

Café **M**i México
 Mi Ambiente

Menu





Frühstücke

Kuchen

Waffeln

Sonntagsbrunch mit Livemusik

Tacos

Mexikanische Spezialitäten

Burger

Wein & Käse

Coctails

Private Veranstaltungen

Salsa Tanzkurse & Spanischkurse



Frühstück

von 9 bis 13:00

Platten

Continental v **2,50**

Toast (2), Marmelade, Butter ^g

Europäisch **19,00**

Parmaschinken (2), Lachs (2), Salat, Käse, Tomate, Gurke, Butter ^g Brotkorb mit Dinkel- und Mehrkornbrötchen

Vegetarisch v **14,00**

Guacamole, Salat, Käse, Tomate, Gurke, pürierte Bohnen, Butter ^g, Brotkorb mit Dinkel- und Mehrkornbrötchen

Wurst **17,00**

Nürnberger Würstchen, Bacon, Senf, gegrillte Paprika, Cherry Tomaten, Butter ^g, Brotkorb mit Dinkel- und Mehrkornbrötchen

Hot-Cakes (3) **5,00**

mit Honig, Butter ^g, Marmelade

Obstsalat **7,00**

mit Honig

Brotkorb **3,00**

Vollkorn-, Mehrkornbrötchen und Butter ^g

Croissant **3,00**

mit Butter ^g

Müsli **8,00**

mit frischen Früchten und Joghurt

Butter ^g / Marmelade / Honig je 0,70



Eierspeisen

Natur (jeweils mit 3 Eier) **3,70**

+ Tomate/Schnittlauch/Zwiebel/Champignon/
Paprika/Mais

je 1,00

+ Bacon/gekochte Schinken/Frischkäse ^g

je 1,50

+ Avocado

+ 2,50

+ Lachs (2 Scheiben)

+ 6,00

Rührei mexikanisch (jeweils mit 3 Eier) **6,70**

mit Paprika, Champignon, Mais, Frischkäse ^g

Gekochtes Ei **1,30**

Spiegelei **1,30**



v vegetarisch

Sandwich

in Baguette-Brot

Mexikanisch	9,50	American	8,50
gekochter Schinken, Pürierte Bohnen, Salat, Tomate, Avocado, Butter ^g		gekochter Schinken, Cheddar-Käse ^g , Salat, Tomate	
Europäisch	12,50	Hawaii	8,50
Lachs, Frischkäse ^g , Gurke, Schnittlauch		gekochter Schinken, Ananas, Käse ^g	
Spanisch	12,50	Chicken-Sandwich	11,50
Parmaschinken, Käse ^g , Salat, Tomate, Gurke, Butter ^g		gegrilltes Hähnchenfilet, Salat, Tomate	
		Käse-Sandwich ^v	9,50
		Schnittkäse ^g , Quesillo ^g (Zopfkäse aus Oaxaca), Frischkäse ^g , Salat, Tomate	
		Club-Sandwich	16,00
		gegrilltes Hähnchenfilet, gekochter Schinken, Bacon, Käse ^g , Salat, Tomate, Avocado	



Alle Sandwiches mit Chips. Gern auch mit Jalapeño / Chipotle 🌶️

Molletes

Natur ^v	7,00
Baguette-Brötchen in Hälften mit pürierte Bohnen und überbackene Käse ^g Dazu Salsa „Pico de Gallo“ 🌶️	
mit Bacon	9,50

Croissants

mit Butter ^g	3,00
mit Vanillepudding ^g	4,00
mit Bacon	5,00
mit Parmaschinken	5,00
mit gekochten Schinken und Käse ^g	5,00

^v vegetarisch

Flammkuchen⁹

Elsässer 9,00

Bacon, Zwiebel

Mexikanisch V 11,00

Paprika, rote Zwiebel, Avocado, Mais, frische Tomate, Champignon

Spanisch 9,00

Chorizo, rote Zwiebel

Prosciutto 10,00

Parmaschinken, Zwiebel

Maritim 15,00

Shrimps^b, Avocado, frische Tomate

Norwegisch 15,00

Lachs, Zwiebel

Individuell 10,00

mit 2 Zutaten Ihrer Wahl aus:

Thunfisch	Chorizo
Parmaschinken	Bacon
Kochschinken	Frischkäse ^g
Avocado	Frische Tomate
Paprika	Mais
Champignon	Zwiebel
Jalapeño	Rote Zwiebel
Chipotle	Olivens

jede Zutat extra + 1,00

Black Angus Burger

im Vollkorn-Brötchen.

Dazu Pommes und kleiner Salat

Oaxaca 16,00

Premium Arg. Black Angus Rindfleisch mit Oaxaca-Käse^g, Tomaten, Avocado, Salat,

Monterrey 16,00

Premium Arg. Black Angus Rindfleisch mit Cheddar-Käse^g, Tomaten, Salat, Bacon

Cancún 15,00

Premium Arg. Black Angus Rindfleisch mit Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln

Tijuana 15,00

Premium Arg. Black Angus Rindfleisch mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Jalapeños 🌶️

Acapultco 16,00

Premium Arg. Black Angus Rindfleisch mit Ananas, Käse, gekochte Schinken



Snacks

ab 13:00

- Nachos** ✓ **5,50**
Tortillas-Chips mit geschmolzenem Cheddar^g, Jalapeños 🔥 und Guacamole
- Quesadillas (2)** ✓ **6,00**
Weizenmehltortillas mit Quesillo^g (Käse aus Oaxaca), Maiskörnern und Epazote. Dazu pürierte Bohnen
- Mit Kaktusblätter** ✓ **9,50**
- Mit Kochschinken** **7,50**
- Mit Shrimps^b** **10,00**
- Camarones a la diabla^b** 🔥 **15,00**
Shrimps in Knoblauch und Chipotle

Aus dem Topf

ab 13:00



- Sopa azteca** ✓ **7,50**
Tortilla-Suppe aus der Azteken-Zeit mit Frischkäse^g, Avocado und Crème-Fraîche^g
- Caldo Tlalpeño** 🔥 ✓ **6,00**
Gemüsebrühe mit großen weißen Maiskörnern, Reis Karotten und Chipotle
- Caldo de Camarón^b** 🔥 🔥 🔥 **9,50**
Shrimps in Chipotle Suppe mit Möhren. Eine Delikatessen

Salate

ab 13:00

- Ceviche de Camarón** 🔥 **10,00**
Shrimps^b in Limettensaft mit Gurken, Tomaten und feingeschnitten Jalapeños
- Ensalada de Nopales** ✓ **8,00**
Kaktusblätter-Salat mit Radieschen und Tomaten
- Bunter Salat** ✓ **8,50**
Salat, Tomaten, Gurken, Avocado und Maiskörnern
- Caesar Salat** ✓ **7,50**
- Chicken Caesar-Salat** **15,00**
mit gegrilltem Hähnchenfilet
- Shrimps Caesar-Salat** **21,00**
mit gegrillten Shrimps^b

Quesos Fundidos

dazu Weizenmehltortillas

ab 13:00

- Geschmolzener Oaxaca-Käse^b**
- Mit Champignons** ✓ **10,00**
- Mit Kochschinken** **10,00**
- Mit Chorizo** **12,00**
- Mit Chili poblano** 🔥 ✓ **12,00**

Tacos aus ganzem Land

ab 13:00

3 Tacos aus Weizenmehl- bzw. Maismehl-Tortillas
 Dazu Salsas und Guacamole

Mit Hähnchen

16,00

- **Tinga** 🌶️🌶️
 Hähnchenfilet-Streifen mit Kartoffeln
 in Chili-Chipotle
 -> aus Puebla
- **Pipián** 🌶️
 Dünne Hähnchenstreifen in grüner
 Kürbis-Mandel-Soße
 -> aus Puebla

Mit Schwein

16,00

- **Cochinita Pibil** ^a
 Schweinefilet-Streifen mariniert in
 authentisch saurerer Maya-Soße
 -> aus Yucatán
- **Carnitas**
 Knusprige gebratene Schweinekeule
 nach Mexikanischer Art mit Zwiebel und
 Koriander
 -> aus Michoacán

Mit Rindfleisch

16,00

- **Picadillo**
 Rinderhackfleisch mit Mais Karotten-
 und Kartoffel-Würfeln
 -> aus ganz Lateinamerika

Maritim

- **Pescado** 🌶️ **24,00**
 Gegrillter Lachs, Maiskörner und
 Jalapeños
 -> aus Veracruz
- **Camarones en mango** 🌶️ **18,00**

Vegetarisch

16,00

- **Rajas c/queso** 🌶️ **V**
 Chile poblano in Streifen mit Paprika,
 Käse aus Oaxaca ^g und Maiskörnern
 -> aus Oaxaca
- **Hongos** **V**
 Pilz-Mischung mit Kaktusblätter.
 -> aus Puebla



Shrimps ^b in Mango-
 Soße
 (süß, sauer, scharf,
 lecker)
 -> aus Sonora

Platos fuertes

ab 13:00

Fajitas	20,00	Pollo en mole poblano 🌶️	21,50
Feine marinierte Hähnchenfilet-Streifen mit Paprika und Zwiebeln. Dazu Salsas, Guacamole, Limette, Weizenmehltortillas		Hähnchen in der berühmten Mole (Schokoladensoße) Dazu roten Reis	



Enchiladas 🌶️	18,00	Pescado a la veracruzana	21,50
Maismehltortillas gerollt in einer leicht scharfen Soße, mit Käse überbacken, wahlweise mit Frischkäse ✓ oder Hähnchen		Dorade in Guajillo-Sauce mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten. Dazu roten Reis	



Beilagen

Mexikanische Nudeln 🌶️ ✓	16,00	Mexikanischer Reis ✓	5,50
Nudeln in Tomaten- Chilli-Sauze mit schwarzen Bohnen, Mais und überbackener Käse		Roter Reis	
Chili con Carne 🌶️	19,00	Guacamole Spezial ✓	6,00
Zugegeben, Chili con Carne ist kein mexikanisches Gericht. Aufgrund hoher Nachfrage jetzt auch bei uns		Avocado mit klein geschnittenen Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilis 🌶️	
		Frijoles refritos ✓	3,50
		Pürierte und frittierte Bohnen	
		Portion Pommes ✓	3,50

Für diesen besonderen Abend
auf Vorbestellung

Mexikanische-Grill „Parrillada“ (für 2 Personen)

auf Ihrem Tisch gegrillt

Große Platten mit frischen Fleisch/Fisch, mariniert nach mexikanischen Art.

Dazu:

Grüne Salat, Soßen, Kräuter-Butter, Obst und Baguette-Brot

Fleisch-Platte: 78,00

- Argentinisches Rinderfilet in Pfeffer-Soße
- Spareribs in BBQ (vorgegart)
- Schweinefilet in Senf-Soße
- Hähnchenbeine in Guajillo-Chilli-Soße
- Spanische Chorizo
- Bratkartoffeln

Fisch-Platte: 78,00

- Riesengarnelen in Knoblauch
- Dorade in Guajillo-Chilli-Soße mit Oliven
- Shrimps in Limette
- Shrimps-Spitze in Chipotle
- Oktopus in rote Pfeffer-Soße
- Tuna in Tomaten mit Kapern und Rosmarin



Paella nach mexikanischer Art 22,00 /pP

Ab 2 Personen.

mit Meeresfrüchten und Riesengarnelen

Süßwaren

Waffel

Mit Puder-Zucker 3,50

Berry delight 7,00

Erdbeeren / Himbeeren und Sahne ^g

Cherry classic 6,50

Heiße Kirschen, und Sahne ^g

Banana Split 6,50

Banana, choco-Soße und Sahne ^g

Latin Chocolate 6,00

Heiße Kakao und Zimt



Kuchen 4,50

selbst gebackener Kuchen

mit Sahne 5,00

Churros (4 St.)^a 5,00



Heißer Apfelstrudel m/Vanille Eis 6,50

Mövenpick Eis

2 Kugeln ihrer Wahl ^g 4,00

3 Kugeln ihrer Wahl) ^g 6,00

Eissorten

Brombeere, Strawberry, Vanille,
 Pfirsich Johannisbeere, Chocolate Chips,
 Mango Joghurt, Espresso Krokant,
 Cherry Cookie & Vanilla,
 Himbeer Sorbet, Passionsfruit Sorbet
 Tres Leches Macademia, Cassis Sorbet,
 Crunchy Pretzel Choc

Kaffee & Tee



Kaffeespezialitäten



Teespezialitäten



Dallmayr



Café Crème ¹	2,60	Minzeteer	4,20
Milchkaffee ¹	3,60	mit frischer Minze	
Cappuccino ¹	3,60	Ingwertee	4,20
Espresso ¹	2,60	mit frischen Ingwerscheiben	
Doppelte Espresso ¹	4,20	Orangen-Ingwertee	4,70
Latte Macchiato ¹	3,90	mit frisch gepresster Orange und frischen Ingwerscheiben	
Espresso Macchiato ¹	3,20	Heiße Zitrone/Limette	4,20
Irish Coffee ¹	6,90	mit frisch gepresster Zitrone/Limette	
Affogatto ¹	4,40	Verschiedene Tee Pyramiden Sorten	3,50
Vanille Eis, Espresso			
Eiskaffee ¹	6,90		
2 Kugeln Vanille Eis, Kaffee, Sahne			
Kakao Espresso ¹	6,90		

Milchgetränke

Heiße Kakao	4,70
Eisschokolade	6,90
2 Kugeln Vanille Eis, Kakao, Sahne	
Kakao Espresso ¹	6,90
Milchshake ^g	6,50
Strawberry, Vanille, Chocolate Chips, Espresso Krokant, Cherry Cookie & Vanilla, Tres Leches Macademia, Crunchy Pretzel Choc	

* Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafer- oder Sojadrink erhältlich

Softdrinks

Mexikanische eigene Limonaden (ohne Kohlensäure)	1 l	6,00
Sorten: Limonada (mit frisch gepresster Limette) Naranjada (mit frisch gepresster Orange) Horchata (der spanische Klassiker) Tamarinde (erfrischender Geschmack) Jamaica (Hibiskus)		
Coca Cola (Classic^{1, 2}, Light^{1, 2, 8, 11} oder Zero^{1, 2, 8})	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,00
Fanta^{2, 9}	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,00
Sprite	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,00
Apfelschorle	0,3 l	3,20
Bitter Lemon^{3, 9}	0,2 l	3,20
Ginger Ale²	0,2 l	3,20
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	0,33 l	4,00
Jarritos (mexikanische Limonaden)	0,37 l	5,00
(Ananas, Guava, Limetten, Grapefruit, Mandarine, Mango)		
Minerallwasser (still oder medium)	0,25 l	2,00
	0,75 l	4,90
Flotante	0,4 l	5,50
Cola ¹ mit Zitroneneis		



Säfte

Sorten: Orange, Apfel, Mango, Johannisbeer, Pfirsich, Trauben, Sauerkirsch, Ananas	0,2 l	2,70
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,00
	0,4 l	7,50

Queso, Pan y Vino

Wähle Deinen Lieblingswein auf der nächsten Seiten aus

Wein

Glas	0,1 l	4,00
	0,2 l	7,30
Flasche	0,75 l	24,00
Weinschorle	0,2 l	6,00
Apfelwein	0,5 l	3,50

Wein, Käse, Brot

Glas & 1 Sorte Käse [§]	0,1 l	11,00
	0,2 l	14,00
Flasche & 3 Sorten Käse [§]	0,75 l	43,00
Flasche & 5 Sorten Käse [§]	0,75 l	52,50

Käse, Brot

Käse Platte (3 Sorten) [§]	19,50
Käse Platte (5 Sorten) [§]	30,00

Aperitif

Martini Bianco / Rosso ⁵	4 cl	3,00
Campari ² Orange / Soda		6,50
Aperol Spritz		6,50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser		
Sangria (Kanne)	1 l	16,00
Rot- oder Weißwein, Limettensaft, Früchte		

- 1. Landgraf von Hessen, Deutschland. Riesling, trocken**
Fruchtiger Duft, Noten von Apfel, Birne, Kiwi. Am Gaumen fruchtig, mineralisch.
Bei den Top 3% aller Wein weltweit
- 2. Staatsweinkellerei Eberbach, Deutschland. Grauburgunder, trocken**
Fruchtig, keine starke Säure, sehr harmonisch
- 3. Pfefferer, Italien. Moscato, Giallo, trocken**
In der Nase frisch, Noten von Apfel, tropische Früchte, etwas Mango und Ananas.
Bei den Top 1% aller Weine weltweit
- 4. Großartig, Deutschland. Weißburgunder-Chardonnay, trocken**
Leichte Mineralität, Noten von grünen Äpfel und Pfirsich, feine Säure
Bei den Top 5% aller Weine weltweit
- 5. Vom Buntsandstein, Deutschland. Riesling, trocken**
In der Nase grüner Apfel, Limette und Mineralien
- 6. Bassermann-Jordan, Deutschland. Sauvignon Blanc, trocken**
In der Nase Maracuja, Stachelbeere, auch Citrus
Bei den Top 3% aller Weine weltweit
- 7. Bassermann-Jordan, Deutschland. Gelber Muskateller, feinherb**
Fruchtig und mineralisch, typischer Muskat Aroma, passt perfekt zu Ceviche
Bei den Top 4% aller Weine weltweit
- 8. Von Winning II, Deutschland. Sauvignon Blanc, trocken**
Fruchtiges Bouquet mit Noten von tropischen Früchten, Stachelbeere, Pfirsich
Bei den Top 4% aller Weine weltweit
- 9. Weegmüller, Deutschland. Scheurebe, trocken**
Exotische Aromen, frisch. Passt perfekt zu Fisch-Suppe
Bei den Top 5% aller Weine weltweit
- 10. Oliver Zeter, Deutschland. Sauvignon Blanc, trocken**
In der Nase tropische Früchte nach Mango, Papaya, Aprikose. Aromen von Pflaume,
Stachelbeere. Bei den Top 3% aller Weine weltweit
- 11. Emil Bauer Nussdorf, Deutschland. Viognier, trocken**
Seltene Rebsorte, fruchtig. Aroma nach Citrus, Mandarin, Orange, Mango, grüne Apfel
- 12. Moscato d'Asti, Italien. Moscato, lieblich**
Schaumwein, fruchtig, zartsüß. Hervorragend zu Dessert
- 13. Gavi di Gavi, Italien. Cortese, trocken**
Fruchtig und Rund, mit leichtem Apfel und Zitronengeschmack.
Bei den Top 5% aller Wein weltweit
- 14. Analivia, Spanien. Sauvignon Blanc, trocken**
Noten von Zitrone und Grapefruit im Mund. In der Nase Duft nach Pfirsich

0,2 7,30
0,75 24,00



Mi Ambiente


Rosé

15. Lumière Estandon, Frankreich. Syrah, Grenache, Cinsault, Vermentino, trocken

Fruchtig, leicht mit Note nach Zitrus und Melon. Feine Säure, mineralisch
Bei den Top 4% aller Wein weltweit

Sekt

18. Graeger Trocken



0,2 7,30
0,75 24,00

Rotwein

19. Grande Alberone My Soul, Italien. Primitivo, trocken

Fruchtig. Aroma nach Pflaumen, dunkel Beeren. In der Gaumen nach Chocolate, Mocca, Vanille
Bei den Top 4% aller Wein weltweit

20. Flavabom Vine Dried, South Australia. Shiraz, trocken

Geschmack sehr rund, wenig Säure. In der Nase Himbeere. Aroma von dunkel Beeren
Bei den Top 3% aller Weine weltweit

21. Saseo, Italien. Primitivo, trocken

Satte Frucht, Bouquet dunkler Pflaumen und Waldfruchte. In der Gaumen samtig weich
Bei den Top 5% aller Wein weltweit

22. Camille Cayran Grande Réserve, Frankreich. Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, trocken

Fruchtig, blumig. In der Nase Wald, Erde und toller Kirschduft
Bei den Top 5% aller Weine weltweit

23. El Cortez XO Extra Ordinario, Spanien. Monastrel, trocken

Feines Aroma mit Holz in der Nase. Geschmack nach dunkle Frucht, etwas erdig. Vollmundig
Bei den Top 1% aller Wein weltweit

24. Old Vineyard, Italien. Primitivo, trocken

Fruchtig mit einer gewissen Schwere. In der Nase intensiv, edle Kirschnote.

25. Acustic Negre Garnaxa, Spanien. Grenache, trocken

Feines Aroma mit Holz in der Nase. Geschmack nach dunkle Früchte, etwas erdig. Vollmundig
Bei den Top 1% aller Wein weltweit



Mit Gin

Cocktails

7,50

- 1. Tom Collins**
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Mineralwasser
- 2. Blue Dream**
Dry Gin, Curacao blue, Zitronensaft
- 3. Tropical Red**
Orangenlikör, Gin, Grapefruitsaft, Orangensaft
- 4. Martini Dry**
Gin, Vermouth Dry⁵, Olive
- 5. Gin Tonic**
Gin, Tonic Water³

Mit Wodka

- 6. Screw Driver**
Wodka, Orangensaft
- 7. Blue Lagoon**
Wodka, Curacao Blue, Zitronensaft, Sprite
- 8. Azteken Punch**
Crème de Cacao, Wodka, Ananassaft, Orangensaft
- 9. Bloody Mary**
Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Worcestershiresauce, Tabasco
- 10. Swimming Pool**
Wodka, Blue Curaca, Kokossirup, Ananassaft, Sahne⁶

Mit Tequila

- 11. Margarita**
Tequila, Tripple Sec, Zitronensaft
- 12. Tequila Sunrise**
Tequila, Orangensaft, Grenadine
- 13. Tequila Sour**
Tequila, Orangensaft, Limettensaft
- 14. Long Island Ice Tea**
Weißer Rum, Gin, Tripple Sec, Wodka, Tequila, Orangensaft, Kola
- 15. Passion Flame**
Tequila, Ananassaft, Angostura, Grenadine, Limettensaft





Mit Rum

16. Planter's Punch

Jamaican Rum, weißer Rum, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

17. Cuba Libre

weißer Rum, Coca Cola¹

18. Mai Tai

weißer Rum, brauner Rum, Jamaican Rum, Limettensaft, Mandelsirup, frische Minze

19. Mojito

Rum, Zitronensaft, Angostura, Zuckersirup, Mineralwasser, frische Minze

20. Hurricane

brauner Rum, weißer Rum, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup

21. Daiquiri

weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

22. Sombrero Cooler

weißer Rum, Ananassaft, Grapefruitsaft

23. Piña Colada

weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne⁸

24. Bossa Nova

brauner Rum, Galliano, Campari, Ananassaft

25. Blue Moon

weißer Rum, Galliano, blue Curacao, Sahne, frische Minze

26. Caipirihna

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

27. Rum Royale

weißer Rum, trockener Weißwein, Läuterzucker, Angostura

Mit Whisky

28. Whisky Sour

Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

Alkoholfrei

Cocktails

6,50

- 1. Davis Cup**
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Lime Juice, Bitter Lemon^{3,9}
- 2. Exotica**
Ananassaft, Zuckersirup, Limettensaft, Mineralwasser
- 3. Orange Fresh**
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale², Mineralwasser
- 4. Baby Piña Colada**
Kokossirup, Ananassaft, Sahne⁸
- 5. Baby Mojito**
Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser, frische Minze
- 6. Sunset**
Pfirsich-Nektar, Ginger Ale²
- 7. Come on**
Mandelsirup, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Mineralwasser
- 8. Red Coconut**
Kokosnusscreme, Ananassaft, Erdbeersirup
- 9. Bahamas**
Apfelsaft, Ananassaft, Sahne⁸
- 10. Fruitcup**
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft



Tequila

Don Julio Reposado in Bandera *		4 cl	9,00
Herradura Añejo in Bandera *		4 cl	7,50
Herradura Reposado in Bandera *		4 cl	6,00
			7,00

* Bandera: wie man in Mexico Tequila trinkt mit 3 Gläser: Limettensaft, tequila und Sangrita

Spirituose

Wodka Standard / Gorwashow	3 cl	4,00
Brand Carlos I	3 cl	5,00
Gin Bombay Sapphire	3 cl	4,00
Baileys	3 cl	3,00

Bier

Corona		
Flasche	0,35 l	3,20
¼ Yard	0,35 l	3,20
½ Yard	0,7 l	6,20
Michelada (Corona mit Limettensaft)	0,35 l	3,90
Beck's Pils (auch alkoholfrei)	0,3 l	3,20
Beck's Radler	0,33 l	2,80
Weisteiner Pils Premium vom Fass (aus Anfrage)	0,5 l	4,20
Franziskaner Heferweizen (auch alkoholfrei)	0,5 l	3,90
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	2,80



Robert-Koch-Str. 120
65779 Kelkheim
TEL. 06174 / 2578800

Kennzeichnung von Allergenen:

a) Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, f) Soja und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellan*), Walnuss (*Juglas regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carla illinoiesis* Wangen.), Paranuss (*Bertholletia excels and*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j) Senat und Senfterzeugnisse, k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, l) Schwefeldioxid und Sulfate in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben, m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus, n) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: