

SPEISEKARTE - EL MENÚ

SNACKS

- Chips-Nachos** 7,00 €
Guacamole, Salsa Roja, Salsa de Queso
- Portion Erdnüsse** 4,00 €
- Portion Oliven** 4,00 €
- Portion Pão de queijo** 10,50 €
für 2 Pers. 12 Stück (Dauer ca. 30 min.)



SUPPEN & SALATE

- Chili con Carne scharf** 7,50 €
Wachtelbohnen, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Tomaten, Mais
- Maissuppe (Vegetarisch)** 7,50 €
Mais, Käse, Milch, Koriander, Salz, Pfeffer
- Maniok-Palmherzen Suppe (Vegan)** 9,50 €
Maniok, Palmherzen, Zwiebel, Koriander, Palmöl, Kokosmilch, Salz, Pfeffer
- Palmherzen Salat (Vegan)** 15,50 €
Palmherzen, Blattsalat, Rucola, Tomaten, rote Zwiebeln, geraspelte Möhren, Petersilie und grünes Haus Dressing
- Quinoa Mango Salat (Vegan)** 15,50 €
Quinoa, Mango, rote Paprika, Tomaten, Minze, Koriander, Kumin, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Kichererbsen

NACHTISCH

- Tapioca mit Banane (Vegetarisch)** 12,00 €
Maniokmehlfladen gefüllt mit Bananen, Kokosraspeln, geriebenem Käse, gezuckerter Kondensmilch und Maracuja-Eis.



HAUPTGERICHTE - PLATOS PRINCIPALES

Arepa mit Rindfleisch-Patty..... 14,50 €

Käse, Guacamole, Tomaten, Salsa Roja,
Zwiebeln, Koriander, Beilage: Süßkartoffel-Pommes

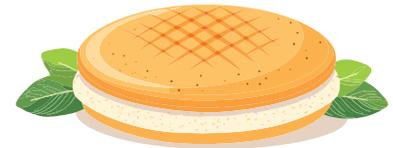
Arepa mit Hähnchenbrustfilet: 14,00 €

Käse, Guacamole, Tomaten, Salsa Roja,
Zwiebeln, Koriander, Beilage: Süßkartoffel-Pommes

Arepa mit Jackfruit-Fleisch (Vegan)..... 14,00 €

veganer Käse, Guacamole, Tomaten, Petersilie,
Beilage: Süßkartoffel-Pommes, grüne Sauce und Salsa Roja.

Arepa ist ein traditionelles süd-amerikanisches Gericht aus Mais, ähnlich wie Brot, und in Ländern wie Kolumbien und Venezuela sehr beliebt. Es ist in Straßenständen und Restaurants weit verbreitet.



LUST AUF ENCHILADAS? ABER WAS IST DAS GENAU?

Enchiladas sind gefüllte Mais-Tortillas mit Fleisch (Rind oder Huhn), Zwiebel, Koriander, Paprika und Knoblauch, die mit Käse und Tomatensauce übergossen werden.

Enchilada Huhn 15,50 €

Gefüllt mit Hühnerfleisch und geriebenem Käse, im Ofen gebacken,
mit Tomatensauce dazu Reis und schwarze Bohnen, Jalapeños, Guacamole, Vinaigrette.

Enchilada (Vegan) 16,00 €

Maismehltortilla gefüllt mit Jackfruit-Fleisch und veganem Käse, im Ofen gebacken,
mit Tomatensauce, dazu Reis und schwarze Bohnen, Jalapenos, Vinaigrette und Guacamole.

Quesadilla Jackfruit-Fleisch (Vegan) 14,00 €

Mexikanische Weizenmehltortilla gefüllt mit
Jackfruit-Fleisch, geriebenem Käse und Tomatensauce,
serviert mit hausgemachter Salsa Roja,
Guacamole und Vinaigrette.

Quesadilla Huhn..... 14,00 €

Mexikanische Weizenmehltortilla gefüllt mit
Hähnchenfleisch, geriebenem Käse und Tomatensoße,
serviert mit hausgemachter Salsa Roja,
Guacamole und Vinaigrette.

Quesadilla ist eine typisch mexikanische Speise aus Weizenmehltortillas. Im Original wird diese Tortilla mit Käse und Hühnerfleisch gefüllt und dann gebacken oder frittiert.



Coxinhas (Teigtaschen aus Brasilien) 15,50 €

5 Coxinhas gefüllt mit zerkleinertem Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch und Petersilie. Beilage: Salsa Roja, grüne Sauce und Vinaigrette

HAUPTGERICHTE - PLATOS PRINCIPALES

Burrito 14,50 €
Weizentortilla gefüllt mit Rinderhackfleisch, Bohnen, Reis, Tomaten, Avocado und Käse.
Beilage: kleiner Salat

Burrito ist ein traditionelles Gericht der mexikanischen Küche und der Tex-Mex-Küche, das aus einer Weizentortilla besteht, die normalerweise mit verschiedenen Zutaten gefüllt ist. Die meisten Varianten verwenden Bohnen und Fleisch (Rind, Schwein oder Huhn) mit Beilagen.



Mandioca Frita 13,00 €
Auch Maniok-Pommes genannt, werden frittiert (Mandioca frittiert).
Beilage: kleiner Salat mit roter und grüner Sauce

Mandioca (Maniok) Info:

Der Beinamen „Tropen-Kartoffel“ ist für Maniok passend, da die Wurzel in Indien, Asien, Afrika, Südamerika und der Karibik genauso häufig auf dem Speiseplan steht wie bei uns die Kartoffel. Der Maniokstrauch gehört zu den Wolfsmilchgewächsen und stammt ursprünglich aus Brasilien. Die daraus gewonnene Stärke nennt man Tapioka.

Feijoada (Brasilianisches Nationalgericht) 23,00 €
Schwarze Bohnen mit Fleisch von Schwein und Rind, Räucherwürstchen, Nelken, Lorbeer, schwarzen Pfefferkörnern, Knoblauch und Zwiebeln. Dazu gibt es Reis, Farofa (geröstetes und angemachtes Maniokmehl), gedünsteten Wirsingkohl, eine Orangenscheibe und eine pikante bis scharfe Pfeffersauce.



Coxinhas (Teigtaschen aus Brasilien) 15,50 €
5 Coxinhas gefüllt mit zerkleinertem Hühnerfleisch, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch, Petersilie. Beilage: Salsa Roja, grünen Sauce und Vinaigrette

GETRÄNKE - BEBIDAS

Alkoholfrei & Co:

Fachingen Mineralwasser (naturell, Medium)	0,25 l	3,00 €
Fachingen Mineralwasser (naturell, Medium)	0,75 l	6,50 €
Coca Cola ,Coca Cola Zero		
Fanta, Sprite	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale , Spicy Ginger	0,20 l	3,50 €
Bitter Lemon, Tonic Water	0,25 l	3,50 €



Säfte & Nektare

Apfel naturtrüb	0,20 l / 0,40 l	3,00 € / 5,50 €
Ananas	0,20 l / 0,40 l	3,00 € / 5,50 €
Mango	0,20 l / 0,40 l	3,00 € / 5,50 €
Rhabarber	0,20 l / 0,40 l	3,00 € / 5,50 €
Maracuja	0,20 l / 0,40 l	3,00 € / 6,50 €
Orange	0,20 l / 0,40 l	3,50 € / 6,50 €
Kirsch-Banane	0,20 l / 0,40 l	3,50 € / 6,50 €
Rhabarber-Mango	0,20 l / 0,40 l	3,50 € / 6,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,20 l / 0,40 l	3,00 € / 5,50 €



Shakes - 100% Vegan

Hafermilch mit Papaya und Mango, Honig auf Wunsch	0,40 l	7,10 €
Mandelmilch mit Banane, Apfel und Kiwi, Honig auf Wunsch	0,40 l	7,10 €
Hafermilch mit Erdbeere und Papaya Honig auf Wunsch	0,40 l	7,10 €
Kokosmilch mit Himbeere und Ananas Honig auf Wunsch	0,40 l	7,10 €



Haus-Limonade

Ananas-Minze	0,40 l	7,00 €
Frische Ananas, Ananassaft, Minze, gepresste Limette, Ingwer, brauner Zucker, Eiswürfel		
Rhabarber	0,40 l	7,00 €
Rhabarbersaft, gepresste Limette, Gurkenstreifen, Stangensellerie, Gurkensirup, Soda, Eiswürfel		
Maracuja-Orange	0,40 l	7,30 €
O-Saft, Maracuja-Nektar-Saft, gepresste Limette, Frische Minze, brauner Zucker, Eiswürfel		
Kokosmilch Limonade (aus Peru)	0,40 l	7,30 €
Kokosmilch, frischgepresste Limette, frische Minze, Eiswürfel, Honig auf Wunsch		
Mango-Himbeere (Frozen)	0,40 l	7,30 €
Mango und Himbeere schockgefroren, gepresste Limette Mango-Sirup, Minze		
Erdbeere-Papaya (Frozen)	0,40 l	7,30 €
Erdbeeren und Papaya schockgefroren, gepresste Limette, Erdbeer-Sirup		
Detox Suco-Verde (Frozen)	0,40 l	7,30 €
Grüner Apfel, Spinat, gepresste Limette, Banane, Minze, Ingwer, Ananas, Soda		



Heiße Getränke:

Espresso		2,40 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Café Creme klein		3,00 €
Café Creme groß		5,20 €
Entkoffeinierter Café		3,00 €
Cappuccino – wahlweise mit Hafermilch		3,60 €
Milchkaffee – wahlweise mit Hafermilch		4,00 €
Latte Macchiato – wahlweise mit Hafermilch		4,00 €
Heiße Schokolade – wahlweise mit Hafermilch		4,00 €



Unsere Teesorten für Sie:

Beutel: Schwarz, Kräuter, Jasmin	3,00 €
Frisch: Minze mit Ingwer und Zitronen	4,50 €
Minze only	3,50 €

Longdrinks & Cocktails:

Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Soda, Orangen, Eiswürfel		8,20 €
Gin Tonic: Gin, Tonic, Zitronen oder Gurken, Eiswürfel		8,20 €
Tonic Blue: Gin, Tonic, Zitronen oder Gurken, Eiswürfel, dazu Blue Curacao		8,50 €
Gin Tonic Maracuja: Gin, Tonic, Zitronen oder Gurken, Eiswürfel, Maracuja Saft		8,50 €
Cuba Libre: Havana Club, Limetten, Cola, Eiswürfel		8,20 €
Mojito: Havana Club, Limetten, weißer Zucker, frische Minze, Soda, Eiswürfel		8,50 €
Mojito - Maracuja		8,50 €
Caipirinha: Cachaça, brauner Zucker, Limetten, Crushed Ice		8,20 €
Margarita Erdbeere Erdbeere, Triple Sec, Tequila, Limetten Saft, Erdbeer-Sirup, Eiswürfel		9,00 €
Tequila Sunrise: Tequila, Orangensaft, Grenadine, Orangenscheiben, Eiswürfel		8,50 €
Whisky Cola (mit Eiswürfel)		8,20 €
Red Bull Whisky (mit Eiswürfel)		9,00 €
Wodka Red Bull (mit Eiswürfel)		9,00 €
Wodka Orange (mit Eiswürfel)		8,20 €
Wodka Lemon (mit Eiswürfel)		8,20 €
Pina Colada: Ananassaft, Kokoscreme, Kokosmilch, Havana Club, Eiswürfel		8,50 €
Pina Colada Café: Ananassaft, Kokoscreme, Kokosmilch, Havana Club, Espresso, Eiswürfel		9,00 €
Swimmingpool: Weißer Rum, Kokosmilch, Kokoscreme, Ananassaft, Blue Curacao, Eiswürfel		9,00 €
Moscow Mule: Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Eiswürfel		9,00 €



Alkoholfreie Cocktails

Pina Colada	7,00 €
Ipanema: Ginger Ale, Limette, brauner Zucker, Eiswürfel	7,00 €

Unsere Biere

Ratsherrn Pils vom Fass	0,40 l	5,30 €
Ratsherrn Hamburg Hell	0,33 l	4,20 €
Ratsherrn Alster	0,33 l	4,10 €
Ratsherrn alkoholfrei	0,33 l	4,10 €
Bernsteinweizen Hefe	0,50 l	5,60 €
Bernsteinweizen Alkoholfreie Hefe	0,50 l	5,60 €
Brahma	0,33 l	6,00 €
Pale Ale	0,33 l	4,20 €
Ratsherrn Mildes mit einem Schuss Himbeer- oder Waldmeistersirup		5,50 €



Weißwein

De Gras Chardonnay – Chile	0,20 l	6,60 €
Flasche	0,75 l	22,50 €

Hinterlässt in der Nase Duftnoten tropischer Früchte, deren Aromen sich auf der Zunge mit einer harmonischen, belebenden Säure zu einem frischen und vollmundigen Gesamteindruck verbinden.

De Gras Sauvignon Blanc	0,20 l	6,60 €
Flasche	0,75 l	22,50 €

Frisch mit intensiven tropischen Aromen und zarter Zitrusnote.

Rotwein

De Gras Merlot - Chile	0,20 l	6,60 €
Flasche	0,75 l	22,50 €

In der Nase reife Frucht mit Anklängen von Minze und Wildkräutern. Im Geschmack elegant und weich.

Hereford Angus Shiraz – Argentinien	0,20 l	6,60 €
Flasche	0,75 l	22,50 €

Im Bukett feurig-kraftig. Grüner Pfeffer mischt sich mit einem Hauch von Kirsche zu duftiger Frische.

Roséwein

Bodegas Fontana Uclés – Spanien	0,20 l	6,60 €
Flasche	0,75 l	22,50 €

“Mesta Rosada“ biologischer Weinanbau. Jung, erfrischend, vollmundig

Prosecco

Serena – vino Frizzante auf Eis	0,20 l	6,60 €
Flasche	0,75 l	22,50 €



Schnaps - Espiritu



Tequila Patron Silver 100% de Aguave	2cl	4,40 €
	4cl	8,60 €
Tequila Jose Cuervo Weiß oder Braun	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Wodka Absolut	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Aquavit Aalborg Jubiläum	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Baileys	2cl	3,20 €
	4cl	6,40 €
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Havana Club 7 Jahre	2cl	4,40 €
	4cl	8,60 €
Botucal Ron Antiquo	2cl	4,40 €
	4cl	8,60 €
Jägermeister	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Averna Kräuterlikör	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Batida de Coco	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Jack Daniels	2cl	3,40 €
	4cl	6,60 €
Jim Beam	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €
Chivas Regal 12 Jahre	2cl	4,40 €
	4cl	8,60 €
Cachaça Nega Fulo	2cl	3,30 €
	4cl	6,40 €

