

Menüangebot 1

Vorspeise: Finger food

Red Hot Poppers

(Rote mit Käse gefüllte Chilischoten, scharf)

Jalapeno Poppers

(Grüne mit Käse gefüllte Chilischoten, mild)

Onion rings

(Gebackene Zwiebelringe in Bierteig)

Chicken Wings Honey-Garlic

(Hähnchenflügel mit Honig und Knoblauch mariniert)

Chicken Wings BBQ

(Hähnchenflügel würzig pikant)

Ribs Fingers

(Rippchenfinger mit BBQ oder Honigmarinade)

Tortillas Strips

(gebackene Maistortillastreifen)

Dazu reichen wir: Salsa und Knoblauchcreme.

Hauptspeise: Fajita

Chili con Carne

(pikant gewürztes Mischhack mit Mais und Kidney-Bohnen)

Vegetariano

(Champignons, Tomate, Zucchini, Paprika, Kaktusstreifen, Mais, Kidney-Bohnen und Zwiebeln)

Con Guajolote

(pikant marinierte Putenbruststreifen mit frischem Gemüse)

Dazu reichen wir: Weizentortillas, Avocadocreme, Sour crème, Bohnenmus, Salsa, Kaktusstreifen und Jalapenoscheiben.

Dessert: Deserta con Fruta

Obstteller mit karamellisierten Früchten, Vanilleeis und Sahne

Getränk: Caipirinha doublé

Cocktail mit Cacacha (Zuckerrohrschnaps, Limette, Rohrzucker und Crushed ice)

Preis pro Person: 27,90€

Menüangebot 2

Vorspeise

Sopa chúcaro

(Kräftige Wildbouillon vom Hirsch mit Waldpilzen)

Hauptgericht

Pechuga de pollo con mango

(Gegrillte Hähnchenbrust auf lieblich pikanter Mango dazu Risotto)

Dessert

Hielo con crema de naranja melón

(Eis mit Blutorange-Melonen-Creme und Sahne)

Preis pro Person: 18,90€

Menüangebot 3

Vorspeise:

Sopa de patata dulce de Calabaza

(Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Chilifäden)

Zwischengericht

Camembert con arándanos

(gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette)

Hauptspeise:

**Frisches gegrilltes Thunfischsteak
mit Limonenrahm auf BBQ-Gemüse**

an

geröstete junge Kartoffeln

Dessert:

Canela y helado
Zimteis mit karamellisierten Obst und Sahne

Preis pro Person: 22,90€

Menüangebot 4

Vorspeise

Sopa de pollo con corazon

(tomatierte Hühnerherzensuppe)

Zwischengericht

Quesadillas con Pollo

(Weizentortillaecken mit Hähnchen und Cheddar)

Hauptgericht

Pato con Roja

Halbe entbeinte gebackene Ente mit Ahornsirup auf Apfelrotkohl

mit Rotweinrahmsöße und Semmelknödeln

Dessert

Waffles con crema pastelera

(Waffel mit Vanillesöße, Eis und Sahne)

Preis pro Person: 24,50€

Menú navidades

Vorspeise

Sopa chúcaro

(Kräftige Wildbouillon mit Waldpilzen)

Hauptgericht

Pierna de pato en col roja

(Entenkeule mit Pfefferrahm an Rotkohl u. Semmelknödel)

Dessert

Tiramisú de navidad

(Tiramisu mit Apfel und Zimt)

13,90 € (nur 9,90 € an Aktionstagen So.-Do.)