

APERITIF

Hugo (alkoholfrei)	9.50
Holunderblüte - Minze - Soda	
Lillet Wild Berry	11.50
Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Früchte	
Chandon Spritz	11.50
Bester Argentinischer Schaumwein	
Aperol Spritz	11.50
Aperol - Secco - Soda	
Hugo	11.50
Holunderblüte - Prosecco - Minze - Soda	
Negroni	12.50
Campari - Vermouth - Orange	
Espresso Martini	14.50
Vodka - Espresso - Kahlua - Zuckersirup	
Pornstar Martini	19.50
Vodka - Passoa - Vanillesirup - Champagner	

WINE TASTE

2023 Sauvignon Blanc, trocken	0,2l	8.90	0,75l	32.00
Gebrüder Kitzer Dreisatz, Rheinhessen				
2024 Grauburgunder, trocken	0,2l	8.90	0,75l	32.00
Max Pfannebecker, Rheinhessen				
2024 Rosé "Feel Glück"	0,2l	8.50	0,75l	31.00
Weingut am Kaiserbaum, Pfalz				
2021 Crianza Rioja Doca	0,2l	9.50	0,75l	35.00
Vina Real, Spanien, Rioja				

ENTRADAS

Ceviche Clàsico		19.50
Kabeljau - Rote Zwiebeln - Limetten - Koriander - Süsskartoffen - mariniert		
Enslada Mixta		13.00
Mexikanischer Salat - Mais - Tomaten - Gurken - Peperoni - Oliven - Granatapfel - Kerne - Kräuterdressing		
Empanadas Criollas	3 Stück	17.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch - Zwiebeln - Ei - Oliven		
	jede weitere	6.50

SOPA DE LA CASA

Crema de Elote		10.00
Maiscremesuppe - Koriander - Paprika - Mais		
Sopa de Lima	Portion	12.00
Hühnchenfleisch - Gemüse - Tortillas	große Portion	18.00
Chili con Carne		19.50
dazu servieren wir unser Roggensauerteigbrot		

SALSA

Dip nach Wahl

Schale 2.50

Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Mojo Picòn

TAPAS

Zu allen Tapasgerichten servieren wir gerne unser Roggensauerteigbrot aus der Bäckerei Reinhardt zusammen mit Oliven, Olivenöl und Meersalz.		7.50
Papas Arrugadas		4.50
Kartoffel - Meersalzkruste	Plus	Dip nach Wahl 2.50
Guacamole		5.50
Oliven - Tomaten - Chili - Tortilla Chips		
Peperoni		5.50
Peperoni eingelegt in Knoblauch - Kräutern		
Empanadas		6.50
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch - Zwiebeln - Ei - Oliven		
Ciruelas con Tocino	3 Stück	6.50
Pflaumen im herzhaften Speckmantel gebacken		
Dátiles con Tocino	3 Stück	6.50
Süsse Datteln im herzhaften Speckmantel gebacken		
Calamares fritos		7.50
Knuspriger Sepia	Plus	Dip nach Wahl 2.50

SASHIMI

Lachs 19.00
8 Scheiben

Tuna 21.00



TEMPURA

Popcorn Garnelen 19.50
Spicy Mayo

Gemüse Mix 10.00
Paprika - Broccoli - Lauch

Tempura Mix 19.50
Gemüse - Garnelen

SUSHI

Swedish Chicken 16.00
Chicken - Gurke - Avocado - Senf - Dill

Green Garden 16.00
Gurke - Frischkäse - Topping-Avocado

Hot & Horny 18.00
Tuna - Gurke - Avocado-creme - Koriander - Chili

Tuna Tataki 18.00
Tuna gegrillt - Gurke - Garnele - scharfe Teriyaki

Hot & Crazy 18.00
Lachs - Tuna - Crabmeat - Gurke - Avocado Creme - Lauch - Spicy Mayo

Sexy Freak Wave 18.00
Garnele Tempura - Lachs gegrillt - Gurke - Avocado Creme - Trüffel-Mayo-Teriyaki

Fantastic Garnele 18.00
Garnele - Salat - Reisblatt - Mango - Wasabi-Kaviar

CARNES

Asodo Argentina	300g	35.00
Dry-Age-Ribeye - Chimichurri Sauce - Süsskartoffel Pommes - Salat		
Lomo Saltado		25.50
Rindfleischstreifen - Zwiebeln - Tomaten - Sojasauce - Reis		

MEXICANO

Quesadillas	3 Stück	16.00
Weizenmehl Tortillas - Käse		
Tacos Tinga de Polo		17.50
Hühnchen - Feta - Koriander - Knoblauch - Salat		
Tacos de Camarón		21.00
Shrimps - Knoblauch - Salat - Chili-Dip-Pikant		
Enchiladas		22.00
Gerollte Maistortillas - Hühnchen - gratinierter Käse - Bohnenmus - Salsa Verde		

DEL MAR

Pescado a la Plancha		28.50
Doradenfilet gegrillt - Knoblauch - Patacones - Reis		
Pescado Veracruz		32.00
Kabeljau gedünstet - Tomaten - Oliven - Chili - Kapern - Reis		
Moqueca de Peixe	Portion	12.00
Brasilianischer Fischeintopf - Kokosmilch - Tomaten - Paprika - Koriander	Grosse Portion	19.00

EL DULCE

Quesillo de Venezuela		10.00
Katalanische Karamel-Crème		
Schoko-Chili-Brownie		12.00
Caramelsauce		
Sorbet	1 Kugel	4.00
Mango - Blutorange - Heidelbeere		
Eis	1 Kugel	4.00
Vanille - Banane - Caramel-Erdnüsse-gesalzen		

Cafe

Espresso	3.50
Espresso Doppio	5.50
Espresso Macchiato	4.00
Cappucino	4.90
Cafe Latte	6.50
Latte Macchiato	5.50
Cafe Crema	4.00

TEE

Marokkanischer Minztee	6.50
Frische Minzeblätter - Honig	
Ingwertee Mexicano	6.50
Frischer Ingwer - Honig	
Kräutertee	4.90
Aromatisierter Kräutertee - Kakao - Zimt	
Fruits of Joy	4.90
Früchtetee - Papaya - Hibiskus - Pfefferminze	
Natural English Breakfast	4.90
Schwarzer Tee - Sommerpflückung	
Very Early Grey	4.90
Schwarzer Tee - Bergamotte	

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz