

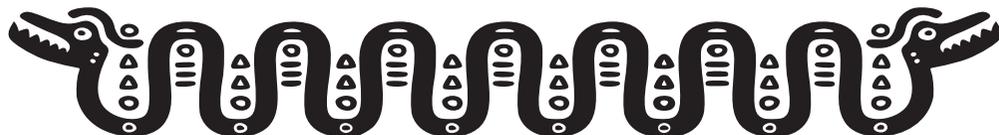
Getränke 1

Sin alcohol

	1,0l	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
Tafelwasser , Sprudel	6,50 €	2,90 €	4,20 €	Saftschorle	3,20 €	4,60 €
Mineralwasser , Still	6,50 €	2,90 €	4,20 €	Soft	3,70 €	5,40 €
Sinalco	3,20 €	4,50 €		Apfel, Orange		
Cola, Cola light				Kirsch, Banane		
Orange, Zitrone				Maracuja, Ananas		
Spezi				Erdbeere		
Schweppes	3,40 €	4,70 €		Rauch-Eistee:		
Ginger Ale, Ginger Beer,				Pfirsich	0,33l	4,10 €
Indian Tonic, Dry Tonic,				Granatapfel	0,33l	4,10 €
Wild Berry						
Hausgemachte Limonade	1,0l	9,40 €		Club Mate	0,33l	4,10 €
verschiedene Sorten				Red Bull	0,25l	4,60 €

Caliente

Café Crema	3,30 €	Tee - verschiedene Sorten	3,90 €
Espresso/Doppelter	2,80 €/3,30 €	Haustee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €	mit Rohrzucker und Zitronensaft	
Kakao/Kakao mit Sahne	3,30 €/4,80 €	Tee mit Rum	5,50 €



Getränke 2

Cerveza

Cerveza embotellada

	0,3l	0,5l		0,3l
Acapulco Hausbier	3,80 €	4,70 €	Somersby Cider	4,50 €
Carlsberg	4,10 €	5,20 €	Apple/Blackberry/Rhabarber	
Diesel/Radler	3,80 €	4,70 €	Funky Forelle	3,70 €
Erdinger Hefe Dunkel	4,60 €		Heineken/Heineken 0,0	3,70 €
Erdinger Hefe alkoholfrei	4,60 €		Desperados	4,90 €
Schwarzer Steiger	4,90 €		Corona Extra	4,90 €

Espumosos

Rotkäppchen Sekt	0,1l	4,50 €	Rotkäppchen Sekt auf Eis	0,3l	6,50 €
-------------------------	------	--------	---------------------------------	------	--------

Highballs

Cuba Libre	8,50 €	Pimms Cup N°1	8,70 €	Lillet Berry	8,70 €
Lynchburg Lemonade	8,70 €	Moscow Mule	8,70 €	Gordons Tonic	8,40 €
Blue Lagoon	8,70 €	Paloma	8,70 €	Bombay Tonic	9,40 €
Dark & Stormy	8,70 €			Long Horn Tonic	9,40 €

Tonics: Schweppes Dry, Schweppes, Indian, Russian Wild Berry

Mezcla simple

Wodka Cola/Orange	7,90 €	Rum Cola (Havana 3 Jahre)	7,90 €
Whiskey Cola (Jack Daniels)	7,90 €	Jägermeister Red Bull	8,40 €
Campari Orange/Maracuja	7,90 €	Wodka Red Bull	8,40 €
Southern Ginger Ale	7,90 €		



Getränke 3

Aperitif

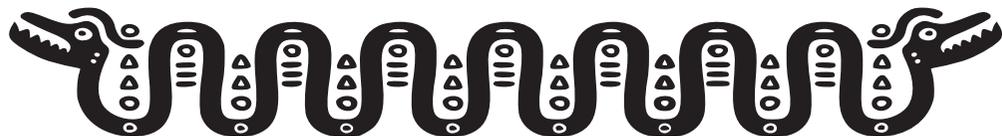
Hugo , Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	8,40 €
Aperol Spritz , Aperol, Sekt, Soda	7,50 €
Lillet Berry , Lillet, Waldbeeren, Schweppes Wild Berry	8,70 €

Coctel

White Russian Kahlua, Wodka & Sahne	8,60 €	Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup & Sahne	8,80 €
Caipirinha Cachaca, Lime Juice, Limetten & Rohrzucker	8,90 €	Negroni Gin, Martini & Campari	9,00 €
Margarita Natural Tequila, Triple Sec & Zitronensaft	9,00 €	Tequila Sunrise Tequila, Grenadine & Orangensaft	9,40 €
Daiquiri Erdbeer Frozen Weißer & Brauner Rum, Erdbeersaft & Erdbeeren	9,00 €	Long Island Iced Tea Rum, Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Lime Juice & Orangensaft	13,10 €
Sex on the Beach Wodka, Peachtree, Grenadine & Orangensaft	9,40 €	Whiskey Sour Jack Daniels, Rohrzuckersirup, Zitronensaft	9,80 €
Mojito Rum, Limetten, Minze & Rohrzucker	9,40 €	Mezcal Sour Marca Negra, Agavedicksaft, Zitronensaft	12,80 €

Coctel - Sin alcohol

Virgin Mojito , Ginger Ale, Limette, Minze und Rohrzucker	7,50 €
Ipanema , Ginger Ale, Maracujasaft, Limette und Rohrzucker	7,50 €
Fuck on the Beach , Orangen, Ananas & Zitronensaft und Grenadine	7,50 €



Getränke 4

Shots

Tequila	2 cl	4 cl	Likör	2 cl	4 cl
Jose Cuervo weiß	3,10 €	4,80 €	Sambuca	3,20 €	5,20 €
Jose Cuervo braun	3,20 €	5,30 €	Baileys	3,20 €	5,20 €
el Jimador weiß	3,20 €	5,30 €	Jägermeister	3,20 €	5,20 €
el Jimador braun	3,30 €	6,20 €	Peachtree	3,20 €	5,20 €
Wodka			Berliner Luft	3,20 €	5,20 €
Grasovka	3,40 €	4,60 €	Southern Comfort	3,20 €	5,20 €
			Ramazotti	3,90 €	5,90 €

Mezcal	5 cl	6,50 €	Gisela	4 cl	3,90 €
Oro de Oaxaca (mit Wurm)			Wodka, Lime Juice		
Mexikaner	4 cl	3,90 €	Orgasmus	4 cl	3,90 €
Wodka, Tomatensaft, Chilisoße			Sambuca, Baileys		
Haus schnaps	4 cl	3,90 €	Rote Rakete	4 cl	3,90 €
Wodka, Karamell, Maracujasaft			Wodka, Grenadine, Tabasco		

Espíritu

Gin	2 cl	4 cl	Rum	2 cl	4 cl
Bombay	3,50 €	6,00 €	Don Papa Baroko	4,00 €	7,50 €
Yuzilla	4,50 €	8,00 €	Kaniche XO	8,00 €	15,00 €
Knut Hansen	6,00 €	11,00 €	Whiskey	2 cl	4 cl
Mezcal	2 cl	4 cl	Jack Daniel`s	3,90 €	5,40 €
Marca Negra, Espandin	5,50 €	10,00 €	Jameson	3,90 €	5,40 €
San Cosme, Espandin	4,00 €	7,00 €	Dimple	3,90 €	5,40 €
Montelobos, Tabala	4,00 €	7,00 €	Akashi	7,50 €	14,00 €



Vino blanco

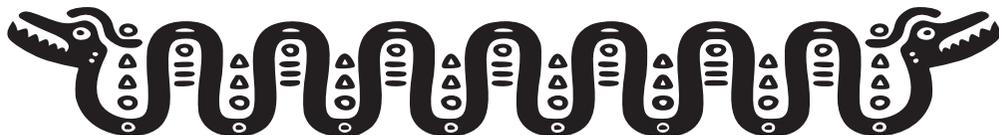
Baden: **Gutedel** 0,2l 5,20 € Weinschorle 0,2l 5,20 €
 Landwein vom Fass, trocken 0,4l 7,70 €

Italien: **Grillo IGT** 0,2l 5,70 €
 Sizilien Itynera MGM Mondo del Vino, trocken Fl./0,75l 22,50 €
 frische Nase, Zitrone und Limone,
 spritzig am Gaumen, leicht zu trinken

Deutschland: **Freyburger Müller-Thurgau** 0,2l 7,90 €
 Weingut Deckert, trocken, Fl./0,75l 29,50 €
 Duft von exotischen Früchten, zarte Muskatnote,
 blumig, frisch

Pfalz: **Pfaffmann Riesling N°9** 0,2l 8,10 €
 Weingut Tina Pfaffmann, Qualitätswein, trocken Fl./0,75l 30,50 €
 Aromen reifer Aprikosen, saftiger Grapefruits sowie knackiger Äpfeln,
 tolles Süße-Säure-Spiel gepaart mit kräutriger Würze, langer Nachhall

Rhein Hessen: **Groh - „Grohsartig“** 0,2l 9,10 €
 Weingut Groh, Qualitätswein, trocken Fl./0,75l 35,50 €
 Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder
 leuchtend, sattes Goldgelb im Glas, in der Nase hinreißende Nuancen
 von Grapefruits gepaart mit Äpfeln, Birnen, sowie einer bunten Blumenmischung



Vino tinto

Spanien: **Rioja Monte Llano Tempranillo DOC** 0,2l 6,40 €
 Rioja Bodegas Ramon Bilbao, trocken Fl./0,75l 24,50 €
 dunkles Rubinrot, frischer Duft nach Schwarzkirschen,
 weich und saftig, elegant, weiche Tannine

Saale-Unstrut: **Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A.** 0,2l 7,90 €
 Winzervereinigung Freyburg, Qualitätswein, trocken Fl./0,75l 30,50 €
 leuchtendes Rubinrot, Bouquet von Waldbeeren,
 weich, harmonisch

Argentinien: **Septima Malbec** 0,2l 8,10 €
 Bodega Septima/Mendoza, trocken Fl./0,75l 31,50 €
 Aromen von reifen Früchten, wie Pflaumen und Brombeeren,
 elegante Harmonie

Vino rosados

Spanien: **Veranza Rosado** 0,2l 6,40 €
 Aragon Vinos de la Terra, trocken Fl./0,75l 24,50 €
 Aromen von Himbeeren und Kirschen mit schönem Nachklang



Essen 1

El Bocado - Kleinigkeiten

- Pan con Ajo**  6,40 €
frisches Baguette mit Aioli 
- Uno Amigo**  7,80 €
eine halbe Quesadilla nach Wahl
- Rincones de Patata**  6,20 €
gebackene Kartoffelecken mit Sour Creme
- Albondigas** 7,80 €
hausgemachte Rinder-Hackfleisch-Bällchen
in einer fruchtigen Tomaten-Salsa,
dazu Baguette
- Wählt aus den folgenden **Tapas** aus,
dazu Baguette 
- Beschwipste Bohnen**  4,70 €
diese werden in Schwarzbier und Tequila
geköchelt
- Chili sin Carne**  5,20 €
- Chili con Carne** 5,20 €
- Pollo** 5,70 €

Nachos - Maistortillachips

- Natural:**
optional auch nach 0 Uhr
kleine Portion mit 1 Dip 5,60 €
große Portion mit 2 Dips 7,80 €
- +Chili-Cheddarsoße**  +2,50 €
- +Chili con Carne** +4,80 €
- +Chili sin Carne**  +4,80 €
- +Beschwipste Bohnen**  +4,20 €
- Con Queso:**
mit verschiedenen Salsas 
und Mole mit Käse überbacken 9,60 €
- +Pulled Chicken** +4,80 €
- +Pulled Pork** +4,70 €
- +Pulled Beef** +5,90 €

Extras: jeder weitere Fladen, Dip oder Extra Schärfe - 1,80 €



Essen 2

Unsere hausgemachten Dips

- Tomaten-Salsa  BBQ-Soße  Chili-Cheddarsoße  Sour Cream 
Salsa Verde  Aioli  Chipotle-Cream  Guacamole 

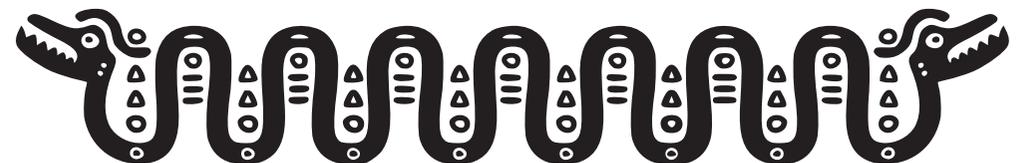
Extra Dip: 1,80 € / ToGo Dip: 2,50 €

Leckere **Tacos** aus Maistortillas,
serviert mit neuen interessanten Füllungen.

Tres Amigos - wähle drei aus den folgenden Tacos 15,10 €

- Tofu:** geräucherter Tofu, Grillgemüse und Guacamole 
- Veg. Chili:** Chili sin Carne und Jalapeño 
- Bohnen:** beschwipsten Bohnen und geriebenen Tofu 
- Cheddar:** Grillgemüse und Chili-Cheddarsoße 
- Pork:** Pulled Pork, Krautsalat, roten Zwiebeln und BBQ-Soße
- Beef:** Pulled Beef, Krautsalat, roten Zwiebeln und BBQ-Soße
- Chicken:** Huhn, Kaktus und frischer Koriander
- Chili:** Chili con Carne und Jalapeño

Tacos sind für Mexiko, was Bratwürste für Deutschland sind.
Wo immer man sich aufhält, ist ein Taco-Stand nicht weit.



Unser hausgemachtes **Pulled Pork & Beef** wird mit einer sensationellen, aufeinander abgestimmten Gewürzmischung eingerieben und bei niedriger Temperatur 48 Stunden gegart. Dadurch wird das Fleisch außergewöhnlich zart und lecker. Mir tropft jetzt schon der Zahn beim Schreiben, probiert es einfach!

Ensalada - Gemischter Blattsalat mit Orangen-Lauch-Dressing, Gurke, Tomate, Paprika, eingelegten roten Zwiebeln, Mais, roten Bohnen und Baguette

Salat „Acapulco“

kleine Portion	5,40 €	+Beschwipste Bohnen	+4,10 €
große Portion	8,60 €	+Pulled Pork	+4,30 €
		+Pulled Beef	+5,30 €

Deliciosas Variaciones de Chili, dazu Baguette

Chili sin Carne - Groß mit Süßkartoffeln, Chili, Paprika, Kidneybohnen und Mais	11,30 €	Chili con Carne - Groß mit Hackfleisch, Chili, Paprika, Kidneybohnen und Mais	11,30 €
Chili sin Carne - Klein	8,50 €	Chili con Carne - Klein	8,50 €
als Tommis Spezial: zudem mit Käse überbacken, Aioli und sehr, sehr scharfer Soße	+2,80 €	als Tommis Spezial: zudem mit Käse überbacken, Aioli und sehr, sehr scharfer Soße	+2,80 €
als Atzekengold: mit Cheddarsoße übergossen	+2,50 €	als Atzekengold: mit Cheddarsoße übergossen	+2,50 €



Enchiladas, zwei mit leckerem Käse überbackene Weizentortillas, gefüllt mit Chipotle-Reis und Mole. Dazu reichen wir eine Salatecke mit Kräuter-Joghurt-Dressing und Sourcreme.

Vegetarisch:	mit beschwipsten Bohnen, Tomaten, roten Zwiebeln und Tofu	13,90 €
Pollo:	mit Pulled Chicken, Kaktusstreifen, Orange und Limette	14,70 €
Beef:	mit zarten, gezupften Rindfleisch und roten Zwiebeln	15,80 €

Wir probieren ständig neue leckere Varianten aus, diese findet ihr dann auf unserer Wochenkarte.

Eine **Quesadilla** besteht aus zwei zart angerösteten Weizenfladen.

Vor dem Backen werden sie mit Käse, Mole, Cheddar-Chili-Soße und einer hausgemachten Füllung belegt. Dazu reichen wir eine Salatecke mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Tomaten-Salsa, Salsa Verde und Aioli.

Natural:	mit Frühlingslauch	9,30 €
Vegetarisch:	mit Mais, schwarzen Bohnen, Tomaten, roten Zwiebeln und Tofu	11,40 €
Pulled Pork:	mit Pulled Pork und roten Zwiebeln	13,20 €
Pulled Beef:	mit Pulled Beef und roten Zwiebeln	14,90 €
Pollo:	mit Pulled Chicken, Kaktusstreifen, Orange und Limette	13,90 €
Chili:	Chili con Carne	13,20 €

La Postre - Süßes

Bolitas de Coco:	Weizenbällchen gefüllt mit Cocoskäsecreme in Baileysschaum	7,40 €
-------------------------	--	--------

Vegan Vegetarisch Glutenhaltig

Übersicht zu Zusatzstoffen und Allergenen bitte beim Service erfragen.

