

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	
Aurora Tonic	11.50
Granatapfel & Blaubeerenlikör treffen auf Tonic Water	
Pornstar Spritz	11.50
Passoa - Vanille - Maracuja - Prosecco - Soda	
Negroni	12.50
Gin - Vermouth - Campari	

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, Bodega Salentein / Argentinien	0,2l	8.50
2024 Rose Feelglück, Weingut Kaiserbaum/ Pfalz	0,2l	8.50
2022 Primitivo Masseria La Volpe del	0,2l	8.50
2021 Tempranillo Crianza, Vina Real/ Rioja	0,2l	8.50

2024 Grauburgunder vom Löss, trocken

VDP. Gutswein Gunderloch, Rheinhessen

0,75l 30.90

TAPAS

Ceviche Clàsico				19.50
Wolfsbarsch mariniert - Zitrone - Rote Zwiebeln - Limetten - Koriander dazu Süsskartoffeln-Püree				
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
Paprika - Tomaten - Chili - Tortilla Chips				
Gemischter Salat				10.00
Tomaten - Gurken - Kerne - Granatapfel - Kräuter Dressing				
	plus	Riesengarnelen - 5 Stück		25.00
	plus	Ziegenkäse		16.00
	plus	Rinderfiletstreifen		25.00
Tapas Vario	ab 2 Personen		Pro Pers.	24.00
Surf & Turf Spiess - Empanadas - Papas-Arrugadas - Flautas - Calamares fritos - Quesadillas				
Edamame		Sesamöl - Meersalz		8.00
		Sriracha-Sauce		8.50

SALSA

Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Pico de Gallo
Schale 2.50

Albondigas	5 Bällchen	17.50
Beef-Hack-Bällchen - Tomaten-Koriander-Sauce		

Pulled Beef Burger

Guacamole - Spicy Mayo - Tomaten - Jalapenos - Cheese-Sauce - Salat

19.90

Crispy Chicken Burger

17.90

LO PRINCIPAL

Tacos "De la Casa"		Gemüse	15.00
Gefüllte Maistortillas	wahlweise mit:	Hähnchenbrustfilet	17.50
		Rinderfilet	19.50
		Riesengarnelen	21.50

Flautas	wahlweise mit:	Gemüse	15.00
Weizentortillas gerollt		Hähnchenbrustfilet	17.50
		Rinderfilet	21.50

Quesadillas		Gemüse	16.00
Weizenmehl Tortillas - Käse	wahlweise mit:	Hähnchenbrustfilet	19.50
		Rinderfilet	24.50
		Riesengarnelen	23.50

Fajitas

Mexikanisches Pfannengericht - Tortillas - Zucchini - Paprika - Tomaten

		Gemüse	17.00
	wahlweise mit :	Hähnchenbrustfilet	20.00
		Rinderfilet	22.00
		Riesengarnelen	25.00

Dazu servieren wir drei verschiedene Saucen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	29.00
Karibisch - Mexikanischer Reis-Pico de Gallo - Salat	

Matjes "Hausfrauen Art"	28.50
Bratkartoffeln - Hausfrauensauce - Salat - Rote Zwiebeln	

Ofenkartoffel	17.00	Krosse Bratkartoffel	5.00
Büsumer Krabben - Sour Cream - Salat		Trüffel Pommes	8.00
		Pommes	5.00
		Chili Pommes	7.00
		Mexikanischer Reis	5.00
		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

LA CARNE

CHURRASCO aus dem hauseigenen Dry Ager

Dazu servieren wir
Saison Gemüse - Röstkartoffeln
Guacamole - Chimichurri - Käsesauce

Flanksteak	300g		36.00
Dry-Age-Rib-Eye	300g		38.00
Rinderfilet	200g		42.00
Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g	pro Person	46.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g	pro Person	46.00
Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk von mindestens 30 Minuten			
SURF IT UP			
3 Garnelen			
10.50			

Wiener Schnitzel 34.00
Preiselbeeren - Krosse Bratkartoffeln - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl

Gambas al Ajillo | Garnelen in Knoblauchöl 6 Stück 24.00
Brot - Frischer Knoblauch

UNSERE EMPFEHLUNG			
Ceasar Salad			14.00
Kirschtomaten - knusprige Croûtons - frisch gehobelter Parmesan - Ceasar Dressing			
	plus	5 Riesengarnelen	29.00
	plus	gratinierter Ziegenkäse	19.00
	plus	Rinderfiletstreifen	29.00
	plus	Hühnchenstreifen	26.00

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.
Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

POSTRE

Kokosnuss Parfait on the Rocks	13.50
Maracuja	
Schoko-Chili-Brownie	12.00
Vanilleeis	
Sorbet Eis	1 Kugel 4.00
Mango Himbeere Zitrone	
Mango Sgroppino	12.00
Mango Sorbet - Vodka - Champagner	
Eis	1 Kugel 4.00
Vanille Kokosnuss Schokolade Schmand-Erdbeere-Rhabarber	
Affogato	7.50
Vanilleeis - Espresso	
Zitronensorbet	11.50
Vodka "Grey Goose"	

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