

ORIGINAL MEXIKANISCHER ABEND

AM 20. MÄRZ 2026 AB 18:00 UHR | ANMELDUNGEN BIS ZUM 16. MÄRZ!

VORWEG AUF DEM TISCH

GUACAMOLE | TORTILLA CHIPS

APERITIF

MARGERITA

VORSPEISEN TISCHBUFFET/FLYING

ESQUITES | MAISKÖRNER | LIMETTENSAFT | MAYO | KÄSE | CHILI

ENSALAD NOPALES | KAKTUSSALAT

COCKTAIL DE CAMARONES | GARNELENCOCKTAIL

QUESO FONDIDO | GESCHMOLZENER KÄSE MIT UND OHNE CHORIZO

QUESO ASADO | GRILLKÄSE CHIPOTLE

TACOS LIVE VOM PLANCHA

BUFFET

POLLO CON MOLE | HÄHNCHEN MIT MOLE)

COCHINITA PIBIL | SCHWEINESCHINKEN IN BANANENBLÄTTER

HUITLACOCHÉ | MAISPILZ - **COLIFLOR ROSTIZADA** | GERÖSTETER BLUMENKOHL

TINGA DE CAMOTE | PULLED SÜSSKARTOFFEL | CHIPOTLE

LENGUA DE RES | RINDERZUNGE - **BARBACOA**

FRIJOLES PUERCOS | BRAUNE BOHNEN | CHORIZO Eintopf

SALSA

GUACAMOLE - SALSA VERDE

PICO DE GALLO | TOMATEN-KORIANDER-SALAT

SALSA DE PEPINO PINA | ANANASSALAT

X-NIPEC | EINGELECTE ZWIEBELN

TATEMADA | VERBRANNT HABANERO | TORTILLA | ZWIEBEL

SALSA BORRACHA | SALSA MACHA MIT TEQUILA

BEILAGEN

ARROZ BLANCO | WEISSER REIS | MAIS

FRIJOLES REFRITOS | BOHNENPÜREE

DESSERT

CHURROS

FLAN

ARROZ CON LECHE CAJETA

€ 58/Person

Kinder bis 5 Jahre essen gratis, von 6 bis 12 Jahre zahlen sie 35 €.

GETRÄNKE/EXTRA BERECHNUNG

- **PONCHE** | MEXIKANISCHER PUNSCH

- COCKTAILS

- **LEMONADOS** | GRÜN: GURKE, MINZE, LIMETTE | WEISS: HORCHATA | ROT: HIBISKUS