



November Menu



Aperitivo 5,90

- Berry Mexicana (Tequila, Lime cordial, Schweppes Wildberry)



Vorspeisen

- Ensalada de Nopal (knackige Kakteenblätter mit Fetakäse, Zwiebeln und Koriander) 6,90
- Nachos con Salsa al gusto (eine Schale Tortillachips und ein Dip nach Wahl) 6,90
- Noch nicht genug Dips? Hier gibt es mehr, für 3,00
- Nachos con carne, unsere Tortillachips mit Rinderhack, würzigen Bohnen und Käse überbacken sind ein Geschmackserlebnis! Ergänzt durch eine bunte Dip-Auswahl und Jalapeños, ideal zum Teilen. 9,90

Tacos & Enchiladas

18,90

je 3 Stück einer Sorte, ab 3 Personen gerne als Mix

- Tacos Carne - der Klassiker (würzige Füllung aus Hackfleisch, dazu Tomaten-Salsa)
- Tacos Pollo mole poblano zarte Streifen Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce
- Enchiladas Mineras- vegetarische Variante gefüllt mit Käse, in Guajillo Chilisauce getaucht, mit Möhren, Kartoffeln, Jalapeños und Crema serviert, eine Spezialität der Bergarbeiter in Guanajuato (auch vegan möglich)
- Enchiladas suizas gefüllt mit zartem Hähnchen, in einer köstliche Soße getaucht und mit Käse goldgelb überbacken

Tacos werden serviert mit Krautsalat, Bohnen und Reis.

Chili-Burrito

16,50

- Weizentortilla gefüllt mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Reis, mit Chipotle Salsa und Käse überbacken, garniert mit Salsa mexicana und Guacamole, dazu Salatbeilage

Special: Pollo en Salsa de Cacahuete

22,90

- Fein geschmortes ¼ Hähnchen in einer samtigen Sauce aus gerösteten Erdnüssen, Tomaten und aromatischen Chilis – harmonisch abgerundet mit einem Hauch von Gewürzen, dazu Krautsalat, Reis und Bohnen.

Desserts

- Helado con Aceite, Vanilleeis mit Kürbiskernöl vom Bauernhof Prall 5,50
- Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu Sahnetopping und eine Kugel Vanilleeis 7,90