

samstags und sonntags
MEXICAN BRUNCH

Samstags & Sonntags 10:00 bis 14:30

FRESHLY PRESSED ORANGE JUICE ... 6
400ml - Orange / Ingwer / Karotte / Kurkuma

FRESHLY PRESSED BEET ROOT JUICE ... 6
400ml - Rotebeete / Limette / Karotte / Apfel

als beilage | zum teilen | zum snacken

CHIPOTLE PATATAS 9

kleine Portion | gebratene Kartoffeln mit
Chipotle Alioli Sauce, Chili Öl, Petersilie und Dill.

* Chili, Knoblauch, Soja *

GUACAMOLE 11

homemade Guacamole, mit Minze-Granatapfeln
Pico de Gallo homemade und Tortilla-Chips

* Pfeffer, Chilli, Knoblauch, Soja *

SWEET POTATO FLAUTAS 11

Mit Süßkartoffelbrei gefüllte Tortillas, begleitet von
Knoblauch Joghurt, Salat, Erdnusssoße und Mais.

* Pfeffer, Chilli, Knoblauch, Soja *

CREATIVA NACHOS 14

Homemade Tortilla Chips mit Cheese Sauce,
Minze-Granatapfeln Pico de Gallo, Guacamole,
Knoblauch Joghurt, Jalapeños und salat.

* Pfeffer, Chilli, Knoblauch, Soja *

vollständige gerichte

CHILAQUILES 15

hangover killer!

Tortilla Chips mit Salsa Roja, Knoblauch Joghurt,
Avocado, Tofu-Frischkäse, Chili Öl.

* Gluten-Free, Pfeffer, Knoblauch, Pfeffer, Chilli *

ENFRIJOLADAS 18

a la mexicana

Maistortillas, gefüllt mit Kartoffeln und Jalapeño
in Bohnensauce. Knoblauch Joghurt,
Tofu-Frischkäse, Rotezwiebeln, Avocado und
@arrelulu.tj salsa.

* Knoblauch, Pfeffer, Chilli, Soja *

TOFU A LA MEXICANA 16

mega gut!

Scramble Tofu mit Frühlingzwiebeln in Salsa verde,
mit Schwarzebohnen, Tortilla und Avocado.

* Gluten-Free, Pfeffer, Chilli, Knoblauch, Soja *

TORTILLETES 16

for the melancholics

Maistortillas gefüllt mit schwarzen Bohnen, Cheese
Sauce, Knoblauch Joghurt, Minze-Granatapfeln
Pico de Gallo.

* Knoblauch, Pfeffer, Chilli, Cashews, Soja *

ENCHILADAS 18

a la creativa

Maistortillas, gefüllt mit gegrillte Auberginen und
Pilze, Salsa Roja, Avocado, Rotezwiebeln, Salat und
Knoblauch Joghurt.

* Gluten-Free, Knoblauch, Pfeffer, Chilli, Soja, Gluten *

TAHINI SWEET POTATOES 15

signature dish!

mit Erdnusssoße, Erdnüsse, Mais, Granatapfel,
Petersilie, Crunchy Chickpeas.

* Pfeffer, Chilli, Erdnüsse *

.....
Unser kleines Kitchen team, bereitet jedes Gericht mit Liebe und
Qualität zu. Während der Stoßzeiten kann deine Bestellung länger
als 20 Minuten dauern oder die Gerichte werden zu
unterschiedlichen Zeiten serviert.

**TO PREVENT FOOR WASTE, ON SUNDAYS WE MAY OFFER
DISHES FROM SATURDAY AND SALADS AT A LOWER PRICE.**

Ask about its availability to our service team!

PAPRIKA PEPPERS 16

our creative soul

Spitzpaprika gefüllte mit Dinkel Couscous, Zwiebeln
und Spinat mit Salsa Verde, Yogurth und Käse-Tofu.

* Knoblauch, Pfeffer, Chili, Zwiebeln, Gluten, Soja *

Alle Preise sin inkl. MwSt.