

TYPISCH GUATEMALTEKISCH **HOMEMADE LEMONADE**

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  Rosa de Jamaica
Erfrischender, hausgebrühter Hibiskustee – dezent gesüsst | 0,4L 5,50 € | Limette-Minze
Erfrischender Limettensaft & frische Minze – ohne Zucker | 0,4L 5,50 € |
|  Fresco de Tamarindo
Erfrischendes Tamarindengetränk – süß-säuerlich mit fruchtig-exotischem Aroma | 0,4L 5,50 € | Berry-Minze
Fruchtiger Berry-Zitrus Cordial & frische Minze – dezent gesüßt | 0,4L 5,50 € |
|  Horchata de Arroz ^{3,H}
Süßes, cremig-erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit zarten Walnuss- und Mandelnoten | 0,4L 5,50 € | Limonada Fresca
Frisch zubereitete Limo mit saisonal wechselnden Zutaten | 0,4L 5,50 € |



GUATEMUC SIGNATURES

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Margarita
Tequila, Lime, Agave Syrup | 13,50 € |
| Mexican Paloma
Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt | 12,90 € |
| Déjà-Vu Aloha Spritz ²
Déjà-Vu Aloha, Prosecco, Soda | 9,00 € |

 Typisch guatemaltekisch
 Vegan

GUATEMALTEKISCHER KAFFEE & TEE

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  Cappuccino ^{8,G}
Auch mit Hafermilch erhältlich | 4,50 € |
| Espresso ⁸ | 2,90 € |
| ★ Espresso Doppio | 3,90 € |
| Café Americano ⁸ | 4,50 € |
| Guatemuc-Tee
Limette - Minze dazu Honig | 4,90 € |

FÜR ZUHAUSE

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  Espresso Bohnen
Hochwertige Kaffeebohnen aus Guatemala, frisch im Werksviertel-Mitte geröstet. Auf Wunsch als ganze Bohne oder frisch gemahlen erhältlich | 250 g 10,50 € |
| Joh's Eckart Obstbrände
Apfel Boskoop • Apfel Rubinette • Birne Conference • Quitte | 0,1L 29,00 € |
- Im Werksviertel-Mitte aus regionalem Obst destilliert – handwerklich und fruchtig

★ Guatemuc's Empfehlung

 Glutenfrei

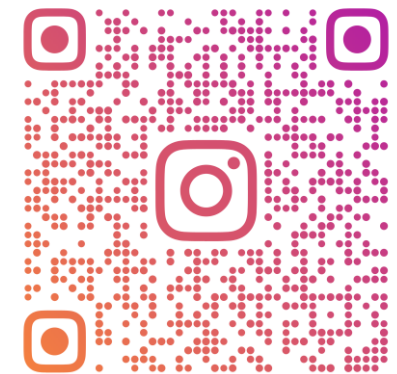
 Typisch guatemaltekisch
 Vegan

SWEET FINISH

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ★ Tres Leches Kuchen ^{8,G}
Saftiger Biscuit-Teig, getränkt in drei Milcharten und mit luftigem Eischneeschaum veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita | 4,90 € |
| Schoko Torte ^G | 4,90 € |

DESSERT - COCKTAIL

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ★ Espresso Martini ^{2,8}
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix | 13,50 € |
| P*rn Star Martini ²
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot | 13,50 € |



GUATEMUC

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser	0,2L	2,90 €
still/medium	0,5L	5,50 €
Sinalco Cola ^{2,8 9}	0,33L	4,50 €
Sinalco Cola Zero ^{2,8 9}	0,33L	4,50 €
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 €

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 €
Helles	0,33L	4,50 €
Hofbräuhaus München		

WEINE beinhalten alle 5,6

Weinschorle weiß	0,4L	8,50 €
mit Hauswein Trocken		

Weißwein

El Abuelo – Bio Weißwein Trocken	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

Roséwein

Hauswein Trocken	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

Rotwein

El Abuelo Reserva	0,2L	8,90 €
– trocken	0,75L	29,00 €

Prosecco

	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

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



Guatemuc Spritz	9,00 €
Monin Exotic hibiscus syrup, Lime, Prosecco, Soda	

Aperol Spritz ⁷	9,90 €
Aperol, Prosecco, Soda	

Aperol-Mango Spritz ⁷	9,90 €
Aperol, Prosecco, TH Mango, Soda	

Sarti Spritz ⁷	9,90 €
Sarti, Prosecco, Soda	

Redbull Spritz ^{7,8,10}	9,90 €
Redbull, Prosecco	

MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs

★ Virgin Paloma ^{1,2,9}	9,50 €
Agave & Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt	

Mosquito ^{1,2,9}	9,50 €
Alcohol-Free Déjà-Vu, TH Citrus Lemonade, Strawberry, Lime	

Not Guatemuc Spritz ⁹	7,90 €
Monin Exotic Hibiscus Syrup, Grapefruit-Lime Cordial, Soda	

HAPPY HOUR:

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



DIGESTIF / CHUPITOS 2 CL

CAN'T DECIDE? TASTE IT FIRST.
Cocktails auch als Mini erhältlich.

Margarita	4,00 €
-----------	--------

Espresso Martini	4,00 €
------------------	--------

Joh's Eckart Obstbrände	6,80 €
Apfel Boskoop · Apfel Rubinette · Birne Conference · Quitte	

★ Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemaltekisch

SPEISEN VEGETARISCH

★ **Quesadilla de Verdura** ^{A,F,G} 15,90 €
Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet

🌱 **Pepián Verdura** ^{F,N} 15,50 €
Traditionelles guatemaltekisches Gericht vegetarisch, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

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

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

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

SPEISEN

★ **Quesadilla de Pollo** ^{A,F,G,M} 16,50 €
Weizentortilla gefüllt mit würzigem Hähnchen, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet

🌱 **Pepián Pollo** ^{F,N} 16,00 €
Traditionelles guatemaltekisches Gericht mit Huhn, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

Guatemuc Burger ^{A,G,M} 16,50 €
Gegrilltes Rindfleisch (150 g), Cheddar, Chorizo, Guacamole, karamellierte Zwiebeln, Salat, Tomate, Sauce Volcánica, serviert mit Tortillachips & Chirmol

🌱 **Tacos de Tinga de Pollo (3 Stk.)** ^{FGM} 15,50 €
Maistortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Chicken, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

CHIPS & DIPS – STARTERS

★ **Tortilla Chips mit 3 Dips** 9,00 €
Serviert mit unseren hausgemachten Dips: Chirmol, Guacamole und Frijoles.

Extra Dips zu den Speisen erhältlich:

🌱 **Guacamole** 5,00 €
Avocado Dip mit Limette, Zwiebel, Koriander

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

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

★ **Guatemuc's Empfehlung**

🌱 **Glutenfrei**

🌱 **Typisch guatemaltekisch**

🌱 **Vegan**

🌱 **Vegetarisch**

SIGNATURE SPEISEN

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

★ **Pulled Beef Tacos (3 Stk.)** ^{AFGM} 19,00 €
Weizentortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

🌱 **+ Mit Mais-Tortilla auf Wunsch** +0,50 €

🌱 **Salat Camarón** ^{MD} 18,00 €
Garnelenspieß in Knoblauchöl auf frischem Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & Limettendressing

🌱 **Salat de Pollo al Limón** ^M 19,00 €
Gegrilltes Zitronenhähnchenfilet auf frischem Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & Limettendressing

SWEET FINISH

🌱 **Tres Leches Kuchen** ^{B,G} 4,90 €
Saftiger Biscuit-Teig, getränkt in drei Milcharten und mit luftigem Eischnee schaum veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

Schoko Torte ^G 4,50 €

★ **Guatemuc's Empfehlung**

🌱 **Glutenfrei**

🌱 **Typisch guatemaltekisch**

🌱 **Vegetarisch**

STREET FOOD STARTERS

– LOADED NACHOS

Zusätzlich abends ab 17:00 Uhr

★ **-Pulled Beef** ^{FG} 18,00 €
Tortilla Chips mit Feta-Käse, Pico de Gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème fraîche

🌱 **-Pulled Chicken** ^{FG} 15,50 €
Tortilla Chips mit Feta-Käse, Pico de Gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème fraîche

🌱 **Nachos con Queso** ^{FG} 10,90 €
Tortilla Chips mit Käse überbacken mit drei verschiedenen Dips (Chirmol, Guacamole & Frijoles)

COCKTAILS

Classics & Sours

★ **Margarita Variationen** 13,50 €
Classic · Spicy · Coco · Strawberry

Açaí Sour ² 12,50 €
Gin, Açaí Juice, Lime, Agave Syrup

 **Pisco Sour** ² 13,50 €
El Gobernador Pisco, Lime, Sugar Syrup, Vegan Foam, Angostura Bitters

Old Fashioned ² 13,50 €
Bourbon, Gomme Syrup, Angostura Bitters

Frag unser Team gerne nach Classics oder Off-Menu-Cocktails 🍸

Fresh & Fizzy

★ **Mexican Paloma** ^{2,9} 12,90 €
Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt

Basilisk ² 12,50 €
Gin, Lemon, Sugar Syrup, Basil, Grapefruit Bitters

Fruity & Sweet

★ **P*rn Star Martini** ² 13,50 €
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Sekt

Crystal Daiquiri ² 12,50 €
Rum, Supasawa, Gomme Syrup

Nightcap

Espresso Martini ^{2,8} 13,50 €
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix

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

★ Guatemuc's Empfehlung

 Vegan

 Typisch guatemaltekisch

WE LOVE EVENTS

**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

 Vegan

 Typisch guatemaltekisch

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