

BURRITO „QUEJA“^{1,2} 10,95
 Gefüllte Weizentortilla mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Käse, Champignons und Broccoli, mit Jalapenocheese Sauce und Käse überbacken, dazu Farmhouse Potatoes, frischer Salat und 2 Dips nach Wahl

PEANUT CHICKEN BURGER^{6,10} 11,95
 Hähnchen Crispers mit Erdnuss-Chili-Sauce, Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Ananas, Röstzwiebeln, Eichblattsalat und Cocktailsauce im Brioche Bun, dazu Pommes Frites, Ketchup und Mayo

FAJITA „BARBACOA“^{1,2,6} 13,95
 Weizentortillas zum selberrollen mit frisch gebratener Paprika, Zwiebeln, Champignons, Broccoli und Hähnchenbruststreifen mit rauchigem Barbacoa Pfeffer, dazu mexican Rice, Sour Cream, Guacamole, Red Salsa, Jalapenos und Salat

PINCHITO POLLO^{1,6} 12,95
 2 Hähnchenspieße mit Orangepfeffer und Champignonrahmsauce, dazu mexican Rice und frischer Salat

ENCHILADA „POBLANO“^{1,2} 11,95
 Gefüllte und überbackene Weizentortilla mit Hähnchen, Sour Cream, Käse und original mexikanischer Chili-Schokoladensauce, dazu mexican Rice, frischer Salat und 2 Dips nach Wahl

BURRITO „JIMENEZ“^{1,2,6} 11,95
 Gefüllte Weizentortilla mit Käse, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Paprika, Champignons, roten Peperonis, Koriander und Guacamole, mit Jalapenocheese Sauce und Käse überbacken, dazu Farmhouse Potatoes, frischer Salat und 2 Dips nach Wahl

ENSALADA „BACALOA“^{2,6} 10,95
 Bunter gemischter Salat mit Balsamicodressing, frittierten Stockfischbällchen, Limette und Knoblauchbaguette, dazu Aioli Dip

BURRITO „HAMBURGUESA“^{1,2,6,9} 12,95
 Gefüllte Weizentortilla mit Käse, gebratenem Rinderhack, Eisbergsalat, roten zwiebeln, Tomate, Burgersauce, Käse und krossem Speck, mit Jalapenochees Sauce und Käse überbacken, dazu Farmhouse Potatoes, frischer Salat und 2 Dips nach Wahl

NUTELLA BURRITO¹ 5,95
 Mit Bananen, Nutella und Schlagsahne

BLUEBERRY FLAPJACK¹ 4,95
 Zwei Blaubeerpfannkuchen, serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne

Zusatzstoffe siehe Hauptkarte (2* = Nitritpökelsalz) ALLERGENE: Fragen Sie nach unserem separaten Infoblatt
 Alle Preise sind in Euro aufgeführt

SPECIALS



SPECIALS

COCKTAIL SPECIALS

EL GORDO 10

CAIPIMELON ^{1,4}

Limetten, Rohrzucker, Limette, Cachaca, Melonenlikör

SPRINGTIME COOLER ¹

Wodka, Blue Curacao, Orangenektar, Zitrone, Zuckersirup

BAHAMA MAMA ⁴

Brauner Rum, weisser Rum, Malibu, Kaluha, Ananas

VIRGIN COCKTAILS

El Gordo 9

ERDBEER TONIC ^{1,2,5,7}

Erdbeersirup, Tonic Water, Zitrone, Erdbeeren

CHERRY KISS ²

Kirsche, Ananas, Zitrone, Lime Juice

HOME MADE ICED TEA´S

(Keine Happy oder Jumbohour)

POMMGRANADE – BLUEBERRY ^{2,3} 3,95

Granatapfel-Minz Tee, Blaubeerpüree, Lemon Squash, Soda, Minze

MANGO – YUZU ^{1,2,3} 3,95

Mango-Rosmarin Tee, Yuzupüree, Lemon Squash, Soda, Mangosirup, Minze

BLACKBERRY – ORANGE ^{1,3} 3,95

Brombeer Tee, Orangensirup, Lemon Squash, Soda, Orange

SUMMER SPECIALS

(Keine Happy oder Jumbohour)

HOME MADE BEER (Glas 0,3l / 3,80 – Pitcher 1l / 11)

Bier, Tequila, Lime, Ginger Ale, Eis

Zusatzstoffe siehe Hauptkarte (2* = Nitritpökelsalz) ALLERGENE: Fragen Sie nach unserem separaten Infoblatt Alle Preise sind in Euro aufgeführt