

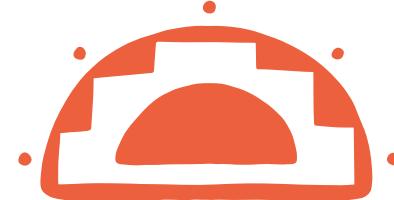
TAQUERIA TAOL

/ENTRADAS

SELBSTGEMACHTE TOTOPOS (TORTILLA-CHIPS) ✓

| | |
|---------------------------|--------|
| 2 GROSSE PORTION TOTOPOS | 6,00 € |
| 4 MIT BOHNENMUS | 5,50 € |
| 6 MIT SALSA VERDE FRÍA*16 | 6,40 € |

Erlebe den vollen Geschmack Mexikos, ganz ohne Kompromisse. Willkommen in unserer 100% glutenfreien Küche der Taquería Taol!



7 SOMBRERO SORPRESA FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN ✓

Totopos mit Salsa Roja, Guacamole, Bohnenmus, Salsa Verde*16

18,90 €

9 NACHOS ✓

9,90 €

Juicy Nacho-Ecken mit Bohnenmus bestrichen, einer ordentlichen Portion Käse überbacken und garniert mit Xnipec mit Habanero Chili, Koriander und Salat*a,d,1

8 VOLCANES

11,90 €

Juicy Nacho-Ecken*a,d,1 belegt mit einer ordentlichen Portion:
Tinga de Pollo*f,2, Hongos oder Carnita*3,9,11

13 CALDO DE COSTILLA DE RES

9,80 €

Herzhafte Rindsuppe aus geschmorten Short Ribs und Chipotle-Chilis, mit Gemüse, Mais, Champignons, Radieschen, Zwiebeln und Koriander. Serviert mit einem Stück zartem Short Rib – der perfekte Start für die kalten Tage*f

16 CHALUPAS DE HIDALGO

12,50 €

3 Maistortillas (11cm) in heißer Salsa Verde gebadet und belegt mit schwarzem Bohnenmus, gezupftem Hähnchen, Eisbergsalat, Zwiebeln, Radieschen und Queso Fresco*a,16

10 TOSTADA DE TINGA DE POLLO

7,90 €

Flach ausgebackene Maistortilla belegt mit Sauerrahm, Tinga de Pollo, Eisbergsalat, Salsa Verde Fría, Queso Fresco, getoppt mit Radieschen, Xnipec mit Habanero Chili und Koriander *a,f,1,2,16

11 TACO DE QUESO PROVOLONE ✓

8,60 €

1 warme Maistortilla (11cm) mit Guacamole und original italienischem Provolone-Rauchkäse, mit Hibiskusblütensirup verfeinert. Getoppt mit Xnipec und Habanero Chili, roter Zwiebel, frittierten Petersilienblättern und Limette.*a,

15 ESQUITES vegetarisch oder vegan ✓

9,40 €

Die bessere Version des Maiskolbens!Maiskörner, gekocht in einer Brühe mit Koriandersamen, Gewürzen und Chili de Arbol. Serviert auf einem Maisblatt mit Mayonnaise, Queso Fresco, Chili und Totopos *a,c,d,11,16

12 ENSALADA DE FRIJOLES NEGROS vegetarisch oder vegan ✓

14,50 €

Bunter Salat aus Kaktusblättern, Gurken, Radieschen, Mais, roten Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Queso Fresco, Eisbergsalat und Weißkraut in Hausdressing. Mit schwarzen Bohnen, Totopos und Avocado garniert *a,d

TAOL'S LIEBLINGE: TAMALES

Fluffige gefüllte Maiskuchen, gedämpft in Maisblättern

17 TAMAL DE POLLO EN SALSA VERDE 7,90 €

Hähnchen in Salsa Verde Caliente mit Salsa und Sauerrahm*a,f,16

18 TAMAL DE POLLO EN MOLE POBLANO 7,90 €

Hähnchen in Mole Poblano mit Mole, Sesam, Granatapfel*c,i,f

19 TAMAL DE VERDURAS veggie oder vegan ✓ 7,90 €

Bohnen, Karotten, Mais und Chili Ancho mit Salsa Roja Caliente und Sauerrahm*a,c,f

MACH ES ZUM
HAUPTGANG !

27 2 TAMALES MIT SALAT*d 16,80 €

comida

/PLATO PRINCIPAL



17,80 €

25 TACOS DE HONGOS vegetarisch oder vegan V

3 warme Maistortillas gefüllt mit Käse, gerösteten Kaktusblättern sowie Austernpilzen und Champignons, die in reichlich Knoblauch und Zwiebeln angebraten wurden. Getoppt mit frittierten Knoblauchchips, Jalapeños, Habanero Chili und Koriander. Dazu servieren wir knuspriges Kartoffelstroh und Limette*a

26 FAJITA CHORIQUESO

16,90 €

Heiße Pfanne mit Käse, würziger Chorizo, Zwiebeln und Knoblauch. Dazu servieren wir Maistortillas, Guacamole, Xnipec, knuspriges Kartoffelstroh, Salsa Roja Fría, Koriander und Limette*a,12,15,16

28 TACOS DE CARNITAS

16,90 €

Coca-Cola Carnitas- ein Klassiker auf den Straßen Michoacans! Bei diesem Gericht wird Schweinebauch in Schweineschmalz, Coca-Cola, Orangensaft und Gewürzen gegart. Wir servieren 3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit Carnita-Fleisch, Xnipec, Jalapeños, Tomate, Karottenspänen und Koriander. Garniert mit Limette und Salsa Verde Fría*1,3,9,11,16

33 ENCHILADAS POTOSINAS V

19,50 €

Die Spezialität aus der Region San Luis Potosí!

4 Maistortillas, gefüllt mit Käse und der typischen Potosina-Adobo mit Ancho Chili. Garniert mit Sauerrahm, Salsa Verde Fría, Queso Fresco, Xnipec mit Habanero Chili und Eisberg-Weißkohlsalat*a,d,1,16

39 TACOS DE TINGA DE POLLO

16,90 €

3 warme Maistortillas gefüllt mit Tinga de Pollo und Käse, garniert mit Eisbergsalat, Salsa Roja fría, Sauerrahm, Koriander und Limette*a,f,2



57 TACOS DE PECHUGA DE POLLO

18,80 €

3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit geschmolzenem Käse, gebratener Hähnchenbrust und ein Hauch Kokos. Ge- toppt mit Xnipec und Habanero Chili, Avocado, frittierten Knoblauchchips, Radieschen und frittierter Petersilie. Dazu knuspriges Kartoffelstroh und Limette*a,g,1

58 TAQUITOS DE JAMAICA vegetarisch oder vegan V

15,80 €

4 Maistortillas (11cm) mit geschmolzenem Käse und schwarzem Bohnenmus, getoppt mit gebratenen Hibiskusblüten, Tomaten, Nopales, Zwiebeln, Oregano-Öl und Salsa Verde Fría. Serviert mit knusprigem Kartoffelstroh und Limette.*a,16

59 TUÉTANO DIVORCIADO

17,90 €

Frittierter Markknochen, serviert mit 4 Maistortillas (11cm) mit geschmolzenem Käse, schwarzem Bohnenmus, Salsa Roja Fría, Salsa Verde Fría, Sauerrahm, Xnipec, Kohlmix, Nopales, Radieschen, frittierten Petersilienblättern und Limette.*a,1,16

BIRRIA ESTILO JALISCO

Berühmter Eintopf aus Jalisco, bei dem das Rindfleisch in einer Chilibrühe geschmort wird, bis das Fleisch bereits beim bloßen Anblick auseinanderfällt. Wem die Consommé nicht ausreicht, kriegt von uns eine extra Portion kostenfrei dazu.

40 CLÁSICO

26,50 €

Birria in Consommé serviert, dazu Maistortillas, Zwiebeln, Koriander, Radieschen, Totopos und Limette *

41 QUESABIRRIA

17,40 €

Quesadillas mit ordentlich Käse und Birria gefüllt, dazu eine Portion Consommé zum Tunken mit Zwiebeln, Koriander und Limette *a,f



47 TACOS DE STEAK

20,80 €

Drei Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit saftig gebratenen Steakwürfeln, frittierter Petersilie, Xnipec und Avocado-scheiben. Serviert mit knusprigem Kartoffelstroh für den extra Crunch und Limette*a,1

46 RUMPSTEAK

28,50 €

Mit Kräuterbutter und Pommes Frites *

comida

/GUARNICIÓN Beilagen

| | | | |
|-------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| 300 Guacamole | 4,00 € | 307 Xnipec mit Habanero Chili *1 | 2,50 € |
| 301 Sauerrahm*a | 2,30 € | 311 Maistortilla St. | 0,35 € |
| 302 Bohnenmus | 2,00 € | 312 Jalapeños | 2,00 € |
| 303 Salsa Verde Fría*16 | 2,30 € | 308 Eisbergsalat-Weißkraut-Mix*d | 5,30 € |
| 305 Salsa Roja Ría | 2,00 € | 309 Beilagensalat *d | 5,80 € |

/POSTRE CASERO

60 TAMAL DE CHOCOLATE



7,90 €

Für den vollen Genuss dampfgegart - es kann zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Fluffiger Zartbitter-Schokoladenmaiskuchen mit Gewürzen verfeinert und in Maisblättern gedämpft.

Getoppt mit Puderzucker und Vanilleeis *a,3,12

70 PANQUE DE ZANAHORIA



6,40 €

Fluffiger, warm servierter Karottenkuchen auf Masa-Basis*a,c

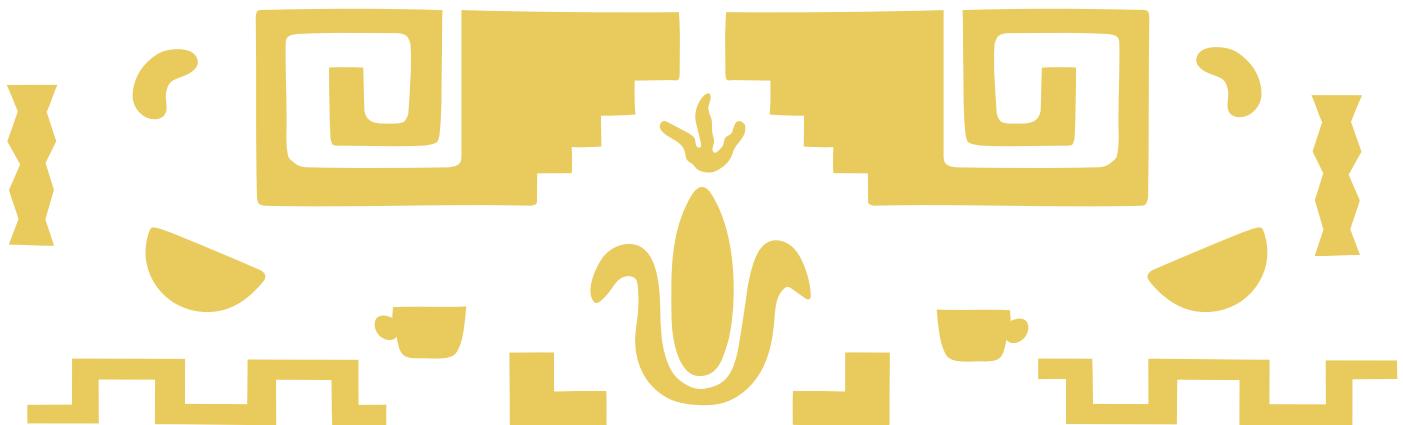
62 TOTOPOS CHURROS-STYLE



5,80 €

Hausgemachte Tortilla Chips in Zimt-Zucker geschwenkt.

Serviert mit einer hausgemachten Erdbeer- Hibiskus- Konfitüre als süße Salsa



/UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT UND GESCHMACK

Unsere Leidenschaft für Qualität und Geschmack zeigt sich in jedem Detail: Jede Salsa, jede Adobo und jede Gewürzmischung kreieren wir selbst, um euch authentischen Genuss zu bieten. Und nicht nur in der Taquería Taol legen wir großen Wert auf hausgemachte Spezialitäten: Seit der Eröffnung des El Taquitos 1983 stellen wir unsere Maistortillas mit großer Sorgfalt und Liebe in Handarbeit her. Dabei verwenden wir regionalen Mais, den wir nach dem traditionellen Nixtamal-Verfahren zu feiner Masa verarbeiten – die Grundlage für unsere Tortillas und vieler weiterer Spezialitäten.

Scanne den QR-Code und werfe einen Blick hinter die Kulissen- in der Galileo-Dokumentation über unsere Produktion von Mexican GoodFood



P.S. jeden Dienstag von 14-18 Uhr könnt ihr Maistorillas frisch aus dem Ofen holen!
Wo? Überquere dafür einfach die Straße! Rastatter Str. 101, 76199 Karlsruhe.

comida

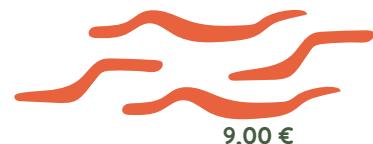
/MEXIKANISCHE SOFTDRINKS

| | | |
|--|--------------|---------------|
| 546 AGUA DE JAMAICA | 0,3 l | 4,50 € |
| Hausgemachter Hibiskusblüten- Eistee | | |
| 547 HAUSGEMACHTER TAOL EISTEE | 0,3 l | 4,90 € |
| Schwarztee, Limejuice, Mandarinen, Maracujasirup, Pfefferminz *3,11,12 | | |
| 605 GRANATAPFEL LIMONADE | 0,5 l | 7,80 € |
| Limette, Granatapfelkerne, Granatapfelsirup, Pfefferminz | | |
| 606 KIWI LIMONADE | 0,5 l | 7,80 € |
| Limette, hausgemachtes Kiwipüree, Kiwisirup, Pfefferminz | | |
| 607 MARACUJA-VANILLE LIMONADE | 0,5 l | 7,80 € |
| Maracujanektar, Maracujasirup, Vanillesirup, Pfefferminz, frische Maracuja | | |
| 608 ORANGE-MINZ LIMONADE | 0,5 l | 7,80 € |
| Limette, Orange, Mandarinensirup, Pfefferminz | | |

| | |
|--|---------------|
| 147 FLAT WHITE | 4,90 € |
| 152 CHAI LATTE | 5,10 € |
| 148 CAFÉ CREMA | 3,30 € |
| 143 ESPRESSO | 2,60 € |
| 145 CHAMPURRADO*5,15 | 4,80 € |
| Mexikanische Schokolade mit hausgemachtem Gewürzsirup, hochprozentigem Kakao und Sahne | |
| 150 VERSCHIEDENE TEESORTEN | 2,60 € |
| 151 FRISCHER PFEFFERMINZTEE | 4,50 € |

Wir bieten unterschiedliche Milchoptionen an, z.B.
glutenfreie Hafermilch.

Frag unsere Servicekraft nach den aktuell verfügbaren Sorten für dein Heißgetränk!



/APERITIVO

| | |
|--|---------------|
| 575 MALLORCA SPRITZ*13 | 9,00 € |
| Der perfekte Sommer-Drink aus Mallorca! | |
| Erfrischend fruchtig mit bittersüßen Orangennoten | |
| 576 APEROL SPRITZ*3,10,13 | 8,00 € |
| 638 MARACUJA SPRITZ*13 | 8,00 € |
| Taol Winzersekt , Maracujanektar, frische Maracuja | |
| TAOL WINZERSEKT RIESLING*13 trocken | |
| 582 GLAS | 0,1 l |
| 584 FLASCHE | 0,75 l |

/CERVEZA*^e

Brauerei Moninger

| | | |
|---|--------------|----------------|
| 121 MONINGER PILS | 0,4 l | 4,70 € |
| 133 RADLER | 0,4 l | 4,70 € |
| 130 HEFEWEIZEN Hell | 0,5 l | 5,50 € |
| 129 DER KARL Helles | 0,4 l | 4,70 € |
| 1 PITCHER Bier | 1,0 l | 10,80 € |
| 158 COLA WEISSE*3,9,14 | 0,5 l | 5,50 € |
| 159 RUSS'N WEISSE*11 | 0,5 l | 5,50 € |
| 162 KIRSCH WEISSE | 0,5 l | 5,50 € |
| 550 CHELADA | 0,3 l | 4,70 € |
| Helles Bier, Zitronensaft, Limejuice, Salzrand, Limette | | |
| 551 MICHELADA | 0,3 l | 5,90 € |
| Helles Bier, Tomatensaft, Salsa Valentina Picante, Maggi, Sojasauce, Worcestershire*glutenfrei, Tajin, Zitronensaft, Limejuice, Salz, frisch gemahlener Pfeffer | | |

/BOTELLAS *^e

| | | |
|--|-----------------|---------------|
| 135 HEFEWEIZEN alkoholfrei | 0,5 Fl. | 5,50 € |
| 125 PILS alkoholfrei | 0,33 Fl. | 4,10 € |
| 132 SAN MIGUEL | 0,33 Fl. | 4,50 € |
| 131 ESTRELLA GALICIA glutenfrei | 0,33 Fl. | 5,00 € |
| 128 CERVEZA SORPRESA | 0,33 Fl. | 5,20 € |
| mexikanische Überraschungsbiere aus der Flasche! | | |
| Wechselnde Auswahl - je nach Verfügbarkeit | | |
| 165 CORONA | 0,33 Fl. | 5,00 € |
| 167 DESPERADOS | 0,33 Fl. | 5,20 € |

/ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD LIEBENZELLER medium oder still

| | | |
|--|-----------------|---------------|
| 118/238 | 0,5 Fl. | 5,20 € |
| 139/119 | 0,75 Fl. | 6,90 € |
| 115 COCA COLA*3,9,11 | 0,3 l | 4,20 € |
| 137 COCA COLA ZERO*3,5,8,9,11 | 0,3 l | 4,20 € |
| 116 FANTA*3,11,12,16 | 0,3 l | 4,20 € |
| 214 SPRITE*11 | 0,3 l | 4,20 € |
| 120 PAULANER SPEZI*3,11,12,16 | 0,35 Fl. | 4,60 € |
| 112 TONIC WATER*10,11 | 0,2 Fl. | 3,70 € |
| 113 BITTER LEMON*10,11,16 | 0,2 Fl. | 3,70 € |
| 114 GINGER ALE*3,11 | 0,2 l | 3,60 € |
| 138 PINK GRAPEFRUIT*3,11,16 | 0,2 Fl. | 5,80 € |
| SÄFTE | 0,2 l | 3,80 € |
| 246 APFELSAFT / 240 ORANGENSAFT | | |
| 244 ANANASSAFT / 242 MANGONEKTAR | | |
| 254 GUAVENNEKTAR / 243 MARACUJANEKTAR | | |
| 256 KIRSCHNEKTAR / 247 SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR | | |
| SAFT/ NEKTARSCHORLE | 0,2 l | 3,50 € |
| | 0,4 l | 5,90 € |

/CAFÉ Y TÉ

| | |
|---|---------------|
| 146 CAFÉ DE OLLA ESPECIAL*5,15 | 4,50 € |
| Spezialität - unbedingt probieren. Serviert in einem Ton-töpfchen. Espresso, hausgemachter Gewürzsirup, Orangenlikör, Tequila & Sahne | |
| 149 CAFÉ DE OLLA | 3,60 € |
| Typisch Mexiko: Kaffee mit hausgemachtem Gewürzsirup | |
| 141 CAFÉ CARAJILLO | 4,60 € |
| Espresso mit einem Shot Likör 43 | |
| 492 CORTADO | 3,30 € |
| Espresso mit einem Schuss Milch | |
| 142 LATTE MACCHIATO | 4,30 € |
| 144 CAPPUCCINO | 4,60 € |

bebiela

/SANGRIA^{*13}

Hausgemachter Sangria mit frischen Früchten

| | | |
|---------------------|------|---------|
| 570 GLAS | 0,2l | 6,00 € |
| 571 PITCHER | 0,5l | 13,80 € |
| 572 GROSSER PITCHER | 1,0l | 23,80 € |



/VINO^{*13}

| | | |
|----------------------------------|----------|---------|
| 184 HAUSWEIN weiß, rosé oder rot | 0,2 l | 5,90 € |
| | 0,75 Fl. | 17,90 € |
| 188 RAIZA CRIANZA Rioja trocken | 0,2 l | 7,20 € |

WEINE VOM WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| 360 RIESLING trocken | 0,2 l | 6,80 € |
| 361 GRAUBURGUNDER | 0,2 l | 7,50 € |

| | | |
|--------------------------------|----------|---------|
| 189 GRAUBURGUNDER 2021 trocken | 0,75 Fl. | 29,00 € |
|--------------------------------|----------|---------|

Frischer fruchtiger Grauburgunder mit Aromen von reifer Mirabelle und saftiger Maracuja

| | | |
|---|----------|---------|
| 190 SAUVIGNON BLANC 2021 Goldkapsel trocken | 0,75 Fl. | 35,50 € |
|---|----------|---------|

Dieser Wein überzeugt mit saftigen Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten Haselnüssen. Das Besondere: der Wein wird zu einem Drittel in französischen Eichenfässern ausgebaut

| | | |
|---------------------------|----------|---------|
| 191 WINDROSÉ 2021 trocken | 0,75 Fl. | 30,80 € |
|---------------------------|----------|---------|

Der perfekte Terrassenwein!

Mit Noten von roter Johannisbeere und Erdbeere

| | | |
|-----------------------------|----------|---------|
| 192 PINOT NOIR 2021 trocken | 0,75 Fl. | 49,00 € |
|-----------------------------|----------|---------|

Nach 14-monatiger Reife in kleinen Barriquefässern wird der Wein unfiltriert abgefüllt. Wilde Beerenaromen mit knackiger Säurestruktur und erdigen Noten. Das Finish ist land und filigran



EXKLUSIVE SPANISCHE WEINAUSWAHL

| | | |
|--------------------------------------|----------|---------|
| 193 „THE MAKER“ VERDEJO 2021 trocken | 0,75 Fl. | 42,00 € |
|--------------------------------------|----------|---------|

Das malerische Etikett spiegelt die Freiheit wieder, die sich Pedro Escudero „The Maker“ nimmt, um seine Weine zu kreieren. Dieser Verdejo aus den besten Lagen Ruedas wurde mit seinen natürlichen Hefen vergoren. Der voluminöse Körper, das exotische Aroma und die knackigen mineralischen Töne passen ausgezeichnet zu hellen Fleischgerichten.

| | | |
|-------------------------------------|----------|---------|
| 183 RAIZA CRIANZA DOC Rioja trocken | 0,75 Fl. | 26,50 € |
|-------------------------------------|----------|---------|

Dieser Wein besteht aus 100% Tempranillo-Trauben. Elegant, gut ausbalanciert. Er reift 12 Monate in Eichenholzfässern und noch mal 12 Monate in der Flasche.

FROZEN MARGARITAS

| | | | |
|---|--------------------------|--------|---------|
| Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Limejuice, Zuckersirup | 520 CLÁSICO mit Salzrand | 0,16 l | 8,00 € |
| 523 ERDBEER | | | |
| 526 MANGO | | | |
| 829 GUAVE | | | |
| 513 MARACUJA | | | |
| 820 ANANAS | | | |
| 516 MELONE | | | |
| 505 KIWI | | | |
| 502 HIBISKUS | | | |
| 835 GRANATAPFEL | | | |
| 823 MANDARINE | | | |
| 826 ORANGE | | | |
| 832 SANGRIA | | | |
| 838 COCOS | | | |
| 521 PITCHER | | 0,50 l | 18,80 € |
| 522 GROSSER PITCHER | | 1,00 l | 34,80 € |

/COCTELES

| | |
|--|---------|
| 542 PALOMA *3,11,16 | 10,50 |
| Das Kultgetränk aus Mexiko: Tequila blanco, Grapefruit Limo, Zitronensaft & Salzrand | |
| 530 CAIPIRINHA *13 | 10,80 € |
| Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Limejuice | |
| 627 WHISKEY SOUR *11,15 | 10,80 € |
| Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Agostura Bitter, Fee Foam, Orangenzeste | |
| 597 MOJITO CLÁSICO | 10,80 € |
| Pampero Añejo Especial, Rohrzucker, Limette, frische Pfefferminze, Ginger Ale | |
| 540 MOJITO MEXICANO | 10,80 € |
| Tequila silver, Mangonektar, frische Pfefferminze, Limetten, Rohrzucker | |
| 668 TROPICAL APEROL SOUR | 9,80 € |
| Aperol, Ananassaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Limejuice | |
| 577 MOSCOW MULE | 12,00 € |
| Vodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Gurke, Pfefferminze | |
| 578 MEZCAL MULE | 13,50 € |
| Mezcal, Ginger Beer, Maracujanektar, Zitronensaft, Gurke, Pfefferminze | |
| 579 KIWI BASIL SMASH | 9,80 € |
| Gin, Zitronensaft, Kiwisirup, frischer Basilikum, frische Kiwi | |
| 541 PIÑA LOCA *a | 10,80 € |
| Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Cocoscreme, Milch | |
| 622 LONG ISLAND ICE TEA*3,9,11 | 12,80 € |
| Jose Cuervo Tequila, Gin, Rum, Wodka, Orangenlikör, Zitronensaft, Coca Cola, Limette | |
| 580 MEXICAN ESPRESSO MARTINI | 10,80 € |
| Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, frisch aufgebrühter Espresso, Premium Tequila- Kaffeelikör, hausgemachter Gewürzsirup | |

bebieden

/COCTELES SIN ALC.

| | |
|---|---------|
| 537 NADA COLADA *a | 7,70 € |
| Cocoscreme mit Milch geshaked, optional mit Ananassaft | |
| 535 VITAMIN COCKTAIL *3,15 | 8,80 € |
| verschiedene Säfte, Grenadine, Orange | |
| 531 NADA MOJITO | 9,80 € |
| Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker, frische Pfefferminze | |
| 529 JADE *3 | 8,80 € |
| Orangensaft, Maracujanektar, Blue Curacao alkoholfrei | |
| 528 SHAKED MARGARITA*11,15 | 10,80 € |
| mit alkoholfreiem Polly-Tequila, Zitronensaft, Limejuice und Flavour nach Wahl! | |

/LONGDRINKS

| | |
|---------------------------------------|--------|
| 564 GIN TONIC *19,11 | 8,50 € |
| 565 VODKA LEMON *10,11,16 | 8,50 € |
| 560 CUBA LIBRE *3,9,14 | 8,80 € |
| Pampero Añejo Especial, Limette, Cola | |
| 568 JACKY COLA*3,9,14 | 8,50 € |

/SPIRITUOSEN & LIKÖRE

| | | |
|--|-----|--------|
| 275 MEXIKANER | 2cl | 2,50 € |
| hausgemacht mit Jose Cuervo silver, Tomatensaft, Salsa Valentina Picante, Worcestershire*glutenfrei, Tajin, Zitronensaft, Limejuice, Salz, frisch gemahlener Pfeffer | | |
| 272 JÄGERMEISTER 35% | 2cl | 3,00 € |
| 279 SAMBUCA 40% | 2cl | 3,50 € |
| 157 SCHARFE MUTTI 15% | 2cl | 3,30 € |
| 274 LIKÖR 43 | 2cl | 3,00 € |
| 206 HERENCIA KAFFEELIKÖR | 2cl | 3,60 € |
| 205 HERENCIA KAFFEELIKÖR AUF EIS | 4cl | 6,90 € |



/TEQUILA

| | | |
|-----------------------------|-----|--------|
| JOSE CUERVO | | |
| 108 SILVER MIT LIMETTE&SALZ | 2cl | 3,70 € |
| 109 GOLD MIT ORANGE&ZIMT | 2cl | 3,70 € |
| 259 TRADICIONAL 38% | 2cl | 4,70 € |

1800 TEQUILA

| | | |
|--------------------|-----|--------|
| 261 BLANCO 38% | 2cl | 4,20 € |
| 260 AÑEJO 38% | 2cl | 5,00 € |
| 262 CRISTALINO 38% | 2cl | 6,80 € |

KAH TEQUILA

| | | |
|------------------|-----|--------|
| 200 BLANCO 40% | 2cl | 4,70 € |
| 199 REPOSADO 40% | 2cl | 5,60 € |

HERENCIA DE PLATA

| | | |
|------------------|-----|--------|
| 292 BLANCO 38% | 2cl | 3,90 € |
| 293 REPOSADO 38% | 2cl | 4,90 € |
| 294 AÑEJO 38% | 2cl | 5,80 € |

HERRADURA PLATA

| | | |
|----------------|-----|--------|
| 172 BLANCO 40% | 2cl | 4,90 € |
|----------------|-----|--------|

ARETTE

| | | |
|----------------|-----|--------|
| 263 BLANCO 38% | 2cl | 4,90 € |
|----------------|-----|--------|

AHA TORO TEQUILA

| | | |
|------------------|-----|--------|
| 267 REPOSADO 40% | 2cl | 5,90 € |
|------------------|-----|--------|

GRAN CORRALEJO

| | | |
|---------------|-----|--------|
| 268 AÑEJO 38% | 2cl | 7,80 € |
|---------------|-----|--------|

CALLE 23

| | | |
|---|-----|---------|
| 271 CRIOLLO LIMITED EDITION BLANCO 49,3% | 2cl | 14,60 € |
|---|-----|---------|

/MEZCAL

| | | |
|---|-----|--------|
| 110 MEZCAL CON GUSANO 40% | 2cl | 3,90 € |
| Der Mezcal mit Wurm! | | |
| 201 400 COÑEOS | 2cl | 6,00 € |
| Der Mezcal mit Wurm, nur softer! | | |
| 202 RECUERDO ACABADO | 2cl | 4,20 € |
| Der Mezcal mit Wurm, nur softer! | | |
| 203 VAGO ELOTE | 2cl | 7,60 € |
| Zwischen der ersten und zweiten Destillation wird gerösteter Mais zugesetzt | | |



Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

3 Farbstoff / 5 Süßungsmittel / 8 Phenylalaninquelle / 9 Koffeinhaltig / 10 Chininhaltig / 11 Säuerungsmittel / 12 Stabilisatoren / 13 Sulfite / 14 Taurin / 15 Konservierungsstoffe / 16 Antioxidationsmittel

vegetarisch

vegan

1 Xnipec besteht aus roten Zwiebeln eingelagert in Zitronen- und Orangensaft mit Habanero *16

2 Tinga de pollo ist gezupftes Hühnchenfleisch, gekocht in Tomaten, Zwiebeln und Chipotle Chili

a Lactose / b Soya / c Ei / d Senf / e Gluten / f Sellerie

g Nuss / h Fisch / i Sesam / j Weichtiere / k Sulphite

l Krebstiere

bebielaus