

TYPISCH GUATEMALTEKISCH



Rosa de Jamaica

0,4L 4,90 €

Cold Brew Hibiskustee mit 1883 Rohrzuckersirup



Horchata de Arroz

0,4L 4,90 €

Süßes, erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit feiner Walnuss- und Mandelnote



Fresco de Tamarindo

0,4L 4,90 €

Erfrischendes Tamarindengetränk mit süß-säuerlicher Note und fruchtigem Aroma



Typisch guatemaltekisch



Vegan

HOMEMADE LEMONADE

Limette-Minze

0,4L 4,90 €

Ohne Zucker

Himbeer-Minze

0,4L 4,90 €

Wenig Zucker

Limonada Fresca

0,4L 4,90 €

Wechselnde Vielfalt je nach Saison

COZY CLASSICS

Hot Choci

Cremig, heiß und voller Schokoladenliebe

5,50 €



Tres Leches Kuchen

4,50 €

Saftiger Biscuit-Teig, getränkt in drei Milcharten und mit luftigem Eischneeschäum veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita.

La Dulce Leche

Cremig, süß, mit Kondensmilch, Vollmilch

5,50 €

Schocko Torte

4,50 €

GUATEMUC SIGNATURES

Paloma

12,50 €

1800 Tequila, Limette, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz

Margarita

13,50 €

Tequila blanco, Triple Sec, Limette, 1883 Zuckersirup

Guatemuc Spritz

8,90 €

Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, Prosecco, Soda

GUATEMALTEKISCHER KAFFEE & TEE



Guatemuc-Tee

Ingwer-Minze, Limette dazu Honig

4,50 €

Heisse Limette

4,00 €

Espresso / Espresso Double

2,90 € / 4,50 €

Café Americano

4,50 €

Cappuccino

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

DESSERT - COCKTAIL

Espresso Martini

13,50 €

Vodka, Espresso, Espresso-Martini-Komposition

Du möchtest Dein Heissgetränk lieber laktosefrei?
Wir haben auch Hafermilch für Dich.

DIGESTIF / CHUPITOS 2CL

Liquid Cocaine

5,00 €

Espresso Martini Shot

Zacapa Rum

8,10 €

Premium-Rum aus Guatemala, gereift in 2300 m Höhe. Weich, aromatisch, elegant

Tequila Blanco

4,00 €

SOFT DRINKS

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

Elephant Bay	0,33L 4,50 €
--------------	--------------

Exotic Lemonade

Pineapple Mango Ice Tea

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

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 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 mit Hauswein Trocken	0,4L 7,90 €
--	-------------

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 – trocken	0,2L 8,90 € 0,7L 31,00 €
---	-----------------------------

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

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

Aperol Spritz ⁷ Aperol, Prosecco, Soda	8,90 €
--	--------

Aperol-Maracuja Spritz ⁷ Aperol, Prosecco, Maracuja, Soda	8,90 €
---	--------

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

Campari Spritz ⁷ Campari, Prosecco, Soda	8,90 €
--	--------

Sarti Spritz ⁷ Sarti, Prosecco, Soda	8,90 €
--	--------

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

MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs

Not Guatemuc Spritz ⁹ Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, TH Pink Grapefruit	6,90 €
--	--------

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

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

HAPPY HOUR:

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



KYRO CLASSICS

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

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

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

★ Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemaltekisch

Oder fragt einfach unser Team, wir helfen Euch gerne.

SPEISEN VEGETARISCH

★ Quesadilla de Verdura <small>A,F,G</small>	14,90 €
Weizentortilla gefüllt mit gemischtem Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet	
★ Pepián Verdura <small>F,N</small>	14,90 €
Traditionelles guatemaltekisches Gericht vegetarisch, Sauce bestehend aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und getrockneten milden Chilis, dazu Reis	
Salat Guatemuc <small>M</small>	12,50 €
Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing + Fetakäse	
Tostada con Verdura <small>F,G</small>	14,90 €
Zwei knusprige Maistortilla belegt mit gemischem 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 <small>A,F,G,M</small>	15,50 €
Weizentortilla gefüllt mit würzigem Hähnchen, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet	
★ Pepián Pollo <small>F,N</small>	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) <small>A,F,G,M</small>	14,90 €
Knusprige Maisschalen, gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch, geschmolzenem Cheddar, Guacamole, Chirmol und Crème fraîche	
★ Tostada con Pollo <small>F,G,M</small>	15,50 €
Zwei knusprige Maistortilla belegt mit würzigem Hähnchen, Frijoles, Käsesauce, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet	
Chorizo Beefburger <small>A,G,M</small>	15,90 €
Gegrilltes Rindfleisch (150g), Cheddar, Chorizo, Guacamole, karamellisierte 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 <small>G</small>	8,90 €
Drei knusprig gebackene Tortilla belegt mit Frijoles, Guacamole, Chirmol & Fetakäse, wahlweise in vegan	
★ Nachos con Queso <small>G</small>	10,90 €
Tortilla Chis mit Käse überbacken mit drei verschiedenen Dips (Chirmol, Guacamole & Frijoles)	
Loaded Nachos Chili Con Carne <small>F,G</small>	15,00 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche	
Loaded Nachos Pulled Chicken <small>F,G</small>	15,00 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche	
Loaded Nachos Pulled Beef <small>F,G</small>	18,00 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche	

SIGNATURE SPEISEN

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

★ Pulled Beef Tacos (3 Stück) <small>A,F,G,M</small>	18,90 €
Weizentortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños	
Salat Camarón <small>M</small>	18,00 €
Garnelenspiss in Knoblauchöl, serviert mit einem frischen Saisonsalat aus Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing.	
Salat de Pollo al Limón <small>M</small>	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,€ 13,50 €
El Gobernador Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura Bitters



★ Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemaltekisch



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 Tajín 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 FIRMENFEIER
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

Glutenfrei

Typisch guatemaltekisch