

94 CHILAQUILES TORTA *a,c**17,80€****+ extra Portion Bacon*15,16 3,50 €**

Chilaquiles Torta ist eine köstlich kreative Fusion aus zwei beliebten mexikanischen Gerichten: Chilaquiles und Torta. Diese innovative Kombination vereint die knusprigen und würzigen Elemente der Chilaquiles mit dem herzhaften und sättigenden Charakter einer Torta, einem mexikanischen Sandwich: Frisch aufgebackenes Brötchen belegt mit schwarzem Bohnenmus, Hähnchenschnitzel, Totopos, Salsa verde, Sauerrahm, Queso Fresco und Spiegelei

HUEVOS AL GUSTO**93 HUEVOS A LA MEXICANA *c** **8,90 €**

Rührei mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika. Serviert mit schwarzem Bohnenmus, Totopos, Tortillas, Queso Fresco und Salsa Verde Fría - bunt, würzig und voller Aromen!

+ extra Portion Bacon*15,16 3,50 €**89 HUEVOS DIVORCIADOS *c** **8,90 €**

Zwei Spiegeleier auf Maistortillas, getrennt durch eine Portion Bohnenmus mit Totopos. Ein Ei wird mit würziger Salsa Verde Caliente, das andere mit Salsa Roja Caliente übergossen, weshalb das Gericht übersetzt auch „geschiedene Eier“ bedeutet. Perfekt für Unentschlossene – ein Frühstück mit doppeltem Genuss!

90 HUEVOS RANCHEROS *a,c **8,90 €**

Huevos Rancheros ist ein klassisches mexikanisches Frühstücksgeschicht, das aus zwei angebratenen Maistortillas mit Bohnenmus und Spiegeleiern besteht. Dazu Salsa Roja Caliente, Queso fresco und Koriander als Topping.

87 ENMOLADAS *a,f,g,i vegetarisch oder vegan  **11,90 €**

Maistortillas gefüllt mit Austernpilzen, Queso Fresco und Gemüse. Dazu servieren wir die berühmte Mole Poblano Sauce klassischerweise mit Granatapfel und Sesam. Garniert mit Sauerrahm, Koriander und Zwiebel.

95 ENCHILADAS DE AIRE * a,f,g,i  **7,80 €**

Enchiladas de Aire sind eine schlichte, aber kulturell bedeutende Variante der Enchiladas, die vor allem in ländlichen Gebieten Mexikos entstanden sind. Der Name „de Aire“ (zu Deutsch „mit Luft gefüllt“) deutet darauf hin, dass sie traditionell keine Füllung haben. Hierfür werden Maistortillas liebevoll in unsere drei warmen Salsas getaucht und gefaltet. Getoppt mit Sauerrahm, Queso Fresco, Zwiebeln und frittiertem Koriander ist es ein Genuss in seiner schönsten Einfachheit!



Auf Wunsch mit deinem
Lieblingstopping
für eine extra herzhaft Note.

| | |
|------------------------------|---------------|
| + Tinga de Pollo *f | 4,00 € |
| + schwarzen Bohnen | 2,00 € |
| + mit Gemüse *f | 5,50 € |
| + mit Cochinita Pibil | 6,00 € |
| + mit Birria *f | 7,80 € |

91 ENFRIJOLADAS *a,c **13,30 €**

Der Name „Enfrijoladas“ leitet sich von „frijoles“ ab, dem spanischen Wort für Bohnen. Bei diesem Essen handelt sich um Maistortillas, gefüllt mit einem Omelette aus drei Eiern und serviert in einer cremigen Bohnensauce. Getoppt wird es mit Sauerrahm, Queso Fresco, frittiertem Koriander und einer ganzen Chipotle Chili in Adobo eingelegt.

92 ENCHILADAS SUIZAS *a,d,f**19,90 €**

Maistortillas gefüllt mit saftigem Hähnchen und einer cremigen Salsa Verde. Überbacken mit einer guten Portion Käse, cremiger Salsa Verde, Sauerrahm und garniert mit Salat und frittiertem Koriander



Ein mexikanisches Frühstück ist eine meist reichhaltige und würzige Mahlzeit, die weit über das hinausgeht, was viele Europäer als typisches Frühstück kennen. Es bietet eine Vielzahl an herzhaften Gerichten, aber auch süße Frühstücke wie den Pan de Elote oder frisches Obst/Säfte findet man in Mexiko auf dem Frühstückstisch.

Lass dich überraschen und genieße ein neues Frühstückserlebnis!