

Welcome to MÉXICO PICANTE

31. Aug. 2010

Cocktails :

- Margarita (Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salzrand) 6,50
Pineapple Margarita (Tequila, frische Ananas, Limettensaft) 6,50

Please ask for our very special Tequilas

Entradas :

- Crema de cacahuete - Erdnuß-Sahne-Suppe 4,00
Caldo de pescado - Fischsuppe mit local Forelle, Scampi und Gemüse –scharf 6,50
Ceviche de trucha montañesa –mariniertes Forellenfilet mit Limette, Tequila,
Avocado und Koriander 7,50
Camarones en escabeche – marinierte Garnelen 11,50
Vorspeisenteller mit Ceviche, Camarones, Guacamole (Avocadocreme),
Salsa picante und Tortilla-Chips 13,00
Tostadas con pierna de cerdo adobada – knusprige Maistortillas mit feurigem
Schweinebraten (kalt) und Avocado 8,50

Segundos

- Veggie: Papas en salsa verde, frijoles refritos, quesadilla, ensalada – Minikartoffeln in
grüner Salsa, Bohnenpüree, Weizentortilla mit Käse, Salat 9,00
Enchiladas Tapatias – Maistortillas mit Hühnerbrust und Chilisoße 10,00
Chiles en nogada – Poblano-Chilischoten mit Hackfleisch-Früchtefüllung
in Walnußsoße 11,00
Mole negro de Oaxaca – Schwarzer Mole (besondere Gewürz-Gemüsesoße mit u. a.
Schokolade) mit Hühnchen und mexikanischem Reis (drei Farben) 13,00
Flautas – Maistortillas mit Lammfleisch-Kaktusfüllung gebacken;
mit roter und grüner Salsa 14,00
Puntas de filete al albanil – Streifen von der Rinderlende mit scharfer Soße, Bohnepüree
und mexikanischem Reis 15,00

Postres

- Flan de piñon – Pinien-Karamel-Flan 4,00
Gelatina de rompopo – Eierlikörpudding 4,00
Testiculo del toro dulce – süße Stierhoden 4,00