El burro

RESTAURANT & BAR

Kommt mit auf eine kulinarische Reise und genießt unsere Cali-Mex geprägten Gerichte und probiert euch durch unsere leckeren Speisen und Getränke. Wir füllen eure Gläser mit ausgefallenen hausgemachten Limonaden, feinen rheinhessischen Weinen, vollmundigem schwarzwälder Bier aber auch mit Spirituosen aus aller Welt. Mit unserem herzlichen Service runden wir die kulinarische Reise ab. Sehr gerne helfen wir weiter und beraten euch bei der Auswahl.

Jedes Gericht wird nach der Bestellung frisch und mit viel Liebe für dich zubereitet, deshalb bitten wir bei eventuellen Wartezeiten um Verständnis.

Wir wünschen eine angenehme Reise mit tollem Ambiente!

Tap here!

Unsere Specials

Feierabend Happy Hour

Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr

Tap here!

🔗Mojito Montag

🔗El Aperitivo

🔗Margarita Mittwoch

🔗Daiquiri Donnerstag

🔗**Weekend Happy Hour**

Freitag und Samstag ab 21.00 Uhr
Ausgewählte Cocktails

Unsere Toppings

Lerne hier über unsere Toppings

Barbacoa 3,5,0)
In Chili-Marinade langsam geschmortes Rindfleisch mit feurig-rauchigem Aroma, welches anschließend von Handgezupft wird

Chicken
In einer fruchtig-pikanten Honig-Chili Marinade geschmortes Hühnchen

Chili con Carne ,0),5
Der Klassiker aus Rinderhackfleisch, mit Kidneybohnen und Mais

Chili sin Carne Ⓥ ⓥ

Schmackhaftes Chili sin Carne aus saisonalem Gemüse

planted.chicken - Kräuter & Zitrone m)Ⓥ ⓥ

Mariniertes pflanzliches Lebensmittel aus Erbsenprotein, angebraten mit roten Zwiebelstreifen

Gut zu wissen...

Wir haben es uns zum Ziel gemacht Unverträglichkeiten und besondere Lebensweisen in unserer Küche zu berücksichtigen.

Salate, Fajitas und das El Burros Chili können wir problemlos auch **glutenfrei** zubereiten. Hard-Shell-Tacos und Nachos sind für Zölliaken bedenkenlos genießbar. Gönn' Dir auch gerne zum Abschluss eine leckere Kugel Vanilleeis mit hausgemachter Schokosauce.

Bis auf das Rumpsteak können wir jedes Gericht **vegetarisch** servieren, such' Dir dafür entweder das Chili sin Carne oder Grillgemüse als Topping aus.

Bowls, Burritos, Tacos, El Burros Chili, Fajitas können wir gerne **vegan** beziehungsweise **laktosefrei** zubereiten. Dafür ersetzen wir Sour Cream mit leckerem Bohnenmus und Käse durch Mais. Bei Salaten gibt es statt des Hausdressings, Essig und Öl damit Du Deinen Salat nach belieben anmachen kannst. Probier' auch die Churros mit Zimt und Zucker.

Unser Service Personal gibt bei weiteren Fragen gerne Auskunft.

Ⓥ vegetarisch ⓥ vegan

Unsere hausgemachten Dips

je 2,60 €

Bohnenmus 3Ⓥ ⓥ

Schwarze Bohnen | Cumin

Chipotle-Mayonnaise 3,c) Ⓥ

Mayonnaise | Chipotle-Chilis

Käsesauce 1,g) Ⓥ

Cheddar | Mozzarella | Chipotle-Chilis

Mango-Ingwer-Chutney Ⓥ ⓥ

Mango | Ingwer | Limettensaft | Chilischoten

Pico de Gallo Ⓥ ⓥ

Tomatenwürfel | Zwiebelwürfel | Koriander | Zitronensaft

Salsa Roja Ⓥ ⓥ

Tomaten | Chilischoten

Salsa Verde 3,5, o) Ⓥ ⓥ

Tomatillos | Koriander | Zitronensaft

Sour Cream g) Ⓥ

Schmand | Saure Sahne | Zitronensaft

Hausgemachte Guacamole Ⓥ ⓥ 3,40 €

Frische Avocado | Zwiebelwürfel | Koriander | Zitronensaft

Gut zu wissen...

Ⓥ **vegetarisch**

ⓥ **vegan**

Vegan

Unsere veganen Favoriten nochmal auf einer Seite zusammengefasst

Nachos Vegan [1] Ⓥ ⓥ **11,90 €**

Tortilla Chips | Pico de Gallo | Mais | schwarze Bohnen | mit veganem Käse überbacken

Quesadilla [1,a.1)] **6,70 €**

Weizenfladen | geschmolzener veg. Käse | schwarze Bohnen |Dip nach Wahl

Wahlweise mit Chili sin Carne [f)] **8,20 €**

Enchilada [1,a.1)3,5,o)]

Mit veg. Käse überbackener Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Salsa Verde

Wahlweise mit Chili sin Carne [f)] **14,10 €**

Oder planted.chicken [m)] **16,60 €**

Power Bowl Ⓥ ⓥ **15,90 €**

Bunter Salat | Quinoa | Guacamole | Humus | rote Bete | Mango-Chutney | Karotten | Tomaten | Radieschen | schwarzen Bohnen | Kürbiskernen

Quesadilla

Weizenfladen | geschmolzener Käse | schwarze Bohnen | Sour Cream-Dip

Clásica g) ,a.1) Ⓥ	**6,70 €**
Chili con Carne g), a.1), o)	**8,90 €**
Chili sin Carne g), a.1), Ⓥ	**8,20 €**
Chicken g),a.1)	**9,30 €**
Barbacoa 3,5, g), a.1), o)	**10,30 €**

Nachos

Tortilla Chips | Pico de Gallo | mit Käsesauce und Käse überbacken

Mit zwei Dips nach Wahl:

Salsa Verde | Salsa Roja | Sour Cream | Bohnenmus | Chipotle-Mayonnaise | Mango-Ingwer-Chutney

Con Queso 1,g) Ⓥ **10,70 €**

Klassisch nur mit überbackenem Käse

Con Frijoles 1,g) Ⓥ **11,20 €**

Mit schwarzen Bohnen

Con Carne 1,g) **13,50 €**

Wahlweise mit:
Barbacoa 3,5,o) | Chicken | Chili con Carne o),5

Vegetales 1 **11,90 €**

Wahlweise mit:
Chili sin Carne,f) Ⓥ

Nachos Vegan 1 Ⓥ ⓥ **11,90 €**

Tortilla Chips | Pico de Gallo | Mais | schwarze Bohnen | mit veganem Käse überbacken

Tapas

Beilagensalat 5,m),o)Ⓥ ⓥ **3,90 €**

Blattsalat | Agaven-Senf-Dressing | Chipotle-Popcorn | Karotten | Rote Beete

Pimientos de Padrón Ⓥ ⓥ **7,40 €**

Angebratene Pimentos | Rote Zwiebeln | Meersalz

Potato Wedges a.1) Ⓥ ⓥ **5,20 €**

Mit einem hausgemachten Dip nach Wahl

Süßkartoffel-Pommes 1 Ⓥ ⓥ **5,90 €**

Mit einem hausgemachten Dip nach Wahl

Tortilla Chips Ⓥ ⓥ **4,80 €**

Mit einem hausgemachten Dip nach Wahl

Para los niños

Bandido-Teller **0,00 €**

mit Besteck zum Räubern auf den Tellern von Deinen Eltern

Kinder-Teller 3,5, g), o) **6,50 €**

Gewürzreis| schwarze Bohnen | Pico de Gallo | Salsa Verde | Sour Cream | Käse | Wahlweise mit: Chicken, Chili con Carne o),f),5 oder Chili sin Carne f)

Kinder-Quesadilla g),a.1)Ⓥ **4,50 €**

Kleiner Weizenfladen | geschmolzener Käse | Gewürzreis | Sour Cream

Knusprige Hähnchen-Sticks(150g) in Tortilla Crunch Panade a1),a.3) **6,90 €**

Mit Ketchup i) oder Mayo 1,g)

Bowl 3,5,g),m),o)

Quinoa | Bunter Salat | Bohnenmus |Pico de Gallo | Kichererbsen | Mais | Mango-Ingwer-Chutney | Salsa Verde | Sour Cream | Käse

Chili con Carne o),5	**13,60 €**
Chili sin Carne Ⓥ ⓥ	**12,60 €**
Chicken	**14,20 €**
Barbacoa 3,5,o)	**16,20 €**
planted.chickenm) aus Erbsenprotein Ⓥ ⓥ	**15,60 €**
Power Bowl Ⓥ ⓥ	**15,90 €**

Bunter Salat | Quinoa | Guacamole | Humus | rote Bete | Mango-Chutney | Karotten | Tomaten | Radieschen | schwarzen Bohnen | Kürbiskernen

Street Food Burrito 3,5,g),a.1),o)

Wir servieren unsere Burrito NICHT warm

Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Eisbergsalat | Pico de Gallo | Salsa Verde | Sour Cream | Käse
Wahlweise mit:

Chili con Carne o),5	**11,60 €**
Chili sin Carne Ⓥ ⓥ	**11,20 €**
Chicken	**11,80 €**
Barbacoa 3,5,o)	**12,80 €**
planted.chickenm) aus Erbsenprotein Ⓥ ⓥ	**12,60 €**

Tacos 3,5,9)a.1),o)

Wahlweise drei Soft-Shell-Tacos oder vier Hard-Shell-Tacos gefüllt mit Gewürzreis | schwarze Bohnen | Eisbergsalat | Pico de Gallo | Salsa Verde | Sour Cream | Käse
Wahlweise mit:

Chili con Carne o),5,	**13,60 €**
Chili sin Carne Ⓥ ❻	**12,60 €**
Chicken	**14,30 €**
Barbacoa 3,5,o)	**15,60 €**
planted.chickenm) aus Erbsenprotein Ⓥ ❻	**14,60 €**

Taco Einzeln	**5,20 €**
Taco Dreierlei bzw. Viererlei	**15,80 €**

Wähle frei zwischen all unseren Toppings

Los Tacos

4 Mexikanische Maistortillas nach traditionellem Nixtamal-Verfahren hergestellt

4 x Maistortillas | Pico de Gallo | Salsa Roja | Bohnenmus| Guacamole | Rote zwiebeln |Koriander |Limette | Tortilla Chips | scharfe Jalapenos

Wahlweise mit:

planted.chicken m)Ⓥ ❻	**15,30 €**
Barbacoa 3,5,o)	**16,40 €**

Chimichanga 1,g),a.1),c),3

Frittierter Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Käsesauce | Käse
Wahlweise mit:

Chili con Carne 5,o)	**14,10 €**
Chili sin Carne Ⓥ	**13,60 €**
Chicken	**14,70 €**
Barbacoa 3,5,o)	**15,70 €**

Wir servieren unsere Chimichangas auf einem Salatbett mit Mango-Ingwer-Chutney, Sour Cream und Chipotle-Mayonnaise

Enchilada 1,3,5,g),a.1),o)

Mit Käsesauce und Käse überbackener Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Salsa Verde
Wahlweise mit:

Chili con Carne 5,o)	**15,10 €**
Chili sin Carne Ⓥ ⓥ	**14,10 €**
Chicken	**15,50 €**
Barbacoa 3,5,o)	**16,90 €**
planted.chickenm) aus Erbsenprotein Ⓥ ⓥ	**16,60 €**

Wir servieren unsere Enchiladas mit Pico de Gallo | Sour Cream | Bohnenmus | Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak

Argentinisches Rinderrumpsteak (220 g) 5,g)m),o) **31,20 €**

Wir servieren unser Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter | Beilagensalat | Agaven-Senf-Dressing

Dazu

Grillgemüse **4,10 €**

Süßkartoffel-Pommes 1 **5,90 €**
Mit hausgemachtem Dip nach Wahl

Potato Wedges a.1) **5,20 €**
Mit hausgemachtem Dip nach Wahl
Hausgemachte Dips: Salsa Verde o),3,5 | Salsa Roja | Sour Cream g) | Bohnenmus | Chipotle-Mayonnaise,c),3 | Mango-Ingwer-Chutney

Fajita 9)

Frisch gegrillte Paprika | Zwiebeln |
in brutzelnder gusseisernen Pfanne
Wahlweise mit:

planted.chicken m) Ⓥ ⓥ **aus Erbsenprotein** **19,50 €**

Hühnchenfiletstreifen (200g) **19,90 €**

Streifen vom Argentinischen Hüftsteak (200g) **23,40 €**

Wir servieren unsere Fajitas mit Gewürzreis| Bohnenmus | Sour Cream | Salsa Roja | Pico de Gallo | Salat | Käse | vier warme Tacofladen

Salat

Gemischter Blattsalat | Romanasalat | Cherry Tomaten

Vegetariana Martha 5,a.1),m),o) Ⓥ ⓥ **13,20 €**

Gegrilltes Gemüse | Kichererbsen | Rote Beete |Agaven-Senf-Dressing

Optional mit planten.chicken m) **+3,30 €**

Pollito Pio g),a.3),a.1) **15,40 €**

knusprig paniertes Hähnchen | Gegrilltes Gemüse Kürbiskerne | Mango-Ingwer-Chutney |Agaven-Senf-Dressing |

Barbacoa 1,5,a.1),g),o),m) **16,20 €**

Quinoa | Barbacoa | Sour Cream | Chipotle-Popcorn | Radieschen | Pimientos de Padrón| Chipotle-Granatapfel-Dressing

El Burros Chili 3,5,a.1),g),o)

auch vegetarisch möglich

Geröstete Weizenfladen-Schale | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Chili con Carne o),5 oder Chili sin Carne Ⓥ | Salsa Verde | Tortilla-Crunch | überbacken mit Käse | Sour Cream

13,50 €

Postres

Churros a.1),Ⓥ **6,90 €**

Mit hausgemachter Schokoladensauce
oder mit Zimt und Zucker Ⓥ

Brownies calientes 1,7,11,a.1),c,),g),h.3) Ⓥ **8,90 €**

Mit Vanilleeis

Chimichanga Dulcea.1),g)Ⓥ **6,90 €**

Frittierter Weizenfladen | Banane | geschmolzener Käse | Honig | Zimt | süßer Dip

Lust auf Kuchen? **5,20 €**

Wir haben wechselnde, selbstgemachte Kuchen, schau in unsere Kuchenvitrine und such dir ein leckeres Stück Glück aus.

Café

Wir verwenden hochwertigen Kaffee aus der Rösterei Müller aus Bodenheim. Die Sorte „Belcanto“ in Bio-Qualität besticht durch ihr feinwürziges, säurearmes Aroma.
Alle unsere Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Espresso **2,60 €**
Doppio **3,50 €**
Macchiato **3,10 €**

Café **3,50 €**

Cappuccino **4,10 €**
Mit Milchg) oder Haferdrink a.4)

Milchkaffeeg) **4,50 €**

Latte Macchiatog) **4,90 €**

Chai Latteg) **4,70 €**

Iced Latte Macchiatog) **4,90 €**

Carajillo1 **4,90 €**
Espresso | Brandy

Heiße Milch mit Honigg) **3,70 €**

Heiße Zartbitter Schokoladeg) **5,50 €**

Babyccinog) **0,00 €**

Té

Té de hierbabuena **4,80 €**
Pfefferminze

Té de gengibre y naranja **4,80 €**
Ingwer | Orange

Wir verwenden ausschließlich Tee von Pure Tea

Nadil Assam **4,50 €**

Traudl Almkräuter **4,50 €**

Annemarie Rote Beeren **4,50 €**

Hayato Sencha **4,50 €**

Mareile Lindenblüte **4,50 €**

Claire Verveine **4,50 €**

Aperitivos

Martini Fiero Tonic [11a] **8,50 €**

Aperol Spritz [1.b] **8,50 €**
Aperol | Blanc de Blancs | Soda | Orange

Lillet Wild Berry [o)] **8,50 €**
Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beerenmix

Hugo **8,50 €**
Blanc de Blancs | Holunderblütensirup | Soda | Minze

El Burro Spritz **7,80 €**
Pampelle | Amorettsche Rosé [1] | Soda | Orangenscheiben

Sangría [3,1,o)]
Vodka | Triple Sec | Martini Rosso |
Herzbluud Rotwein | Zitronenlimonade |
Fritz-limo orange| Zitrusfrüchte

Copa 0,3 l	**9,30 €**
Jarra 0,75 l	**18,60 €**

Il Fresco Brut Spumante [o)]
Blanc de Blancs, Sekt aus Italien

Flasche 0,75 l	**25,00 €**
Copa 0,1 l	**4,50 €**

Hausgemachtes

Gurke-Basilikum-Limonade	0,5 l	**5,40 €**
Minz-Limonade	0,5 l	**5,40 €**
Tamarinden-Limonade	0,5 l	**5,40 €**
Zitronen Eistee	0,5 l	**5,40 €**
Hibiskus-Limonade	0,5 l	**5,40 €**
Horchata ⓥ ⓥ Das Trendgetränk aus Reis	0,37l	**5,40 €**

Softdrinks

Granini Säfte & Nektare 0,4 l **4,90 €**
Apfel naturtrüb | Ananas | Bananen-Nektar |
Kirsch-Nektar | Maracuja-Nektar | Orange | Rhabarber

Saftschorle
Saft oder Nektar nach Wahl

0,2 l	**3,20 €**
0,4 l	**4,80 €**

Rote Traubensaftschorle
Frische Früschdscher vom Weinhaus Michel

0,4 l **5,70 €**

Holunderblütenschorle
Holunderblütensirup | Zitronenscheiben | Minze

0,4 l **4,90 €**

fritz-kola [1,11,] **| fritz-kola ohne zucker** [1,9,11,12] **| mischmasch** [1,11] **| fritz-limo orange** [1,8] 0,33 l **4,30 €**

granini fritz-kola® fritz-limo®

Vinos

Unsere Weine kommen vom Weingut Michel aus Weinolsheim, wo Familie Michel mit viel Liebe und Herzbluud die Trauben zu Wein verarbeitet

Owwermaschores Riesling 0), trocken | knackiges Aroma

0,1 l	**3,70 €**	0,2 l	**6,30 €**	0,75 l	**22,00 €**

Meenzer Hotvollee Weisser Burgunder 0), trocken | leichter Genuss

0,1 l	**4,20 €**	0,2 l	**6,70 €**	0,75 l	**24,00 €**

Amorettsche Cuveé Rosé 0), feinherb | beerige Note

0,1 l	**3,70 €**	0,2 l	**6,30 €**	0,75 l	**22,00 €**

Herzbluud Cuvée Rot QbA 0), trocken | sanfter Kern

0,1 l	**4,20 €**	0,2 l	**6,70 €**	0,75 l	**26,00 €**

Weißweinschorle 0)

0,2 l	**3,60 €**	0,4 l	**5,50 €**

Rieslingschorle 0)

0,2 l	**4,20 €**	0,4 l	**6,90 €**

Roséschorle 0)

0,2 l	**4,20 €**	0,4 l	**6,90 €**

Agua

Tafelwasser
Still | Spritzig

0,4 l	**3,00 €**
1,0 l	**6,30 €**

Rhön Sprudel
Still | Spritzig

0,25 l	**3,20 €**
0,75 l	**7,00 €**

Cervezas

Fassbier

Waldhaus Diplom Pils
Waldhaus Ohne Filter
Waldhaus Schwarzwald Weisse
Waldhaus Saisonal

0,3 l	**4,50 €**
0,5 l	**5,70 €**

ProBIER Waldhaus
ProBier' Dich durch alle vier leckeren Sorten 4 x 0,1 l **6,90 €**

Waldhaus Radler [3]
Diplom Pils oder Ohne Filter | Zitronenlimonade
Waldhaus Russ [3]
Schwarzwald Weisse | Zitronenlimonade

0,3 l	**4,50 €**
0,5 l	**5,70 €**

Flaschenbier*

Waldhaus Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	**4,20 €**
Waldhaus Schwarzwald Weisse alkoholfrei	0,5 l	**5,20 €**
Waldhaus Radler alkoholfrei [8]	0,5 l	**5,20 €**
Frei Bier | Zitronenlimonade		
Mainzer Dom Bräu	0,33l	**4,90 €**
Corona [3]	0,335 l	**4,90 €**

*Alle Biere a.1), alle Weizenbiere a.1),a.3)

Gins

Unsere **Lieblinge** mit liebevoll ausgesuchten Details
Wir servieren dir 4 cl Deines Lieblings-Gins

Brick Gin Straight Organic **6,00 €**
Ein wahrer Purist mit nur 3 Botanicals: Wacholder, Zitrone und Kubebenpfeffer. Er ist organisch und erfüllt die hohen Bio Standards
Erfurt, Deutschland

Bombay Saphire Gin **7,00 €**
Der Gin der Queen Mum, sanft und königlich wird nach einem fast 300 Jahre alten Originalrezept aus London destilliert
Laverstroke, Großbritannien

Napue Gin **11,80 €**
Wird auf der Basis von Roggenalkohol gebrannt, seine vielen Botanicals werden nur an einem ganz bestimmten Ort gesammelt - auf einem ehemaligen Schlachtfeld
Isokyrö, Finnland

Hendrick's Gin **9,00 €**
Dieser Gin wird in zwei verschiedenen Kesseln gebrannt bevor er in einer Apotheker Flasche abgefüllt wird
North Lanarkshire, Großbritannien

Elephant London Gin **11,60 €**
Mit aussagekräftigen afrikanischen Botanicals. Außerdem werden 15% des Profits für den Erhalt von Elefanten in Afrika gespendet
Hamburg, Deutschland

Brockmans Intensely Smooth Premium Gin **9,20 €**
Ein besonders intensiver, aber milder Gin, den man auch gut pur auf Eis trinken kann
Langley, Großbritannien

Monkey 47 Dry Gin **11,60 €**
Wird nach alter Schwarzwälder Rezeptur hergestellt und 100 Tage in Steingutfässern gelagert bevor er weiter verarbeitet wird
Schwarzwald, Deutschland

Muscatel Gin handcrafted **10,00 €**
Typisch für die Region, ist dieser Gin mit gelber Muskateller Traube destilliert, daher bekommt er seinen Namen
Aus dem wunderschönen Meenz am Rhoi

Larios 12 Premium Gin **6,70 €**
Besticht durch einen harmonischen Geschmack mit 12 Botanicals, wie Wacholder, Muskatnuss und Zitrusfrüchte
Málaga, Spanien

Tanqueray Gin **7,00 €**
Die Flaschenform des Tanqueray London Dry Gins erinnert an einen Cocktailshaker
London, Großbritannien

Tanqueray 10 Gin **8,00 €**
Der namensgebende Brennkessel Nummer 10, hat die Luftangriffe 1941 überlebt und wird noch heute benutzt
London, Großbritannien

Mixer

Indian Tonic [11a] **3,80 €**
Klassisches Tonic - bitter und süß mit Zitrusnote

Dry Tonic [11a] **3,80 €**
Erfrischend bitterer Geschmack mit weniger Süße

Ginger Beer **3,80 €**

Time for Cocktails

Feierabend Happy Hour

Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr

Mojito Montag
Alle Mojitos 7,00 €

El Aperitivo Dienstag
Alle Aperitivos 7,00€

Margarita Mittwoch
Alle Margaritas 7,00 €

Daiquiri Donnerstag
Alle Daiquiris 7,00€

Weekend Happy Hour

Freitag, Samstag ab 21.00 Uhr
Ausgewählte Cocktails nur 7,00€

Snacks zur Happy Hour

Mini Nachos con queso 1,g) mit einem Dip nach Wahl	**6,20 €**
Portion Chipotle-Popcorn	**3,50 €**

Mojito, Margarita & Daiquiri

Frozen Mojito **9,80 €**
Weißer Rum | Rohrzucker | Lime Juice | Minze

Chili Mojito **9,80 €**
Weißer Rum | Limetten | Rohrzucker | Lime Juice | Minze | frische Chilischoten | Soda

Mojito Classico **9,20 €**
Weißer Rum | Limetten | Rohrzucker | Lime Juice | Minze | Soda

Pimp your Mojito Classico **+ 1,60 €**
Strawberry | Raspberry | Mango

Margarita **9,20 €**
Tequila Silver | Triple Sec | frischer Limettensaft
Rohrzucker

Pimp your Margarita **+ 1,60 €**
Strawberry | Raspberry | Mango

Daiquiri **9,20 €**
Weißer Rum | frischer Limettensaft | Rohrzucker

Pimp your Daquiri **+ 1,60 €**
Strawberry | Raspberry | Mango

Cocteles

Paloma [3] **9,20 €**
Tequila Silver | frischer Limettensaft | Rohrzucker | Pink Grapefruit | Soda | Orange

Piña Colada [g)] **10,30 €**
Weißer Rum | Malibu | Ananassaft | Cocospüree | Ananas

Burro's Negroni [o)] **9,00 €**
Pampelle | Martini Rosso | Gin | Orangenzeste

Caipirinha [1] **9,00 €**
Cachaça | Limetten | Rohrzucker | Lime Juice

Kuba Libre [1,11] **9,00 €**
Weißer Rum | frischer Limettensaft | fritz-kola

Tequila Sunrise [1] **9,00 €**
Tequila Silver | Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine

Gin Basil Smash **10,00 €**
Gin | frischer Zitronensaft | Basilikum | Rohrzucker

Southside **10,00 €**
Gin | frischer Limettensaft | Minze | Rohrzucker

Espresso Martini [1,11b] **10,00 €**
Vodka | Licor de Café | Espresso | Rohrzucker

Gin Fizz **8,00 €**
Gin | frischer Zitronensaft | Rohrzucker | Sodawasser

Pepino 43 [11a] **8,00 €**
Licor 43 | frischer Zitronensaft | Tonic | Gurke

Mules & Sours

Tijuana Mule **10,00 €**
Tequila | frischer Limettensaft | Ginger Beer | Limette

Moscow Mule **10,00 €**
Wodka | frischer Limettensaft | Ginger Beer | Gurke

London Mule **10,00 €**
Gin | frischer Limettensaft | Ginger Beer | Rosmarin

Oaxaca Mule [1] **10,50 €**
Mezcal | frischer Limettensaft | Ginger Beer | Limette

Texas Mule **16,50 €**
Horse With No Name | frischer Limettensaft | Ginger Beer | Chilli

Pisco Sour [1,c)] **11,00 €**
Pisco | Eiweiß | Angostura Bitter | frischer Limettensaft | Rohrzucker

Mezcal Sour [1,c)] **11,00 €**
Mezcal | Eiweiß | Angostura Bitter | frischer Limettensaft | Rohrzucker | Salzrand

Gin Sour [1,c)] **10,00 €**
Gin | Eiweiß | Angostura Bitter | frischer Zitronensaft | Rohrzucker

43er Sour [1] **10,00 €**
Licor 43 | Angostura Bitter | Orangenbitter | frischer Zitronensaft | Rohrzucker

Rum Sour [1,c)] **10,00 €**
Rum | Eiweiß | Angostura Bitter | frischer Limettensaft | Rohrzucker | Kirsche

Tequila Sour [1,c)] **10,00 €**
Tequila | Eiweiß | Angostura Bitter | frischer Limettensaft | Rohrzucker | Limette

Whiskey Sour [1,c)] **10,00 €**
Whiskey | Eiweiß | Angostura Bitter | frischer Zitronensaft | Rohrzucker

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada g) **7,80 €**
Ananassaft | Cocospüree | Ananas

Mojito alkoholfrei **7,00 €**
Limetten| brauner Zucker | Lime Juice | Minze Soda

Pimp your Mojito alkoholfrei **+ 1,60 €**
Strawberry | Raspberry | Mango

Ipanema 1 **8,90 €**
Limetten| brauner Zucker | Lime Juice | Ginger Ale

Spirituosen aus aller Welt

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Spirituose

Bacardí Añejo Cuatro [1] **5,80 €**
Puerto Rico

Belvedere Vodka **5,60 €**
Polen

Birkenhof Alte Marille **5,00 €**
Westerwald

Botucal Diplomatico Rum [1] **5,80 €**
Venezuela

Don Papa Rum [1] **5,60 €**
Philippinen

Glenfiddich 12 J. [1] **5,60 €**
Schottland

Kyrö Dark Gin **6,00 €**
Finnland

Kyrö X Cask Aged Gin **11,60 €**
Finnland, in Peeling Whiskeyfässern gereift

Partisan Vodka **3,20 €**
Weißrussland

Schladerer Alte Zwetschge **4,20 €**
Schwarzwald

Soplica Orzech Laskowy [1,h.2)] **3,00 €**
Chefs Liebling ;)
Polen

Schladerer Williams-Birne **4,20 €**
Schwarzwald

Licores

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Likörs

Don Pancho Licor de Café [1] **4,00 €**

Licor 43 **4,00 €**

Berliner Luft **3,00 €**

Hausgemachte Schnäpse

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Schnaps

Mexikaner **4,00 €**
Wodka | Tomatensaft | Gewürze

Kaktus **4,00 €**
Tequila | Chili | Gewürze

Pickleback Shot **6,90 €**
Horse With No Name | Jalapenowasser

Tequilas

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Tequilas

Tequila Jarana Blanco	**3,50 €**
Tequila Jarana Gold [1]	**3,50 €**
Tequila Reserva 1800 Reposado [1]	**5,00 €**
Tequila Calle 23 Blanco	**5,80 €**
Tequila Patron	**6,00 €**
Tequila Corralejo Blanco	**5,00 €**
Tequila Corralejo Reposado [1]	**5,60 €**

Mezcales

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Mezcals

San Cosme Mezcal Blanco	**5,50 €**
Del Maguey Crema de Mezcal	**5,50 €**
Del Maguey Vida Mezcal	**5,50 €**
Del Maguey Chichicapa Single Village Mezcal	**8,50 €**
Del Maguey 100% Tobala Single Village Mezcal The Wild Mountain Maguey	**14,60 €**
Del Maguey Las Milpas Single Village Mezcal	**8,50 €**
Del Maguey Madrecuixe Single Village Mezcal	**13,60 €**
Del Maguey San Jose Rio Minas Single Village Mezcal	**14,10 €**

Del Maguey Santa Catarina Minas Barril Single Village Mezcal	**13,60 €**
Del Maguey Santa Catarina Minas Minero Single Village Mezcal	**8,50 €**
Del Maguey Single Village Mezcal Santo Domingo Albarradas	**8,50 €**
Del Maguey Wild Jabali Single Village Mezcal	**9,90 €**
Del Maguey Wild Papalome Single Village Mezcal	**13,60 €**
Del Maguey Wild Tepeztate Single Village Mezcal	**13,60 €**
Topanito Espadín (40% vol.)	**4,00 €**
Topanito Espadín (52% vol.)	**5,50 €**
Topanito Tepeztate	**8,40 €**
Topanito Tobalá	**8,40 €**

Allergene

a) glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
a.1) Weizen und -erzeugnisse
a.2)Roggen und -erzeugnisse
a.3)Gerste und -erzeugnisse
a.4) Hafer und -erzeugnisse
b) Krebstiere und -erzeugnisse
c) Eier und -erzeugnisse
d) Fisch und -erzeugnisse
e) Erdnüsse und -erzeugnisse
f) Soja und -erzeugnisse
g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
h.1) Mandeln und -erzeugnisse
h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse
h.3)Walnüsse und -erzeugnisse
h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse
h.6) Paranüsse und -erzeugnisse
h.7) Pistazien und -erzeugnisse
h.8) Macadamia- oder Queensland und -erzeugnisse
i) Sellerie und -erzeugnisse
m) Senf und -erzeugnisse
n) Sesamsamen und -erzeugnisse
o) Schwefeldioxid und Sulfite
p) Lupinen und -erzeugnisse
r) Weichtiere und -erzeugnisse

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff
(1b) mit Azofarbstoff (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt
(6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmittel
(10) mit Nitrat
(10a) mit Nitratpökelsalz
(11) koffeinhaltig
(11a) chininhaltig
(12) enthält eine Phenylalaninquelle

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel in unserer Küche, Spuren von Allergenen enthalten können.