

# TAQUERIA TAOL

## DESAYUNO COMO EN MÉXICO

SA & SO 10.00 - 16.00

218 JUGO VERDE \*f  

4,80 €

In Mexiko darf dieser Saft nicht fehlen! Die perfekte Mischung aus grünem Gemüse und Früchten.

Frisch entsaftet, lecker und einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralien. Der perfekte Start in den Tag.\*f

80 OFENWARMER PAN DE ELOTE \*a,c 

8,60 €

Zwei Scheiben unseres selbstgebackenen Pan de Elote, liebevoll serviert mit Butter und unserer hausgemachten Erdbeer-Hibiskus-Konfitüre. Pan de Elote ist ein traditioneller mexikanischer Maiskuchen und begeistert mit seiner feuchten, süßen und körnigen Textur. Dieser Kuchen wird aus frischem Mais hergestellt, was ihm seinen unverwechselbaren Geschmack und Charakter verleiht.

83 FRENCH TOAST \*a,c 

13,90 €

Ein Frühstücks-Klassiker weltweit!

Genieße unsere Version des French Toasts, zubereitet aus unserem hausgemachten Pan de Elote. Jede Scheibe wird in einer Mischung aus Eiern, Milch und ausgewählten Gewürzen getränkt und anschließend goldbraun in der Pfanne mit Butter gebraten. Zum krönenden Abschluss karamellisieren wir den French Toast. Serviert mit Ahornsirup und garniert mit frischem Obst – ein Genuss, der den Morgen unvergesslich macht.

+ Kugel Vanilleeis \*a,3,12 1,50 €

84 PLATILLO DE FRUTAS / OBSTTELLER  

8,50 €

Eine Auswahl an frischem Obst, ideal zum Teilen

81 ACAI BOWL \*g  

12,90 €

Perfekt für einen energiereichen Start in den Tag! Erfrischende Smoothie-Bowl aus Acai-Beeren Püree, roten Früchten und Banane, getoppt mit gerösteten Kokosraspeln und Mandeln, Kiwi, Churros-Style Totopos, Orange, Banane und Honig.

86 FRIJOLES CHARROS \*f,15,16

6,80 €

Dieser Bohneneintopf wird typischerweise zum Frühstück gereicht und ist nach den mexikanischen Cowboy-Reitern „Charros“ benannt. Das Gericht zeichnet sich durch Zwiebeln, Knoblauch, Jalapeños und Bacon geschmorte Bohnen aus und ist eine perfekte herzhaft-beilagenreiche Spice! Weniger Schärfe gefällig? Dann gebe uns Bescheid.

CHILAQUILES \*a vegetarisch oder vegan  

13,90 €

Chilaquiles ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, das nicht nur super lecker ist, sondern von seiner Vielfalt lebt! Wähle deine Lieblings-Salsa und genieße die klassische Version oder verleihe dem Gericht mit deinen Lieblingstopping einen extra Kick!

Klassische Version: Knusprige Totopos übergossen mit Salsa nach Wahl und Sauerrahm, dazu Queso Fresco und Koriander. Auch in vegan möglich.

30 SALSA VERDE CALIENTE

31 MOLE POBLANO\*f,g,i

32 SALSA ROJA CALIENTE\*f

+ 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 €

+ mit Bacon und Spiegelei\*c,15,16 5,00 €



Hol dir dein  
Lieblingstopping



**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 vegetarisch oder vegan**  **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.

<b>+ Tinga de Pollo *f</b>	<b>4,00 €</b>
<b>+ schwarzen Bohnen</b>	<b>2,00 €</b>
<b>+ mit Gemüse *f</b>	<b>5,50 €</b>
<b>+ mit Cochinita Pibil</b>	<b>6,00 €</b>
<b>+ mit Birria *f</b>	<b>7,80 €</b>

**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!