

# Dezember Menu



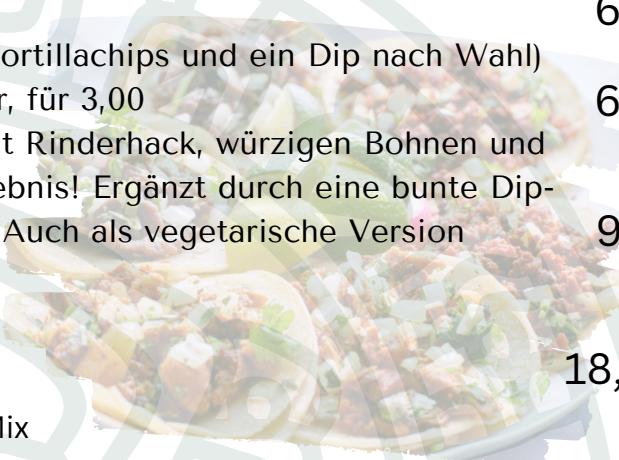
## Aperitivo 5,90

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



## Vorspeisen

- Chili con Carne 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. Auch als vegetarische Version erhältlich. 9,90



## Tacos & Enchiladas

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

- Tacos Carne - der Klassiker (würzige Füllung aus Hackfleisch, dazu Tomaten-Salsa)
- Tacos Tinga de Pollo zarte Streifen Hähnchenbrustfilet in würziger Tomaten - Chili Sauce und Zwiebeln
- 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 köstlichen Soße getaucht und mit Käse goldgelb überbacken



Tacos werden serviert mit Krautsalat, Bohnen und Reis.



## Chili-Burrito

16,50

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



## Special: Chile relleno de picadillo

21,90

- gerösteter Poblano Chile, gefüllt mit aromatischem Rinder Hackfleisch und zarten Gemüsewürfeln, ausgebacken im goldenen Ei- Mantel, 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