




















# GETRÄNKE

## TAQUERIA

<b>ALAMBRES DE POLLO O DE TERNERA (3)</b>  	9,00 €
Weizentortillas gefüllt mit Käse, Paprika, Bacon und wahlweise Hühnchen oder Kalbsfleisch	
<b>CULICHIS (5)</b>	12,00 €
knusprige Maistortillas mit grüner Salsa, Rindfleisch, Sour Cream und Käse	
<b>PASTOR (3)</b>	9,00 €
typisch für Mexico-City: Schweinefleisch-Tacos mit Ananas, Zwiebeln, Koriander auf Maistortillas	
<b>BAJA CALIFORNIA (3)</b>    	9,00 €
Garnelen-Tacos in Tempura mit milder Chipotlesauce	
<b>CARNITAS MICHOACÁN (3)</b> 	9,00 €
Mexico's Basic: Mageres Schweinefleisch, Mais und Guacamole	
<b>MAZATLÁN (3)</b>  	9,00 €
Tacos mit Hühnchen, Bacon, Chipotle und Käse auf Weizentortillas	
<b>GRINGA - PASTOR CON QUESO (3)</b>  	9,00 €
PASTOR mit Käse auf Weizentortillas	
<b>LA PAZ (3)</b>    	9,00 €
Liebling der Vegetarier: Avocado in Tempura mit milder Chipotlemayo auf Weizentortillas	
<b>CHOLULA (3)</b> 	8,00 €
Maistortillas gefüllt mit Chile-Poblanostreifen, Champignons und Mais	
<b>COLIFLOR (3)</b> 	8,00 €
Maistortillas gefüllt mit Blumenkohl, Paprika, Tomate und rauchiger Moritasauce	
<b>TENOCH (3)</b>  	8,00 €
Maistortillas gefüllt mit Kaktusblüten, Ananas und Käse	

## SALATE

<b>QUESO FRESCO ASADO</b>  	9,00 €
Käse vom Grill auf einer Basis von Tomatillo-Sauce, Guacamole und Salat mit Hausdressing	
<b>ENSALADA VERDE (Saisonal)</b> 	9,00 €
Frischer Salat der Saison	

### ALLERGENE:

 LAKTOSE	 MEERESFRÜCHTE	 FISCH
 GLUTEN	 SELLERIE	 EI
 NÜSSE	 SESAM	 MUSCHELN
 TROCKENFRÜCHTE	 SULFATE	 SOJA

## COCKTAILS

	1 LITER	GLAS
<b>MARGARITA</b> (Zitrone, Guave, Tamarind, Hibiskus)	22,00 €	7,00 €
<b>DAIQUIRI</b> (Rum, Zitrone, Erdbeeren)		7,50 €
<b>TEQUILA MACCHIATO</b> (4 cl Tequila + Espresso Boost)		4,00 €
<b>MOJITO</b> (auch mit Erdbeeren)		8,00 €
<b>CORALITA</b> (Mezcal, Mate, Zitrone)		7,50 €
<b>LITTLE MARKET</b> (Tequila, Ananas, Zitrone, Chile Ancho)		7,50 €
<b>GOLD MEZCAL</b> (Mezcal, Bitter... unser Old Fashion)		7,50 €
<b>TOM COLLINS</b> (Gin, Mate, Zitrone)		7,50 €
<b>SMOKEY PABLO</b> (Tequila, Mango, Zitrone, Chile Ancho)		7,50 €
<b>BUENA TIERRA</b> (Tequila, Agavearoma, Koriander, Limoncello)		7,50 €
<b>GIN-TONIC</b> (auch mit Beeren)		5,50 €
<b>CUBA LIBRE</b>		5,50 €

## BIER

	0,33 L	0,50 L
Corona	3,50 €	
Desperados	3,50 €	
Becks	3,50 €	
Rothaus	3,50 €	
<b>MICHELADA O CLAMATADA</b>	4,00 €	
Heineken vom Fass	3,00 €	3,90 €
Paulaner vom Fass	3,00 €	3,90 €

## TEQUILAS & MEZCALES

	0,4 CL
Verschiedene Tequila Sorten	7,00 €
<b>MIT SANGRITA</b>	
Verschiedene Mezcal Sorten	9,00 €
<b>LASS DICH VON UNS BERATEN</b>	
<b>MIT ORANGE UND CHILE PEPE</b>	

## WHISKEY

	0,2 CL
<b>RUNA -AULTMORE- FOR GALLO NEGRO</b>	5,00 €
<b>JACK DANIELS</b>	5,00 €

## CIDER





<b>BULMERS CLASSIC</b>	0,50 L	4,50 €
------------------------	--------	--------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>LIMOS</b>	2,80 €
Fritz Kola	
Fritz Limo (Zitrone, Orange, Melone, Rhabarber)	
Coca Cola	
Coca Cola Light	
Heineken 0.0°	3,80 €
Paulaner Alkoholfrei	3,80 €
Mötts (Limonade)	3,50 €
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>	3,50 €
Jamaica (Hibiskusblüten)	
Tamarindo	
Zitrone	
Horchata (Reiswasser)	

	FLASCHE	GLAS
<b>WASSER NATURELL UND SPRITZIG</b>	2,00 €	2,00 €

## CAFÉ MIXTECO 100% HAND GEPFLEGT - INDIGENA

<b>CHAMPURRADO</b> (Xocolate mit Vanille, Mais und Zimt) 	4,00 €
<b>Café de Olla</b> (Piloncillo, Orange)	2,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato 	3,00 €
Cappuccino (auch mit Sojamilch erhältlich) 	3,00 €
Latte Macchiato 	3,00 €
Tee	2,50 €





GALLONEGROLEIPZIG  
ME KIKOCH.DE  
#GALLONEGROLEIPZIG

## ZUM TEILEN UND SNACKEN

<b>CEVICHE DE AGUACATE (2)</b>	6,00 €
Avocadoceviche auf knusprigen Maistortillas "Tostada"	
<b>TOSTADAS DE NOPAL (2)</b>	6,00 €
Kaktusblüte, frische Tomaten, Panelakäse, Avocado Avocadoöl und Limetten	
<b>XALAPA (3)</b>	5,00 €
Chiles Jalapeños gefüllt mit Hähnchen in "escabeche" Marinade	
<b>TOSTADITAS DE CEVICHE (2)</b>	6,00 €
Tagesceviche auf knusprigen Maistortillas mit Avocado	
<b>COSTILLITAS BRASEADAS</b>	10,00 €
im Ofen geschmorte Rippchen mit Chipotle-Dip	
<b>SOPECITOS DE LA CASA (3)</b>	9,00 €
handgemachte Maistortillas mit schwarzen Bohnen und wahlweise Cochinita, Hähnchen oder Rind	
<b>SOPECITOS VEGGIE (3)</b>	9,00 €
Karotten und Süßkartoffeln auf handgemachten Maistortillas mit Chipotle-Tomatensauce	
<b>QUESADILLA</b>	6,00 €
große Maistortilla gefüllt mit Poblano-Chili, Champignons, Mais und Käse	
<b>NACHOS CON GUACAMOLE</b>	10,00 €
Nachos (Tortillachips) mit Bohnen und Käse überbacken, gemeinsam mit würziger Pico de Gallo-Sauce und Guacamole	
<b>QUESITO FUNDIDOS</b>	8,00 €
6 Mais- oder Weizentortillas zum Teilen: Entweder mit Chorizo, Zucchini Blüten oder Mais-Trüffel	
<b>GUACAMOLE FRESCO</b>	9,50 €
frische Avocado, Koriander, Zwiebeln, Limette und Granatapfel, dazu Tortillachips	
<b>FLAUTAS DE COCHINITA PIBIL (5)</b>	12,00 €
knusprige Maistortillas gefüllt mit traditionell mexikanisch, langsam geröstetem Schweinefleisch (aromatisiert mit Orangen)	
<b>FLAUTAS DE PAPA (5)</b>	9,00 €
knusprige Maistortillas gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Salat, Käse und Sour Cream	
<b>BURRITO NORTEÑO</b>	7,00 €
große Weizentortilla gefüllt mit Champignons, Mais, Reis, schwarzen Bohnen, Jalapeño und Käse (auch mit Chili con Carne)	

## SUPPEN

<b>SOPA DE TORTILLA</b>	8,00 €
Hühnersuppe mit Tomaten, Avocado, Sour Cream, Käse und knusprigen Tortillastreifen	
<b>CREMA DE COLIFLOR</b>	5,00 €
Lauch, Blumenkohl und Sahne	
<b>CREMA DE FRIJOL</b>	8,00 €
schwarze Bohnen, Avocado, Chipotle-Chile, knusprigen Tortillastreifen, Käse und Sour Cream	

## HAUPTSPEISEN

<b>COSTILLAS BRASEADAS</b>	19,00 €
im Ofen geschmorte Rippchen mit Brunnenkresse, dazu Salat	
<b>CHILES RELLENOS</b>	14,00 €
Poblano-Chili "capeado" gefüllt mit schwarzen Bohnen und Gouda-Käse	
<b>ENCHILADAS GRATÍN (3)</b>	12,00 €
gratinierte Maistortillas mit Hähnchengeschnetzeltem in cremiger Poblano-Sauce mit Reis	
<b>ENCHILADAS DE MOLE POBLANO</b>	14,00 €
Maistortillas mit Hähnchengeschnetzeltem in würziger Kakaosauce mit Sesam, Sour Cream und Reis	
<b>COCHINITA PIBÍL (Schweinschaxe)</b>	18,00 €
langsam geröstetes, mageres Schweinefleisch, mit Axiote und Orangensaft im Bananenblatt mariniert und schwarzen Bohnen	
<b>CAMARONES COCOYOC</b>	18,00 €
gebratene Garnelen umhüllt von Frischkäse und Bacon in Tamarinddressing, serviert mit Reis und Tortillas	
<b>PECHUGA SPORT</b>	10,00 €
Hähnchenbrust mit Avocado, Tomaten, Salat und Reis (auch paniert möglich)	
<b>POZOLE Saisonal</b>	14,00 €
prehispanisches Suppengericht mit Tomate-Guajillobrühe, Cacahuzintlemais, Schweinefleisch, Kohl und Radieschen	
<b>TEQUILA STEAK</b>	22,00 €
junges Kalbskarree eingelegt in Tequila, mit Chile Guajillo und Champignons auf Kartoffeln	
<b>MOLE CATEMACO</b>	12,00 €
Maistortillas mit Süßkartoffeln in würziger Kakaosauce, mit Sesam, Sour Cream und Reis	
<b>ENCHILADAS ROJAS</b>	12,00 €
Maistortillas gefüllt mit Champignons in Tomate-arbol Chile sauce	
<b>ENFRIJOLADAS</b>	12,00 €
Maistortillas gefüllt mit Rührei in schwarzer Bohnen-Sauce und Chile-Chipotle, Sour Cream und Käse	

## NACHTISCH

<b>FLAN</b>	5,50 €
Karamellpudding, Duft von Kaffee und Beeren-Coulis	
<b>BROWNIE</b>	5,50 €
mit Vanilleeis	
<b>PERAS AL VINO</b>	5,50 €
Birne in Rotwein mit Zimtnote	
<b>CHURROS DE LA PARROQUIA</b>	5,50 €
Knuspriges Gebäck mit Karamell-Topping	
<b>CREPAS DE CAJETA</b>	5,50 €
Crepes mit "Dulce de Leche", Nüssen und Speiseeis	

## MEXIKOCH

ALLE ZUTATEN ZUM NACHKOCHEN FINDEST DU AUF [MEXIKOCH.DE](http://MEXIKOCH.DE)

INKL. MWST