)	56.70
Domaine de Nalys „Cuvee Classique“	
319 Ramos Reserva IGT (7.5dl)	44.10
Alentejano, Portugal	

FLASCHEN WEINE/WEISWEIN

Flaschen Weine/Weiswein

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