




TYPISCH GUATEMALTEKISCH **HOMEMADE LEMONADE**

	Rosa de Jamaica Cold Brew Hibiskustee mit 1883 Rohrzuckersirup	0,4L 4,90 €	Limette-Minze Ohne Zucker	0,4L 4,90 €
	Horchata de Arroz ^{3,H} Süßes, erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit feiner Walnuss- und Mandelnote	0,4L 4,90 €	Himbeer-Minze Wenig Zucker	0,4L 4,90 €
	Fresco de Tamarindo Erfrischendes Tamarindengetränk mit süß-säuerlicher Note und fruchtigem Aroma	0,4L 4,90 €	Limonada Fresca Wechselnde Vielfalt je nach Saison	0,4L 4,90 €



 Typisch guatemaltekisch
 Vegan

GUATEMUC SIGNATURES


Paloma 1800 Tequila, Limette, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz	12,50 €
Margarita Tequila blanco, Triple Sec, Limette, 1883 Zuckersirup	13,50 €
 Guatemuc Spritz ² Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, Prosecco, Soda	8,90 €




COZY CLASSICS

Hot Choci Cremig, heiss und voller Schokoladenliebe	5,50 €
La Dulce Leche Cremig, süß, mit Kondensmilch, Vollmilch	5,50 €


GUATEMALTEKISCHER KAFFEE & TEE

 Guatemuc-Tee Ingwer-Minze, Limette dazu Honig	4,50 €
Heisse Limette	4,00 €
Espresso / Espresso Double ⁸	2,90 € / 4,50 €
Café Americano ⁸	4,50 €
Cappuccino ^{8,G}	4,50 €


 Unsere guatemaltekischen Kaffeebohnen gibt es jetzt auch für Zuhause. Ganz oder frisch gemahlen, individuell auf eure Maschine abgestimmt. Wir beraten euch gerne. 250 g gibt es für 10,50 €.

 **Guatemuc's Empfehlung**
 Typisch guatemaltekisch
 Vegan

NACHSPEISEN & KUCHEN

 Tres Leches Kuchen ^{8,G} Saftiger Biscuit-Teig, getränkt in drei Milcharten und mit luftigem Eischneeschaum veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita.	4,50 €
Schocko Torte ^{8,G}	4,50 €

DESSERT - COCKTAIL

Espresso Martini ^{2,8,0} Vodka, Espresso, Espresso-Martini-Komposition	13,50 €
 Du möchtest Dein Heissgetränk lieber laktosefrei? Wir haben auch Hafermilch für Dich.	

DIGESTIF / CHUPITOS ^{2 CL}

Liquid Cocaine ^{4CL} Espresso Martini Shot	5,00 €
 Zacapa Rum ^{2CL} Premium-Rum aus Guatemala, gereift in 2300 m Höhe. Weich, aromatisch, elegant	8,10 €
Tequila Blanco ^{2CL}	4,00 €

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser 0,2L 2,90 €
still/medium 0,5L 5,50 €

Elephant Bay 0,33L 4,50 €
Exotic Lemonade
Pineapple Mango Ice Tea

Saftschorle 0,33L 4,50 €
Apfel, Maracuja

Red Bull Energy Drink ^{8,10}	0,25L	5,50 €
Red Bull Zero ^{8,10}	0,25L	5,50 €
Red Bull Edition ^{8,10}	0,25L	5,50 €

Sinalco Cola^{2,8 9} 0,33L 4,50 €
Sinalco Cola Zero^{2,8 9} 0,33L 4,50 €

Thomas Henry^{2,7} 0,2L 4,50 €
Pink Grapefruit, Tonic, Mystic Mango

Paulaner Spezi^{2,7} 0,33L 4,50 €

BIERE beinhalten alle A, 9

Corona 0,33L 4,50 €

Corona 0,0% Alkoholfrei 0,33L 4,50 €

HB Helles 0,33L 4,50 €

WEINE beinhalten alle 5,6

Weinschorle weiß 0,4L 7,90 €
mit Hauswein Trocken

Prosecco 0,2L 7,90 €
0,7L 26,50 €

Weißwein
Hauswein Trocken 0,2L 7,90 €
0,7L 26,50 €

Roséwein
Hauswein Trocken 0,2L 7,90 €
0,7L 26,50 €

Rotwein
El Abuelo Reserva 0,2L 8,90 €
– trocken 0,7L 31,00 €

APERITIF 0,3L beinhalten alle 2,9, 0

★ Guatemuc Spritz 8,90 €
Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, Prosecco, Soda

Aperol Spritz⁷ 8,90 €
Aperol, Prosecco, Soda

Aperol-Maracuja Spritz⁷ 8,90 €
Aperol, Prosecco, Maracuja, Soda

Blutorangen Spritz^{2,7} 8,90 €
Solrosa, Prosecco, Soda

Campari Spritz⁷ 8,90 €
Campari, Prosecco, Soda

Sarti Spritz⁷ 8,90 €
Sarti, Prosecco, Soda

Redbull Spritz ^{7,8,10}	8,90 €
Redbull, Prosecco	

MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs

★ Not Guatemuc Spritz⁹ 6,90 €
Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, TH Pink Grapefruit

Not Aurora Spritz^{2,9} 6,90 €
UNDONE NO. 5 NOT ITALIAN APERO, Limette, TH Tonic

★ Mystic Pelion Mosquito^{1,2,9} 9,50 €
UNDONE NO. 1 JAMAICAN DARK CANE | NOT RUM, Limette, Minze
TH Mystic Mango

HAPPY HOUR:

Scanne den QR-Code, um unsere aktuellen Angebote zu entdecken!



KYRO CLASSICS

Isokyro Tonic^{2,9} 12,50 €
Kyro Gin, Thomas Henry Tonic

★ Skinny B^{2,7} 12,50 €
Kyro Vodka, Soda, Limette

Negroni^{2,7} 13,50 €
Gin, Campari, Belsazar Vermouth

★ Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemalteckisch

Oder fragt einfach unser Team, wir helfen Euch gerne.

SPEISEN VEGETARISCH

★ **Quesadilla de Verdura** ^{A,F,G} 14,90 €
Weizentortilla gefüllt mit gemischtem Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet

 **Pepián Verdura** ^{F,N} 14,90 €
Traditionelles guatemaltekisches Gericht vegetarisch, Sauce bestehend aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und getrockneten milden Chilis, dazu Reis

 **Salat Guatemuc** ^M 12,50 €
Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing + Fetakäse +1,90 €

 **Tostada con Verdura** ^{F,G} 14,90 €
Zwei knusprige Maistortilla belegt mit gemischtem Gemüse, Frijoles, Fetakäse, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet

 **Wir bereiten Eure Tostada auf Wunsch gerne vegan zu.**

★ **Guatemuc's Empfehlung**

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemaltekisch**

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

SPEISEN

★ **Quesadilla de Pollo** ^{A,F,G,M} 15,50 €
Weizentortilla gefüllt mit würzigem Hähnchen, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet

 **Pepián Pollo** ^{F,N} 15,90 €
Traditionelles guatemaltekisches Gericht mit Huhn, Sauce bestehend aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und getrockneten milden Chilis, dazu Reis

 **Ground Beef Tacos (3 Stück)** ^{A,F,G,M} 14,90 €
Knusprige Maisschalen, gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch, geschmolzenem Cheddar, Guacamole, Chirmol und Crème fraîche

 **Tostada con Pollo** ^{F,G,M} 15,50 €
Zwei knusprige Maistortilla belegt mit würzigem Hähnchen, Frijoles, Käsesauce, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet

Chorizo Beefburger ^{A,G,M} 15,90 €
Gegrilltes Rindfleisch (150g), Cheddar, Chorizo, Guacamole, karamellierte Zwiebeln, Salat, Tomate, Sauce Volcanica, mit Tortillachips & Chirmol

CHIPS & DIPS - STARTERS

★  **Tortilla Chips mit 3 Dips** 8,90 €
Serviert mit unseren hausgemachten Dips: Chirmol, Guacamole und Frijoles.

Extra Dips zu den Speisen erhältlich:

  **Guacamole** 4,90 €
Avocado Dip mit Limette, Zwiebel, Koriander

  **Frijoles** 3,50 €
Dip aus schwarzem Bohnenmus

  **Chirmol** 3,50 €
Salsa aus gerösteten Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, Koriander

ANTOJITOS – STREET FOOD STARTERS

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

Tapas Oliven in Zitrus-Kräutermarinade + Fetakäse 4,50 € +1,90 €

 **Tostada Tricolor** ^G 8,90 €
Drei knusprig gebackene Tortilla belegt mit Frijoles, Guacamole, Chirmol & Fetakäse, wahlweise in vegan

★  **Nachos con Queso** ^G 10,90 €
Tortilla Chis mit Käse überbacken mit drei verschiedenen Dips (Chirmol, Guacamole & Frijoles)

 **Loaded Nachos Chili Con Carne** ^{F,G} 15,00 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche

 **Loaded Nachos Pulled Chicken** ^{F,G} 15,00 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche

 **Loaded Nachos Pulled Beef** ^{F,G} 18,00 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche

★ **Guatemuc's Empfehlung**

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemaltekisch**

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

SIGNATURE SPEISEN

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

★ **Pulled Beef Tacos (3 Stück)** ^{A,F,G,M} 18,90 €
Weizentortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

Salat Camarón ^M 18,00 €
Garnelenspiess in Knoblauchöl, serviert mit einem frischen Saisonsalat aus Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing.

Salat de Pollo al Limón ^M 19,00 €
Gegrilltes Zitronenhähnchenfilet, serviert mit einem frischen Saisonsalat aus Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing.

COCKTAILS

Sour & Elegant

Margarita Variationen 13,50 €

★ **Classic:** Tequila blanco, Triple Sec, Limette, 1883 Zuckersirup

Spicy: Chili-infused Tequila blanco, Triple Sec, Limette, 1883 Zuckersirup

Coconut: Tequila blanco, 1883 Kokossirup, Triple Sec, Limette

19th Century OLD FASHIONED Variationen

Whisky – Old Fashioned 13,50 €
Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura, Orange

★ **Premium Rum – Old Fashioned** 15,50 €
Ron Zacapa 23, Zucker, Angostura, Orange

Pisco Sour 2,0 13,50 €
El Gobernador Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiss, Angostura Bitters

★ Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemalteckisch



Fresh & Fizzy & Floral

★ **Paloma** 2,9 12,50 €
1800 Tequila, Limette, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz

Panama-Mojito 2,7 13,50 €
Ron Malecon Rum, Limette, Zuckersirup, Minze

Pink Coast 2,9 12,90 €
Kyro Vodka, Limette, Passoã, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz

Fruity & Tropical & Nightcap

Malecon Sunrise Twist 2,7 12,50 €
Ron Malecon Rum, Limette, TH Mystic Mango, Cherry Bitters

Vivid Mirage 2,9 12,50 €
1800 Tequila, Limette, Minze, TH Vivid Watermelon, Bio-Agavensirup, Italicus-Bergamotte-Spray

Espresso Martini 2,8,0 13,50 €
Vodka, Espresso, Espresso-Martini-Komposition

Weitere Klassiker servieren wir Euch gerne auf Nachfrage :
(Whisky Sour, Negroni, Gin City Gin Tonic, Vodka Soda)

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,
OB GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER FIRMFESTEIER
WIR GESTALTEN EUREN ANLASS MIT
AUTHENTISCHEM GUATEMALTEKISCHEM FLAIR,
INDIVIDUELLEM SERVICE UND VIEL LIEBE ZUM DETAIL.

MELDET EUCH GERNE BEI UNS.
INFO@GUATEMUC.DE

ALLERGENE

- A Gluten / gluten
- B Krebstiere/ crustaceans
- C Ei / egg
- D Fisch / fish
- E Erdnuss / peanut
- F Soja / soya
- G Laktose / lactose
- H Nüsse / nuts
- L Sellerie / celery
- M Senf / mustard
- N Sesam / sesame seeds
- O Sulfite / sulphites
- P Lupinen / lupins
- R Weichtiere / molluscs

INHALTSSTOFFE

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Süßstoffe
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Phosphat
- 6 Schwefel
- 7 Chinin
- 8 Koffein
- 9 Antioxidationsmittel
- 10 Taurin

Hausgemachte Latin American Fusion.
Bei uns wird alles frisch mit Liebe selbst
zubereitet. Unsere Spezialitäten verbinden
Urlaubsfeeling mit kulinarischer Heimat.
Auch glutenfrei, vegetarisch oder vegan
erhältlich.

Alle Angaben ohne Gewähr. Preis und
Sortiment können sich ändern. Druckfehler
vorbehalten.

★ Guatemuc's Empfehlung

Vegan

Vegetarisch

Glutenfrei

Typisch guatemalteckisch