

TYPISCH GUATEMALTEKISCH

-  **Rosa de Jamaica** 0,4L 4,90 €
Cold Brew Hibiskustee mit 1883 Rohrzuckersirup
-  **Horchata de Arroz** ^{3,H} 0,4L 4,90 €
Süßes, kaltes Reis-Zimt-Milchgetränk mit Walnuss & Mandel
-  **Fresco de Tamarindo** 0,4L 4,90 €
Tamarindenfrucht

HOMEMADE LEMONADE

- Limette-Minze** 0,4L 4,90 €
ohne Zucker
- Himbeer-Minze** 0,4L 4,90 €
ohne Zucker
- Limette-Ingwer-Minze** 0,4L 4,90 €
mit 1883 Ingwer Sirup

GUATEMUC SIGNATURES

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



HEISSGETRÄNKE

Espresso Spezialitäten

- Espresso / Espresso Double** ⁸ 2,90 € / 4,50 €
- Espresso Macchiato** ^{8,G} 3,50 €
- Café Americano** ⁸ 4,50 €
- Cappuccino** ^{8,G} 4,50 €



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

Tee & Heisse Spezialitäten

- Guatemuc-Tee** 4,50 €
Ingwer-Minze, Limette dazu Honig
- Heisse Limette** 4,00 €

NACHSPEISEN & KUCHEN

- Tres Leches Kuchen** ^{8,G} 4,50 €
Saftiger Biscuit-Teig, getränkt in drei Milcharten und mit
luftigem Eischneeschaum veredelt – nach dem traditionellen
Rezept unserer Abuelita.
- Muffin des Tages** ^{8,G} 3,50 €
Wechselnde Sorten – mit Liebe ausgewählt.



Frage bei unserem
Service nach.

BIERE

beinhalten alle A

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	0,4L 7,50 €
Prosecco	0,2L 7,90 € 0,7L 26,50 €

Weißwein

Hauswein KULT, Grauburgunder – trocken	0,2L 7,90 € 0,7L 26,50 €
---	-----------------------------

Roséwein

Hauswein KULT – trocken	0,2L 7,90 € 0,7L 26,50 €
----------------------------	-----------------------------

Rotwein

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

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser still/medium	0,33L 3,50 € 0,5L 5,50 €
--	-----------------------------

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

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

Thomas Henry ^{2,9} Grapefruit	0,2L 4,50 €
---	-------------

Saftschorle Apfel, Maracuja, Rhabarber	0,4L 4,90 €
---	-------------

APERITIF

0,3L beinhalten alle 2,9

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

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

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

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

Del Mar Spritz ^{2,7} Solrosa, Prosecco, Soda, Maracuja	8,90 €
--	--------

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

Barkeeper's Choice Spritz ⁷ Rätselhaft und kreativ – der Barkeeper wählt ein überraschendes Spritz-Getränk für Dich aus	8,90 €
--	--------

ECHO DES SOMMERS

Pisco Peach ^{2,3} El Gobernador Pisco, Schweppes Peach	12,50 €
--	---------

Brisa Rosado Spritz ^{2,7} Belsazar Rose Vermouth, Schweppes Tonic, Limette	8,90 €
--	--------

Crimson Breeze Spritz ^{2,7} Belsazar White Vermouth, Schweppes Pomegranate, Limette	8,90 €
---	--------

Red Bull Energy Drink ^{2,7,10}	0,25L 5,50 €
---	--------------

 Guatemuc Spritz Alkoholfrei Soda, Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette	6,50 €
---	--------

HAPPY HOUR: 2 FÜR 10€

Dienstag - Samstag von 16:00h – 18:00h

Del Mar Spritz ^{2,7} Solrosa, Prosecco, Soda, Maracuja	
--	--

Crimson Breeze Spritz ^{2,7} Belsazar White Vermouth, Schweppes Pomegranate, Limette	
---	--

 Guatemuc Spritz ² Prosecco, Soda, Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette	
--	--

ENTRADAS – VORSPEISEN

 **Tortilla Chips** 8,90 €
Serviert inklusive unserer 3 hausgemachten Saucen: Chirmol, Guacamole und Frijoles)

Beilagensalat G, M 4,90 €
Saisonsalat mit Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais, hausgemachten Limettendressing

SPEISEN

 **Tacos (3 Stück)** A, F, G, M 14,90 €
gefüllt mit pikantem Rinderhackfleisch, Cheddar, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche

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

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

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

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

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemaltekisch**

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

SPEISEN VEGETARISCH

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

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

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

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

DIPS ZUSÄTZLICH ZUM SPEISEN ERHÄLTLICH

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

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

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

Täglich wechselndes Mittagsgeschäft 11,90 €

ANTOJITOS – STREET FOOD SNACKS

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

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

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

Nachos Überbacken 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 Beef F, G 18,00 €
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

 **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

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

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

Surf & Turf Salat M 24,50 €
Für alle, die sich nicht entscheiden wollen:
Zitronenhähnchen & Garnelen in Knoblauchöl auf 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

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

Pisco Sour ^{2,C} 13,50 €
El Gobernador Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiss, Angostura Bitters



Fresh & Fizzy & Floral

Paloma ^{2,9} 12,50 €
Tequila Blanco, Limette, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz

Pink Coast 12,50 €
Wodka, Limette, Maracuja, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz

Tom Agave Collins 12,50 €
Gin, Limette, Soda, 1883 Bio Agavensaft

Fruity & Tropical

P-rn Star Martini 12,90 €
Vodka, Passionsfruchtlikör, Maracuja, Vanille, Presecco-Shot

Sundowner 12,50 €
Solrosa, Limette, Orangensaft, 1883 Maracuja Sirup

Sarti Sour ^{2,7} 12,90 €
Sarti, Limette, Zuckersirup, Eiweiss

Barkeeper's Choice Cocktail 12,90 €
Rätselhaft und kreativ, der Barkeeper wählt einen Cocktail für Dich aus



Online reservieren
Reservierung gewünscht?
Dann nutzt unser Kontaktformular!

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



Vegan



Vegetarisch

INHALTSSTOFFE

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



Glutenfrei



Typisch guatemalteko