

MENU DE LA SEMANA – WOCHE 38

VON 12:00 – 14:30

JEDES GERICHT 11,90 € + LIMO DER WOCHE 3 €

MONTAG – LUNES

Pepián Pollo ^{F,N}

Traditionelles guatemaltekisches Gericht mit Huhn, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

DIENSTAG – MARTES

Ground Beef Tacos (3 Stück) ^{F,G,M}

Maistortillas gefüllt mit Chili con Carne und Käsesauce, dazu Chirmol, Guacamole, Crème fraîche und Lime Slaw

MITTWOCH – MIÉRCOLES

Salat de Pollo al Limón ^M

Gegrilltes Zitronenhähnchenfilet auf frischem Saisonsalat mit Avocado, Kirschtomaten & Mais, dazu hausgemachtes Limettendressing

DONNERSTAG – JUEVES

Southwest Burger ^{A,G,M}

Gegrilltes Rindfleisch (150 g) mit Cheddar, Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapeños und Chipotle-Sauce, dazu Tortilla-Chips

FREITAG – VIERNES

Überraschung

CHIPS & DIPS



Nachos con Queso ^{FG}

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.

SPEISEN



Quesadilla de Pollo ^{A,F,G,M}

16,90 €

Weizentortilla gefüllt mit würzigem Hähnchen, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Lime Slaw



Pepián Pollo ^{F,N}

16,50 €

Traditionelles guatemaltekisches Gericht mit Huhn, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis



Tacos de Pollo (3 Stk.) ^{FGM}

16,90 €

Maistortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Chicken, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

SPEISEN VEGETARISCH



Quesadilla de Verdura ^{A,F,G}

16,50 €

Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Lime Slaw



Pepián Verdura ^{F,N}

15,90 €

Traditionelles guatemaltekisches Gericht vegetarisch, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis



Tacos de Verdura (3 Stk.) ^{F,G}

15,90 €

Maistortillas gefüllt mit Gemüse, Pico de Gallo, Guacamole, Jalapeños

SWEET FINISH



Tres Leches Kuchen ^{8,G}

5,50 €

Saftiger Biskuitteig, getränkt in drei Milchsorten und mit cremigem Sahnetopping veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

Schoko Torte ^G

4,50 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene sowie die Herkunft unserer Waren, fragt bitte nach unserer Allergienkarte.