



EINE UNGLAUBLICHE GESCHICHTE AUS DEM DESPERADO

Vor ca. einem Jahr hatte sich doch ein echter Mexikaner in mein Restaurant verirrt, ein Schamane, wie sich im späteren Gespräch herausstellen sollte. Er blieb bis spät in die Nacht und wir führten ein sehr langes Gespräch über das Essen, seine Heimat und unsere Sorgen. Er lobte die Dekoration meines Restaurants und so klagte ich ihm mein Leid, das viele Menschen wohl keine Achtung mehr vor der vielen Arbeit und auch dem damit verbundenen Geld haben. Es wird leider gestohlen und zerstört, was das Zeug hält. Nicht nur Aschenbecher, Tischdecken und Blumentöpfe verschwinden spurlos, nein selbst an unserer Terrassenmauer fehlen Teile. Der Schlangenkopf, den Sie in der Mauer sehen, wurde schon mehrmals heraus gebrochen und gestohlen. Der Mexikaner stand auf, schüttelte den Kopf und sagte, er werde das regeln und alle Langfinger in Zukunft bestrafen, die sich an meinen Sachen vergreifen würden. Er ging wortlos in jede Ecke des Restaurants, verharrte einen Moment, murmelte etwas vor sich hin, was ich nicht verstand, und ging zur nächsten. Es sah alles ein wenig eigenartig aus und ehrlich gesagt, dachte ich: Jetzt hat er wohl einen Tequila zu viel. Das dauerte alles eine ganze Weile und so ging ich derweil, ein wenig in mich hinein lächelnd wieder meiner Arbeit nach. Als ich später wieder an seinen Tisch kam, um zu kassieren, meinte er, dass er alle Gegenstände im Restaurant mit einem Fluch versehen hätte, der bewirkt, dass jeden, der etwas stiehlt, das Glück verlassen würde. Bei diesen Worten hatte er ein sehr durchtriebenes Lächeln im Blick. Wir verabschiedeten uns und er meinte, dass er gern wieder käme. Nun bin ich ja ein moderner, aufgeklärter Mensch und glaube nicht wirklich an Hokusfokus, Flüche, usw. Seit jedoch innerhalb des letzten halben Jahres der zweite Mensch reuevoll vor mir stand, sich entschuldigte und einen gestohlenen Gegenstand zurückbrachte, fange ich an, an meiner Einstellung über diesen Hokusfokus zu zweifeln.

ENTRADAS

Vorspeisen für einen guten Start

SUPPEN

1	PUCHERO A LA MEXIKANA	8
	Extra scharfe Fleischsuppe mit Hähnchen und Gemüsestreifen	
2	PUEBLA SOPA	6
	Klare Fleischbrühe mit Tortillastreifen & Gemüse	
3	CHILI CON CARNE	11
	Klassisch mexikanisch mit Hackfleisch vom Rind	
4	DR. SCHMIDT'S "MEDIZINMANN TOPF" (HOT)	11
	Scharfer Bohnen-Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten und Kartoffeln Das Leibgericht eines lieben Stammgastes	

SALATE

13	GURKENSALAT	5
	Klassisch mit Dill, Essig und Öl	
5	ENSALADA MIXTA PEQUEÑA	7
	Kleiner Pflück- & Krautsalat, Karotten, Radieschen, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln	
6	ENSALADA MIXTA GRANDE	14
	Großer Pflück- & Krautsalat, Karotten, Radieschen, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln	
7	ENSALADA CON POLLO	18
	Der große Salat mit Hähnchenbrust	
14	ENSALADA CON CAMARONES	23
	Der große Salat mit 5 Riesengarnelen	

APERITIVO

PIMM'S NO. 1 CUP	9	"BLACK" SEKT-BRUT-BIO	7	MARTINI BIANCO	5
APEROL SPRITZ	8	APEROL LEMON	8	MARTINI FIERO	8
GIN-TONIC	9	NEGRONI	9	ANDALÖ BASIL	8

alle Preise in € (EURO)

ENTRADAS

Vorspeisen für einen guten Start

TEX MEX STARTER

8	PLATO DE ENTRADAS – DER GEMISCHTE VORSPEISENTELLER ^{14,6,7}	15
	Zusammenstellung aus unserem Fingerfood-Angebot, dazu Knoblauchdip & Chili-Salsa	
9	ELOTE RANCHO GRANDE – GEGRILLTER MAISKOLBEN	5
10	ONIONRINGS – GEBACKENE ZWIEBELRINGE mit Chili-Salsa und Knoblauchdip	11
11	NACHOS CHICK'N CHEESE (SUSI'S LIEBLINGSESSEN) Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Jalapenos auf knusprigen Nachos mit Käse überbacken, dazu Knoblauchdip	12
12	NACHOS BEEF'N CHEESE Hackfleisch vom Rind, Salsa, Bohnen & Mais auf knusprigen Nachos mit Käse überbacken	13

KLASSISCHE TORTILLA CHIPS

15	mit Chili-Salsa Dip	5
17	mit Käse Dip	5
18	mit Knoblauch Dip	5
16	mit Guacamole (Avocado-Creme)	6

FINGERFOOD pro Stück

56	Chickenwing	2
57	Chilipopper	2
58	CheeseStick	2
59	Cheddarpopper	2

EDLE OBSTBRÄNDE

PFLÜMLI	2cl	5	VIEILLE POMME (APFEL)	2cl	6
HIMBEERGEIST	2cl	5	VIELLE FRAMBOISE (HIMBEER)	2cl	6
WILLIAMS BIRNE	2cl	5	VIELLE PRUNE (PFLAUME)	2cl	6

STEAKS

für die wir bekannt und beliebt sind

DAS ANGUS RIND

Für unsere Rindersteaks verwenden wir ausschließlich hochwertiges Fleisch vom Angus-Rind. Diese Rinder werden auf weiten Freilandarealen gehalten und dienen ausschließlich der Fleischgewinnung. Sie ernähren sich von Gräsern und Pflanzen, welche sie auf den PAMPAS Südamerikas vorfinden und leben absolut stressfrei. Dadurch erhalten sie ihre erstklassige Fleischqualität. Um Ihnen zuverlässig ein hochwertiges Produkt bei gleichbleibender hoher Qualität und vernünftigen Preisen zu garantieren, wechseln wir zwischen den Herkunftsländern Argentinien, Uruguay und Paraguay.

ROASTBEEF vom Angus-Rind	47	180g	20
	48	250g	22
	49	300g	26
FILETSTEAK vom Angus-Rind	800	200g	29
	802	250g	31
SCHWEINERÜCKEN STEAK vom Iberico Schwein	45	250g	18
	46	300g	20

HAUSGEMACHTE SAUCEN

305	TOMATEN-CHILI-RAGOUT	5
306	PORTWEIN-PFEFFER-SAUCE	4
307	BOHNEN-ZWIEBEL-SAUCE ¹³	4
308	JALAPENO-SAUCE (SCHARF) ¹³	4
314	COGNAC-PFEFFER-RAHM ¹³	4

BEILAGEN

299	KRÄUTERBUTTER	2
300	KLEINER SALAT	7
301	TWISTER POMMES ^{6,7}	4
302	AMERICAN WEDGES ^{6,7}	4
303	KNOBLAUCH-BAGUETTE	3
304	OFENKARTOFFEL MIT KNOBLAUCHDIP ¹⁴	5
337	TOMATENREIS	3
332	BUNTES PFANNENGEMÜSE	6
333	KROKETTEN ¹⁴	4

DIPS

309	CHILI-SALSA	2
310	KNOBLAUCHDIP* ^{13,14}	2
311	CHEDDAR-KÄSE DIP ^{7,13,14}	2
312	BBQ-SAUCE ^{7,13}	2
313	GUACAMOLE (AVOCADO-CREME)	3

* hausgemachter Sauerrahm

alle Preise in € (EURO)

RIBS & WINGS

herzhaft würzig mariniert

- 36 **PUEBLA STYLE RIBS** ^{7,13} 24
Kotelettrippchen vom Iberico Schwein mit Chili-Salsa bestrichen, dazu Knoblauchbrot
- 37 **B-B-Q BABY BACK RIBS** ^{7,13} 24
Kotelettrippchen vom Iberico Schwein mit B-B-Q-Sauce bestrichen, dazu eine große Ofenkartoffel mit Knoblauchdip
- 38 **DESPERADO – WINGS** ^{6,7} 18
Gebackene Hühnerflügel im Sesammantel mit Chili-Salsa , dazu Knoblauchbrot
- 39 **ACAPULCO – WINGS** ^{6,7} 18
Gebratene Hühnerflügel (scharf) mit Chili-Salsa und Knoblauchbrot

ZUM TEILEN

für zwei Personen

- 40 **RIBS & WINGS PLATTE** ^{6,7} 44
Zweierlei Rippchen, verschiedene Hühnerflügel, Ofenkartoffel mit Knoblauchdip, Knoblauchbrot und Maiskolben

DANACH

der gute Rum

Rum Malecon wird nach alter traditioneller kubanischer Methode produziert und bietet eine aussergewöhnliche Breite an Aromen und Impressionen. Begleiten Sie Rum Malecon durch seinen Reifeprozess. Entdecken Sie die Frische eines Malecon 12 Jahre und die intensive Süße und Aromenvielfalt eines Malecon 25 Jahre. Malecon Rum Gran Reserva 8 Jahre ist der jüngste Spross der tollen Malecon Gran Reserva Serie. Er besticht durch seine hochwertigen Zutaten und die ebenfalls genauso hochwertige und edle Herstellung wie bei allen anderen Malecon Rum Jahrgangs Sorten. Malecon 21 Jahre wurde beim ISW 2012 mit einer Goldmedaille und sogar als „Rum des Jahres 2012“ ausgezeichnet. Genießen Sie diesen Rum im Cognac-Schwenker.

MALECON RUM GRAN RESERVA	8 Jahre	2cl	3
MALECON RUM RESERVA IMPERIAL	12 Jahre	2cl	4
	15 Jahre	2cl	4
	18 Jahre	2cl	5
	21 Jahre	2cl	5
	25 Jahre	2cl	6

FAJITAS

texanisch - mexikanisch - lecker

Erleben Sie die mexikanische Küche so wie es schon die Ureinwohner Mexikos taten. Wir servieren Ihnen verschiedene Fleischsorten immer mit buntem Gemüse in einer Pfanne, reichen **wahlweise Mais-Tortillas oder Weizen-Tortillas**, Chilli-Salsa und Knoblauchdip dazu. Die Tortillas füllen Sie sich nach eigenem Belieben mit...

221	... AUSTRALISCHEM KÄNGURU	22
222	... OHNE FLEISCH (VEGETARISCH)	19
223	... HÄHNCHEN UND ANANAS	20
224	... SPANISCHEM IBERICO SCHWEIN	21
225	... SÜDAMERIKANISCHEM ROASTBEEF	23

KLASSIKER

der mexikanischen Küche

20	ENCHILADAS-PIKANTE ^{13, 3} mit Käse überbackene Maistortillas gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais, Tomaten und Chili, dazu Tomatenreis	19
21	TACOS COMBINADAS ^{13, 3} Kombination dreier Mais-Tortilla-Schälchen, gefüllt mit Hähnchen, Hackfleisch vom Rind, Ananas und buntem Gemüse, auf Salat mit Chili-Salsa und geriebenem Käse bestreut	19
23	PIMIENTO CON CHILI geschmorte Paprika auf Blattsalaten, gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen und Mais, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	19
24	QUESADILLA-ROLLS ¹⁴ Drei in Öl gebackene Weizentortillas, gefüllt mit hausgemachtem Bohnenmus, Chili und Käse, auf einem Salatbett, dazu Knoblauchdip	16

DAS IBERICO SCHWEIN

Es überzeugt vor allem durch seinen unverwechselbaren, nussigen Geschmack und gilt daher als besondere Delikatesse. Diese außergewöhnliche Note resultiert aus dem Fressverhalten des Iberico Schweins. Es ernährt sich hauptsächlich von Korkweicheln, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.

BURRITOS & WRAPS

texanisch - mexikanisch

BURRITOS

Große gefüllte Weizen-Tortilla mit Käse überbacken dazu Knoblauchdip

26	BURRITO VEGETARIO ¹⁴	18
	gefüllt mit Tomaten, Lauch, Mais, Paprika, Bohnen, Zucchini und Sahne	
27	BURRITO SONORA ¹⁴	19
	gefüllt mit Hähnchenfleisch, Ananas, Paprika, Lauch, Tomaten und Sahne	
28	BURRITO CON CHILI ¹⁴	20
	gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais und Chilis	

PAPAS

Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse überbacken und mit Blattsalaten umlegt

29	PAPA CON CHILI ⁷	19
	gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen und Mais	
30	PAPA VEGETARIO	18
	gefüllt mit mit Tomaten, Lauch, Mais, Paprika, Bohnen, Zucchini und Sahne	
31	PAPA CON POLLO	19
	gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ananas, Tomaten, Lauch und Sahne	

WRAPS

Eine große gedämpfte Weizentortilla mit frischen Salaten, Käse, dazu Knoblauchdip und gefüllt mit...

32	... STREIFEN VOM SÜDAMERIKANISCHEM ROASTBEEF ¹⁴	21
33	... AUSTRALISCHEM KÄNGURU ¹⁴	21
34	... HÄHNCHENSTREIFEN ¹⁴	19
43	... SPANISCHEM IBERICO SCHWEIN ¹⁴	20
35	... EINEM MIX AUS ALLEN FLEISCHSORTEN ¹⁴	24

NO MEXICANS

für nicht Mexikaner

60	SPAGHETTI "AGLIO OLIO"	13
	mit Kräutern in Knoblauchöl geschwenkt, leicht scharf	
62	SPAGHETTI "AGLIO OLIO" CON POLLO	18
	mit Hähnchenbrust, Kräutern in Knoblauchöl geschwenkt, leicht scharf	
63	SPAGHETTI "AGLIO OLIO" CON CAMARONES	23
	mit 5 Riesengarnelen, Kräutern in Knoblauchöl geschwenkt, leicht scharf	
61	CAMARONES A LA MEXICANA	25
	Riesengarnelen im heißen Olivenöl geschwenkt mit Koriander, Limetten und Chilis dazu gemischter Salat, Ajoli und Baguette	
54	SÜDAMERIKANISCHES HÜFTSTEAK 200 G ¹³	22
	mit Bohnen-Zwiebel-Sauce und Ofenkartoffel, dazu ein Knoblauchdip	
404	"MADAGASKAR" MEDAILLONS VOM IBERICO SCHWEIN	20
	Spanische Iberico Schweinefilets auf Cognac-Pfeffer-Rahm, dazu Kroketten	

*Die Speisen kommen alle frisch, gut zubereitet auf den Tisch.
Drum bittet, zwecks Zufriedenheit, der Koch den Gast um etwas Zeit. Danke!*

DESSERTS

ein süßer Abschluss

325	BURRITO DULCE ^{1,3,7,13,14}	7
	mit Früchten gefüllte Weizen-Tortilla, Vanilleeis, Sahne & Zimt	
326	SCHOKOKÜCHLEIN ¹⁴	8
	mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis	
327	HAUSGEMACHTE CHURROS	8
	in Zimt & Zucker gewälzt, mit Schokoladensauce	
328	MANZANA ASADA ^{3,9,14}	7
	gebackene Apfelfringe mit Vanille Sauce, Zimt und Sahne	
329	AFFOGATO AL CAFFÈ	7
	eine Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen	

DIGESTIF

DESPERADO ROSÉ 2 cl 4

ESPRESSO MARTINI 11

BAILEYS 4 cl 6

alle Preise in € (EURO)

BEERS

vom Fass oder aus der Flasche

VOM FASS

frisch gezapft mit weißer Krone

	0,3l	0,5 l	1,5 l
HEINEKEN – DAS ORIGINAL Beste Braukunst seit 1873 - der weltweit beliebte Klassiker Stammwürze: 11,4%, Alkoholgehalt: 5,0% vol	4	5.5	13
ALSTERWASSER (RADLER) Bier mit Zitronen Limonade - erfrischend spritzig	4	5.5	13
ROSTOCKER DUNKEL Brauweise: untergärig, Geschmack: kräftig-kernig, vollmundig mit leichter Hopfennote, Stammwürze: 11,5% Alkoholgehalt: 4,9% Vol.	4	5.5	13
SCHÖFFERHOFER HEFE HELL Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb ist sehr frisch und fruchtig-würzig Stammwürzegehalt 11,6 %, 5,0% Alkoholgehalt	4	5.5	13

AUS DER FLASCHE

la cerveza en botella

CORONA	0,33 l	4
SAN MIGUEL	0,33 l	4
M&O (das Rostocker Original)	0,33 l	4
DESPERADOS	0,33 l	4
HEINEKEN	0,33 l	4
SCHÖFFERHOFER GRAPE	0,33 l	4
SCHÖFFERHOFER GRAPE ALKOHOLFREI	0,33 l	4
SCHÖFFERHOFER HEFE DUNKEL	0,50 l	5.5
SCHÖFFERHOFER HEFE ALKOHOLFREI	0,50 l	5.5
HEINEKEN 0,0 ALKOHOLFREI	0,33 l	4

DRINKS

spritzig, saftig, erfrischend

SOFTDRINKS

alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER CLASSIC / STILL	0,25 l	3
	0,75 l	6
BITTER LEMON ^{1,11} , TONIC ¹¹ , GINGER ALE	0,20 l	3
BIONADE ORANGE-INGWER ODER HOLUNDER / VITA MALZ	0,33 l	4
VITA COLA / ZITRONEN LIMO / ORANGEN LIMO / COLA ZERO ^{1,3}	0,20 l	3.5
	0,40 l	5
APFELSCHORLE ^{1,9}	0,20 l	3.5
	0,40 l	5
SÄFTE		
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Ananas, Maracuja, Birne, Rhabarber, Tomate	0,20 l	3.5
	0,40 l	5

alle Säfte auch als Schorle möglich

HEISSGETRÄNKE

Kaffee- und Teespezialitäten

240	TASSE KAFFEE CREME	3	250	SCHWARZER TEE	3
241	POTT KAFFEE CREME	4	251	FRISCHER PFEFFERMINZTEE	3
242	CAPUCCINO	4	252	FRÜCHTE-/ KAMILLE-/ KRÄUTERTEE	3
243	ESPRESSO	3	253	HEIßE SCHOKOLADE mit Sahnehaube	4
254	ESPRESSO DOPPIO	4	260	SCHOKOCHINO Choko mit Espresso	4
244	ESPRESSO-MACCHIATO	3	258	IRISH COFFEE	6
245	CAFÈ- LATTE Milchkaffee	4.5	255	GROG MIT 4CL RUM	5
246	LATTE MACCHIATO	4.5	256	GLÜHWEIN 0,20 l	5
247	LATTE MACCHIATO mit Sirup	4.5	257	CARAJILLO	7
				Spanische Kaffee-Spezialität mit 2cl Licor43 (Vanillelikör)	

alle Preise in € (EURO)

COCKTAILS

mit hochwertigen Säften - frisch gemixt

PURPLE HEART	9
Weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Kirschsafft	
BOOMERANG	9
Tequila, weißer Rum, Zitrone, Limejuice, Maracujasaft	
SEX ON THE BEACH	9
Wodka, Peach, Zitrone, Limejuice, Grenadine, Orangensaft	
PLANTERS PUNCH	9
Brauner Rum, Triple Sec, Zitrone, Grenadine, O-Saft	
LONG ISLAND ICE TEA (stark alkoholisch)	12
Tequila, weißer Rum, Wodka, Triple Sec, Gin, Limejuice, Coca Cola	
TEQUILA SUNRISE	9
Tequila, Grenadine, Zitrone, Orangensaft	
CAIPIRINHA	8
Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker	
MOJITO	9
Bacardi Rum Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Rohrzucker	
CAIPIROL	8
Aperol, Limette, brauner Rohrzucker	
CUBA LIBRE	8
Bacardi Rum Carta Oro, Limette, Coca Cola	
LATIN LOVER	9
Cachaca, Tequila, Zitrone, Limejuice, Ananassaft	
PINA COLADA	9
Weißer Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft	
SWIMMINGPOOL	9
Wodka, Weißer Rum, Blue Curacao, Cocos, Sahne, Ananassaft	
MAI TAI (klassisch, stark alkoholisch)	10
Weißer & brauner Rum, Triple Sec, Jamaika Rum 73%, Mandelsirup, Zitrone, Limejuice	
MARTINI FIERO	8
Martini Fiero (Rose), Tonic, Orange	
PIMM'S NR.1 CUP	9
4 cl Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Limette & Minze	

ALKOHOLFREI

ohne Verzicht auf guten Geschmack

VIRGIN COLADA	7.5
Limejuice, Cocossirup, Sahne, Ananassaft	
PRINCESS	7.5
Vanillesirup, Cocossirup, Sahne, Maracujasaft	
PISTOLERO	7.5
Blue Curacao alkoholfrei, Sahne, Ananassaft	
WAKE UP	7.5
Mandelsirup, Zitrone, Limejuice, Orangensaft, Maracujasaft	
IPANEMA	7.5
Limette, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale	
ALEX'S GREENKEEPER	7.5
Blue Curacao alkoholfrei, Limejuice, Orangensaft, Maracujasaft	

SHOTS

zum Anstoßen und genießen

TEQUILA

TEQUILA "MARCA DE LA CASA " SILVER / GOLD	2 cl	3
JOSE CUERVO WITHE	2 cl	3
JOSE CUERVO REPOSATO	2 cl	3
SIERRA TEQUILA BLANCO / GOLD	2 cl	3
FIRE GOD (MIT CHILLI)	2 cl	3
CORRALEJO REPOSADO	2 cl	4
CORRALEJO ANEJO	2 cl	5
DON JULIO ANEJO unser bester Tequila - 100% blaue Agave	2 cl	6
DESPERADO ROSÉ hausgemachter Sahnelikör mit Tequila & Erdbeere	2 cl	4

WEITERE SORTEN AUF NACHFRAGE

SPIRITUOSEN

SANDDORNLIKÖR	2 cl	3
SIERRA CAFÉ	2 cl	3
BAILEYS	4 cl	6
AMARETTO	2 cl	3
UNDERBERG	2 cl	3
KÜMMERLING	2 cl	3
ROSTOCKER DOPPELKÜMMEL	2 cl	3
ROSTOCKER AQUAVIT "MANN UN FRU"	2 cl	3
JÄGERMEISTER	2 cl	3
RAMAZZOTTI	4 cl	6
FERNET BRANCA	2 cl	3
WODKA	2 cl	3
NORDHÄUSER DOPPELKORN	2 cl	3
HENNESSY COGNAC	2 cl	4
OSBORNE 103	2 cl	4
OSBORNE VETERANO	2 cl	4

alle Preise in € (EURO)

REDWINE

ausgewählte Tropfen aus weiter Ferne

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
SANTA CECILIA TINTO (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO) Ein leuchtendes Rot, feuriges Bukett, leichte ausgeglichene Säure, ein unkomplizierter Wein für jeden Anlaß, trocken. Alkohol: 12,5%	7	22
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO) Farbe von dunklem Rot mit Granat-Reflexen, vollmundiges Bukett mit Noten von Vanille, reifen dunklen Früchten, Pfeffer u. Gewürzen, dezente Holznote Alkohol: 13,5%	8	23
L.A. CETTO ZINFANDEL (BAJA CALIFORNIA/MEXIKO) Burgunderrot, Sortentypisch, Aroma nach roten Früchten, speziell Himbee- ren. Ausgeglichene Säure, reife Tannine gute Struktur u. langer Abgang. Alkohol: 13,5%	8	22
HEREFORD ANGUS (BODEGAS LA ROSA/ARGENTINIEN) Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen. die feine Fruchtfülle vermengt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein! Alkohol: 13,0%	7	22
DILEMA DAY – MALBEC – MILD (MENDOZA-ARGENTINIEN) Halbtrocken, Violett Rot schimmernd. Fruchtige Aromen von Waldfrüchten. Ein Wein mit großem Volumen, weichen Tanninen und langem Anhalt. Mild Alkohol: 13%	6	20
L.A. CETTO PRIVAT RESERVE PETIT SIRAH (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO) Tief Rubinrote Farbe mit Granatroten Highlights, schwarzen Früchten und Pflaumen, würzig. Abgang langanhaltend mit ausgewogenen Tanninen. Alkohol: 14,5 %	/	48

SANGRIA

auf Eis mit frischen Früchten

GLAS	0,25l	5
PITCHER	1,50 l	25

WHITEWINE

ausgewählte Tropfen aus weiter Ferne

Glas 0,2 l Flasche 0,75 l

SANTA CECILIA BLANCO (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)

Trocken - ein frischer Weißwein, gelb/grün glänzend, blumig leicht, ausgeglichene Säure, ein unkomplizierter Wein zu jedem Anlaß fruchtig
Alkohol: 12,5%

7

22

L.A. CETTO CHARDONAY (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)

Fruchtiges Aroma, leichter Körper, gute Struktur, exzellente Balance
Alkohol: 12,5%

7

22

L.A. CETTO CHENIN BLANC (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)

Frisches Aroma nach tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, ausgeglichene Säure, klare Struktur Alkohol: 13,5%

8

23

DILEMA DAY - CHARDONAY - MILD (MENDOZA-ARGENTINIEN)

Halbtrocken, hell glänzende Farbe, frisches Aroma nach tropischen Früchten wie Mango, Bananen, langer feiner Abgang. Alkohol: 13,0%

6

20

ROSÈWINE

Glas 0,2 l Flasche 0,75 l

MORADOR ROSADO

(BODEGAS PRINCIPE DE VIANA, NAVARRA, SPANIEN)

Trocken, Pinkfarbener Rosé, am Gaumen der Geschmack nach frischen Erdbeeren. Alkohol: 13,0%

7

22

L.A. CETTO ROSÉ CABERNET (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)

Trocken, intensiv roséfarben besticht durch seine frisch-fruchtige Art mit Aromen von roten Beerenfrüchten
Alkohol: 13,0%

8

23

DILEMA DAY - PINK- ROSE - MILD (ESTANCIA MENDOZA-ARGENTINIEN)

Halbtrocken, hell rosa lachsfarbig, Aromen von Kirschen, Sauerkirschen sowie Birnen und Mango, weich und rund mit langem Abgang
Alkohol: 13,0%

7

22

UNZUFRIEDEN?

Sprecht uns an!

ZUFRIEDEN?

Bewertet uns auf Google!



GOOGLE/DESPERADO-SELLIN

BESUCHT UNS ONLINE



INSTAGRAM.COM/DESPERADO_SELLIN



WWW.DESPERADO-SELLIN.DE

UNSERE SPEISEKARTEN WURDEN IN HANDARBEIT HERGESTELLT VON



www.verdingselei.de

ALLERGENE



A EIER
und daraus gewonnene Erzeugnisse



B ERDNÜSSE
und daraus gewonnene Erzeugnisse



C FISCH
und daraus gewonnene Erzeugnisse



D GLUTEN
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse



E KREBSTIERE
und daraus gewonnenen Erzeugnisse.



F LUPINEN
und daraus gewonnene Erzeugnisse



G MILCH UND LAKTOSE
und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)



H NÜSSE
Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)



I SCHWefeldioXide und SULFITE
in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l



J SELLERIE
und daraus gewonnene Erzeugnisse



K SENF
und daraus gewonnene Erzeugnisse



L SESAM
und daraus gewonnene Erzeugnisse



M SOJA
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



N WEICHTIERE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

INHALTSSTOFFE

- 1 FARBSTOFF
- 2 GESCHWÄRZT
- 3 KONSERVIERUNGSMITTEL, KONSERVIERT
- 4 GESCHWEIFELT
- 5 MIT PHOSPHAT
- 6 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 7 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

- 8 GEWACHST
- 9 MIT ZUCKERART / SÜßUNGSMITTEL
- 10 ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE
- 11 CHININHALTIG
- 12 KOFFEINHALTIG
- 13 STÄRKE
- 14 MILCHEIWEIß