

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
Gin - Vermouth - Campari	
Espresso Martini	14.50
Vodka - Espresso - Kahlua - Zuckersirup	
Pornstar Martini	19.50
Vodka - Passoa - Vanillesirup - Champagner	

OFFENE WEINE

2023 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen/ Mosel	0,2l	8.50
2024 Sauvignon Blanc trocken, Pfannenbecker/ Rheinhessen	0,2l	8.50
2024 Grauburgunder trocken, Heger/ Baden	0,2l	8.50
2023 Chardonnay trocken, L.A. Cetto/ Mexico	0,2l	8.50
2024 Rose Feelglück, Weingut Kaiserbaum/ Pfalz	0,2l	8.50
2022 Verve, Grenache, Syrah/ Languedoc	0,2l	8.50
2021 Tempranillo Crianza, Vina Real/ Rioja	0,2l	8.50

2024 Weißburgunder, trocken

Weingut Dönnhoff, Nahe

0,75l 28.90

TAPAS

Ceviche Clàsico				19.50
Rotbarsch - Rote Zwiebeln - Limetten - Koriander - Süsskartoffeln - mariniert				
Empanadas Criollas		3 Stück		17.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch		jede weitere	6.50	
Chicken Wings				12.50
Peanutsauce - Salat				
Calamares fritos				7.50
Knuspriger Sepia	plus	Dip nach Wahl	2.50	
Papas Arrugadas				4.50
Kartoffel - Meersalzkruste	plus	Dip nach Wahl	2.50	
Guacamole				5.50
Oliven - Tomaten - Chili - Tortilla Chips				
Winter Salat				10.00
Tomaten - Gurken - Kerne - Granatapfel - Kräuter Dressing				
	plus	Riesengarnelen - 5 Stück		25.00
	plus	Ziegenkäse		16.00
	plus	Rinderfiletstreifen		25.00
Sopa de Lima		Portion		12.00
Hähnchenfleisch - Gemüse - Tortillas		große Portion		18.00
Dazu servieren wir Tortillas Chips oder Reis				

SALSA

Dip nach Wahl

Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Mojo Picòn

Schale 2.50

Trüffel Tagliarini aus dem Parmesan-Laib

Frischer schwarzer Wintertrüffel

26.00

LO PRINCIPAL

Tacos "De la Casa"

Gefüllte Maistortillas

wahlweise mit:

Gemüse

15.00

Hühnchen

17.50

Beef

19.50

Riesengarnelen

21.50

Quesadillas

Weizenmehl Tortillas - Käse

vegetarisch

16.00

wahlweise mit:

Hühnchen

19.50

Beef

21.00

Riesengarnelen

23.50

Fajitas

17.00

Mexikanisches Pfannengericht - Tortillas - Zucchini - Paprika - Tomaten

wahlweise mit :

Hühnchen

20.00

Beef

22.00

Riesengarnelen

25.00

Dazu servieren wir drei verschiedene Saucen

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

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

LA CARNE

CHURRASCO aus dem hauseigenen Dry Ager

Dazu servieren wir

Saison Gemüse - Chimichurri Kartoffeln

Guacamole - Chimichurri - Käsesauce

Flanksteak	300g		29.00
------------	------	--	-------

Dry-Age-Rib-Eye	300g		38.00
-----------------	------	--	-------

T-Bone Steak	500g		41.50
--------------	------	--	-------

Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g		
	pro Person		46.00

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk von mindestens 30 Minuten

SURF IT UP

3 Riesengarnelen
10.50

EXTRAS

Krosse Bratkartoffel (Hof Trau)	5.00
---------------------------------	------

Pommes	5.00
--------	------

Trüffel Pommes	8.00
----------------	------

Chili Pommes	7.00
--------------	------

Trüffel-Mayo	3.00
--------------	------

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

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

SUSHI "DE LA CASA"

SPECIAL SUSHI ROLLS

Swedisch Chicken	17.00
Chicken - Gurke - Senf - Dill - Topping Avocado	
Hot Tuna Roll	18.00
Gurke - Avocadocreme -Tuna-Spicy Mayo-Topping Sesam	
Sexy Freak Wave Roll	18.00
Garnele Tempura - Lachs gegrillt - Gurke - Avocado Creme - Trüffel-Ponzu	
Black Tiger Roll	18.00
Tempura Garnele - Gurke - Avocadocreme - Koriander - Spicy Mayo - Topping Lachs	
Crazy Duck Roll	19.00
Ente geräuchert - Kürbis Chutney - Mango - Topping Rote Bete	

VEGGIE SUSHI ROLLS

Green Veggie Roll	17.00
Gurke - Frühlingslauch - grüner Spargel - Topping Wakame	
Fantastic Veggie Roll	17.00
Reisblatt - Gurke - Koriander - Frischkäse - Mango Sauce - Salat	
wahlweise mit:	
Lachs	18.00
Garnele	19.00
Hühnchen	18.00

TEMPURA

Rock Chicken	17.00
Spicy Mayo	
Popcorn Garnelen	19.50
Spicy Mayo	
Riesengarnelen	19.50
5 stück	
Spicy Mayo	
Tempura Mix	19.50
Gemüse - Garnelen - Spicy Mayo	
Gemüse Mix	10.00
Paprika - Broccoli - Lauch - Spicy Mayo	

SASHIMI "GEFLÄMMT"

Trüffel-Ponzu - Limone		
Beef	Lachs	Tuna
23.00	21.00	21.00

POKÉ BOWLS

Vegetarisch	19.00
Avocado - Gurke - Tomate - Edamame - Wakame	
Lachs	23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame	
Tuna	23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame	
Lachs-Tuna-Mix	23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame	

POSTRE

Crème Brûlée		12.00
Heidelbeersorbet		
Schoko-Chili-Brownie		12.00
Caramelsauce		
Sorbet Eis	1 Kugel	4.00
Mango Granatapfel Heidelbeere		
Mango Sgroppino		12.00
Mango Sorbet - Vodka - Champagner		
Eis	1 Kugel	4.00
Vanille Buttermilch-Limette Walnuss		
Affogato		7.50
Vanilleeis - Espresso		

Cafe

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

TEE

Marokkanische Minze	6.50
Frische Minzeblätter - Honig	
Ingwer Mexicano	6.50
Frischer Ingwer - Honig	
Aromatische Kräuter	4.90
Kräuter - 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