



Cocktails

TEQUILA 11€

CLASSIC MARGARITA – Tequila, Limette, Triple Sec, Salz

PINK TROUBLE – Tequila, Grapefruit-Tonic, Limette

BITTER KISS – Tequila, Cassis, Limette, Ginger Beer

TEQUILA MOJITO – Tequila, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

SPICY MANGO – Tequila, Mango, Chili, Limette, Agavensirup

SPRITZ-VARIATIONEN 7,9€

APEROL SPRITZ – Aperol, Prosecco, Soda, Orange

HUGO – Holunder, Minze, Limette, Prosecco, Soda

RAMAZZOTTI SPRITZ – Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum

LIMONCELLO SPRITZ – Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

SARTI SPRITZ – Sarti Rosa, Prosecco, Soda

LILLET SPRITZ – Lillet, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ – Campari, Prosecco, Soda, Orange

ERFRISCHEND 11€

GIN FIZZ – Gin, Zitrone, Zucker, Soda

CUCUMBER MINT COOLER – Gin, Gurke, Minze, Zitrone, Tonic

MELON SMASH – Rum, Wassermelone, Basilikum, Limette

BITTER ROSY – Tequila, Grapefruit, Rosmarin, Bitter Lemon

MARACUJA MULE – Vodka, Maracuja, Limette, Ingwer

KLASSIKER 11€

COSMOPOLITAN – Vodka, Cranberry, Limette, Triple Sec

ESPRESSO MARTINI – Vodka, Espresso, Kaffeeликör

OLD FASHIONED – Bourbon, Zucker, Bitters, Orange

DON NEGRONI – Roter Wermut, Campari, Orange

MOJITO – Rum, Minze, Limette, Zucker, Soda

ALKOHOLFREI 8,5€

VIRGIN MOJITO – Minze, Limette, Zucker, Soda

APPLE FIZZ – Ingwer, Zitrone, Limette, Apfelsaft

STRAWBERRY POP – Erdbeere, Zitrone, Maracuja, Bitter Lemon

MINT MARACUJA – Maracuja, Tonic Water, Minze, Zitrone

SOLERO – Maracuja, Orange, Zitrone, Karamell

BASIL TWIST – Ginger Beer, Basilikum, Frische Gurke

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA / COLA ZERO (0,33L) 4,5€

KARAFFE HAUSWASSER
(0,3L / 0,75L) 3,7/7,5€

SAFT (0,2L) 4,5€

SCHORLE (0,3L) 4,9€

COLEMAN 4,9€

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer

EISTEE COLDLEAF

0,33L Flasche 4,9€

PFIRSICH

GRANATAPFEL

DRACHENFRUCHT-GUAVE

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO 2,4€

DOPPELTE ESPRESSO 3,9€

KAFFEE CREMA 3,8€

CAPPUCCINO 4,5€

FRISCHER TEE 4,9€

WEINE

GLAS 8,5€ / FL. 25€

CHARDONNAY WEISS (DEUTSCHLAND)

Herrliche Aromen von roten Äpfeln, Mirabellen, Melone, etwas Banane und Ananas.

SAUVIGNON BLANC WEISS (DEUTSCHLAND)

Frisch und vollmundig, kräutiger Duft nach gelben Früchten und mit einem Hauch Stachelbeeren.

PRIMITIVO ROT (ITALIEN)

Aromen von reifen Waldfrüchten, eingelegten Kirschen, Gewürzen und dunkler Schokolade.

RIOJA ROT (SPANIEN)

Delikate Aromen nach roten Beeren in perfekter Harmonie mit leichter Vanille und zarten Röstaromen.

BIERE

BITBURGER / HELLES (0,3L) 3,9

BENEDIKTINER WEISSBIER (0,5L) 5,2

ALKOHOLFREI (0,5L) 5,2

FRÜH KÖLSCH (0,33L Flasche) 3,9

CORONA (0,33L Flasche) 4,5

SAN MIGUEL (0,33L Flasche) 4,5

WÄHLE DEINEN TACO



6€ PRO TACO

HÄHNCHEN-FEIGEN-TACO

GEGRILLTES HÄHNCHEN TRIFFT AUF EINE SÜSSLICHE FEIGENSAUCE, BEGLEITET VON MILDEM KÄSE, SAUERRAHM, KNACKIGEN SALATSTREIFEN UND EINGELEGTEN ZWIEBELN.

HÄHNCHEN-JALAPEÑO-TACO

GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT CREMIGER AVOCADO, MILDEM KÄSE, JALAPEÑOS, SALATSTREIFEN, KORIANDER UND EINGELEGTEN ZWIEBELN.

VEGANER SESAM-KIRSCH-TACO



VEGANES HÄHNCHEN MIT MILDEM KÄSE, FRUCHTIGER KIRSCHMARMELADE, SALATSTREIFEN, SESAMSAUCE UND KNACKIGEN KÖRNERN.

GARNELEN-KORIANDER-TACO

GEGRILLTE GARNELEN MIT CHILI-MAYO, FRUCHTIGEM ANANAS-CHUTNEY, MILDEM KÄSE, SALATSTREIFEN, KORIANDER UND LIMETTE.

FALAFEL-KÜRBIS-TACO



GERÖSTETE FALAFEL MIT MILDEM KÄSE, CHILI-MAYO, SAUERRAHM, EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KNACKIGEN KÜRBISKERNEN.

MUSHROOM-MAGIC-TACO

GEBRATENE PILZE TREFFEN AUF MILDEN ZIEGENKÄSE UND GESCHMOLZENEN KÄSE. VERFEINERT MIT WÜRZIGER CHIPOTLE-MAYO UND EINGELEGTEN ZWIEBELN.

CHILI-QUESO-TACO

KRÄFTIGES CHILI CON CARNE MIT MILDEM KÄSE, JALAPEÑOS, SAUERRAHM, SALATSTREIFEN UND FRISCHEM KORIANDER.

TROPISCHER SCHWEINEFLEISCH-TACO

GESCHMORTES SCHWEINEFLEISCH MIT MILDEM KÄSE, SAUERRAHM, SALATSTREIFEN UND LIMETTE.

SPEISEN

QUESADILLAS



14€

FIESTA POLLO

Gegrilltes Hähnchen mit geschmolzenem Käse, feurigen Jalapeños und hausgemachter Limetten-Creme.

BEEF BLISS

Geschmortes Rindfleisch mit geschmolzenem Käse, eingelegten Zwiebeln, Paprika und einem Hauch Chipotle-Sauce.

GARDEN DELIGHT



Ein bunter Mix aus gegrilltem Gemüse mit geschmolzenem Käse, schwarzen Bohnen und frischem Koriander.

BURRITO



15€

BEEFY ROLL-UP

Geschmortes Rindfleisch mit mildem Käse, rotem Reis, Salatstreifen, Jalapeños und hausgemachter Limetten-Creme.

CHICKEN-BURRITO

Gegrilltes Hähnchen mit mildem Käse, rotem Reis, Salatstreifen und aromatischer Trüffel-Mayo.

GREEN GOODNESS



Gegrilltes Gemüse mit mildem Käse, rotem Reis, schwarzen Bohnen, Salatstreifen, Guacamole und würziger Salsa.

FAJITA ZUM SELBERROLLEN



23€

POLLO-LOCO

Serviert mit gegrilltem Hähnchen, Zwiebeln, Käse, würziger Salsa, Salatstreifen, Koriander und Sauerrahm. Dazu ein Korb Weizentortillas.

TENDER CARNE

Serviert mit geschmortem Rindfleisch, Zwiebeln, Käse, würziger Salsa, Salatstreifen, Koriander und Sauerrahm. Dazu ein Korb Weizentortillas.

CHIPS & DIPS



CHIPS & DIPS:

6,5€

Knusprige Maischips mit Salsa und Sauerrahm.

FIESTA CHIPS

8,9€

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Avocado-Mousse, Tomaten-Salsa und frischem Koriander.

LITTLE BOWL

8,9€

Kleine Bowl mit rotem Reis, schwarzen Bohnen, Mais, frischem Salat, Avocado-Crème und Topping.

ENCHILADA

8,9€

Gerollte Maistortilla mit würziger Füllung, überbacken mit Käse und serviert mit Salsa.