

## TYPISCH GUATEMALTEKISCH **HOMEMADE LEMONADE**

-  **Rosa de Jamaica** 0,4L 5,50 €  
Erfrischender, hausgebrühter Hibiskustee – dezent gesüsst
-  **Fresco de Tamarindo** 0,4L 5,50 €  
Erfrischendes Tamarindengetränk – süß-säuerlich mit fruchtig-exotischem Aroma
-  **Horchata de Arroz** <sup>3,H</sup> 0,4L 5,50 €  
Süßes, cremig-erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit zarten Walnuss- und Mandelnoten
- Limette-Minze** 0,4L 5,50 €  
Erfrischender Limettensaft & frische Minze – ohne Zucker
- Himbeer-Minze** 0,4L 5,50 €  
Fruchtiges Himbeerpüree & frische Minze – dezent gesüsst
- Limonada Fresca** 0,4L 5,50 €  
Frisch zubereitete Limo mit saisonal wechselnden Zutaten



 Typisch guatemaltekisch  
 Vegan

## GUATEMUC SIGNATURES

- Margarita** 13,50 €  
Tequila, Lime, Agave Syrup
- Mexican Paloma** 12,90 €  
Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt
- Açaí Sour** <sup>2</sup> 12,50 €  
Gin, Açaí Juice, Lime, Agave Syrup

## GUATEMALTEKISCHER KAFFEE & TEE

- Cappuccino** <sup>8,G</sup> 4,50 €  
 Auch mit Hafermilch erhältlich
- Espresso** <sup>8</sup> 2,90 €
- ★ **Espresso Doppio** 3,90 €
- Café Americano** <sup>8</sup> 4,50 €
- Guatemuc-Tee** 4,90 €  
Limette - Minze dazu Honig

## FÜR ZUHAUSE

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

★ Guatemuc's Empfehlung

 Glutenfrei

 Typisch guatemaltekisch  
 Vegan

## SWEET FINISH

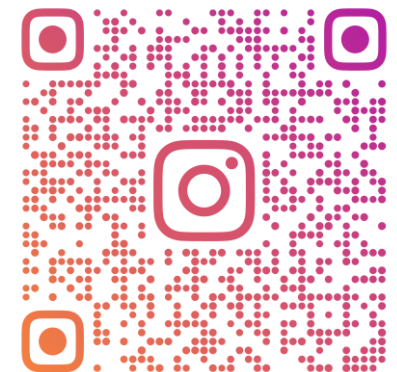
★ **Tres Leches Kuchen** <sup>8,G</sup> 5,50 €  
Saftiger Biskuitteig, getränkt in drei Milchsorten und mit cremigem Sahnetopping veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

**Schoko Torte** <sup>G</sup> 4,50 €

## DESSERT - COCKTAIL

★ **Espresso Martini** <sup>2,8</sup> 13,50 €  
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix

**P\*rn Star Martini** <sup>2</sup> 13,50 €  
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot



GUATEMUC

## SOFT DRINKS

|                                    |       |        |
|------------------------------------|-------|--------|
| Gerolsteiner Mineralwasser         | 0,2L  | 2,90 € |
| still/medium                       | 0,5L  | 5,50 € |
| Sinalco Cola <sup>2,8 9</sup>      | 0,33L | 4,50 € |
| Sinalco Cola Zero <sup>2,8 9</sup> | 0,33L | 4,50 € |
| Saftschorle                        | 0,33L | 4,50 € |
| Apfel, Maracuja                    |       |        |

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Red Bull Energy Drink <sup>8,10</sup> | 0,25L | 5,50 € |
| Red Bull Zero <sup>8,10</sup>         | 0,25L | 5,50 € |
| Red Bull Edition <sup>8,10</sup>      | 0,25L | 5,50 € |

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Paulaner Spezi <sup>2,7</sup> | 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 <sup>7</sup> | 9,90 € |
| Aperol, Prosecco, Soda     |        |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Aperol-Mango Spritz <sup>7</sup> | 9,90 € |
| Aperol, Prosecco, TH Mango, Soda |        |

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Sarti Spritz <sup>7</sup> | 9,90 € |
| Sarti, Prosecco, Soda     |        |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Redbull Spritz <sup>7,8,10</sup> | 9,90 € |
| Redbull, Prosecco                |        |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Aperol Sour <sup>7</sup>         | 9,90 € |
| Aperol, Lemon Juice, Sugar Syrup |        |

## 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 guatemalteckisch

## MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs



|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Virgin Paloma <sup>1,2,9</sup>                    | 9,50 € |
| Agave & Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt |        |

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Mosquito <sup>1,2,9</sup>                                  | 9,50 € |
| Alcohol-Free Déjà-Vu, TH Citrus Lemonade, Strawberry, Lime |        |



|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Not Guatemuc Spritz <sup>9</sup>                           | 7,90 € |
| Monin Exotic Hibiscus Syrup, Grapefruit-Lime Cordial, Soda |        |

## HAPPY HOUR:

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



For the English menu scan the QR code or just  
ask us we're happy to help.

## STARTERS

 **Plato Tipico** <sup>BRDG</sup> 20,50 €  
Eine Auswahl unserer liebsten Vorspeisen: Elote, Ceviche, Frijoles, Totopos & Sopa, Plátanos

 **Elote Loco** <sup>G</sup> 8,90 €  
3 halbe gegrillte Maiskolben mit Lime-Mayo, Chirmol, Tajín-Salz & Salsa Verde

  **Ceviche** <sup>BRD</sup> 12,00 €  
Ceviche vom Oktopus mit Limette, roten Zwiebeln, Koriander und Chili dazu Tortilla Chips

 **Sopa de Elote** <sup>G</sup> 7,90 €  
Cremige Maissuppe mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern dazu Tortilla Chips

 **Plátanos** 6,90 €  
Gegrillte Kochbananen, dazu Frijoles & Limette

 **Guatemuc's Empfehlung**

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemalteko**

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

## TACOS

 **Tacos de Tinga de Pollo** (3 Stk.) <sup>FGM</sup> 16,90 €  
Maistortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Chicken, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

  **Tacos de Pulled Beef** (3 Stk.) <sup>GM</sup> 19,50 €  
Maistortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

  **Tacos de Verdura** (3 Stk.) <sup>F,M</sup> 15,90 €  
Maistortillas gefüllt mit Gemüse, Pico de Gallo, Guacamole, Jalapeños

**Brioche de Beef** <sup>A,G,M</sup> 16,90 €  
Brioche-Bun, Pulled Beef, Mozzarella, Pico de Gallo, frischer Koriander & Limetten-Mayo, dazu Papas Arrugadas

## QUESADILLAS

 **Quesadilla de Pollo** <sup>A,F,G,M</sup> 16,90 €  
Weizentortilla gefüllt mit zart geschmortem Pulled Chicken, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salat

 **Quesadilla de Verdura** <sup>A,F,G,M</sup> 16,50 €  
Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salat

## PLATOS GUATEMUC

 **Carne Asada** <sup>G,M</sup> 24,90 €  
Cut of the Day - Rindersteak (180–200 g) mit Chimichurri, Eggplant-Salsa und Pico de Gallo, dazu Papas Arrugadas

 **Pepián Pollo** <sup>F,N</sup> 16,50 €  
Traditionelles guatemalteko Gericht mit Hühnerschenkel und Gemüse, serviert in einer aromatischen Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

  **Pepián Verdura** <sup>F,N</sup> 15,90 €  
Traditionelles guatemalteko Gericht mit Gemüse, serviert in einer aromatischen Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

## CHIPS & DIPS

  **Nachos con Queso** <sup>G</sup> 10,90 €  
Tortilla Chips, mit Cheddar-Käsesauce überzogen, serviert mit drei verschiedenen Dips: Salsa, Guacamole & Frijoles

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

 **Guatemuc's Empfehlung**

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemalteko**

 **Vegetarisch**

## FAJITAS

**Serviert ab 2 Personen**

Zu unseren Fajitas servieren wir Frijoles, Pico de Gallo, Guacamole, Chimichurri sowie Jalapeño & Eggplant Salsa. Füllen Sie Ihre Fajitas ganz nach Ihrem Geschmack selbst.

Gegratene Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit unserem einzigartigen Fajita-Gewürz, serviert in der Pfanne, dazu Maistortillas

 **Beef** <sup>GM</sup> 25,50 € p. P.  
Rinderlendenstreifen

**Camarón** <sup>BRDM</sup> 27,50 € p. P.  
Garnelen, Fang des Tages

## SWEET FINISH

 **Tres Leches Kuchen** <sup>G,C</sup> 5,50 €  
Saftiger Biskuitteig, getränkt in drei Milchsorten und mit cremigem Sahnetopping veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

  **Plátanos Dulce** 6,90 €  
Gegrillte Kochbananen mit Puderzucker & Schokoladensauce

**Schoko Torte** <sup>G</sup> 4,50 €

## COCKTAILS

### Classics & Sours

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

**Açaí Sour** <sup>2</sup> 12,50 €  
Gin, Açaí Juice, Lime, Agave Syrup

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

**Old Fashioned** <sup>2</sup> 13,50 €  
Bourbon, Gomme Syrup, Angostura Bitters

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

★ **Guatemuc's Empfehlung**

 **Vegan**

 **Typisch guatemalteckisch**

### Fresh & Fizzy & Tart

★ **Mexican Paloma** <sup>2,9</sup> 12,90 €  
Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt

**Basilisk** <sup>2</sup> 12,50 €  
Gin, Lemon, Sugar Syrup, Basil, Grapefruit Bitters

**Daiquiri** <sup>2,9</sup> 12,50 €  
Rum, Lime, Sugar Syrup

### Fruity & Sweet

★ **P\*rn Star Martini** <sup>2</sup> 13,50 €  
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot

**Berry Pepper Smash** <sup>2</sup> 12,50 €  
Gin, Aperol, Berry-Lime Cordial, Black Pepper

### Nightcap

**Espresso Martini** <sup>2,8</sup> 13,50 €  
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix

**Negroni** <sup>2,7</sup> 13,50 €  
Gin, Campari, Belsazar Vermouth

## 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

## INHALTSSTOFFE

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

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**

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

 **Typisch guatemalteckisch**