



## 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 Tequilla 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 Hokuspokus, 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 Hokuspokus zu zweifeln.

# ENTRADAS

*Vorspeisen für einen guten Start*

## SUPPEN

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

## SALATE

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

# ENTRADAS

*Vorspeisen für einen guten Start*

## TEX MEX STARTER

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

### 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

<b>PFLÜMLI</b>	2cl	5	<b>VIELLE POMME (APFEL)</b>	2cl	6
<b>HIMBEERGEIST</b>	2cl	5	<b>VIELLE FRAMBOISE (HIMBEER)</b>	2cl	6
<b>WILLIAMS BIRNE</b>	2cl	5	<b>VIELLE PRUNE (PFLAUME)</b>	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 ausnahmslos 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.

<b>ROASTBEEF</b> vom Angus-Rind	47	180g	20
	48	250g	22
	49	300g	26
<b>FILETSTEAK</b> vom Angus-Rind	800	200g	29
	802	250g	31
<b>SCHWEINERÜCKEN STEAK</b> 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 <sup>13</sup>	4
308	JALAPENO-SAUCE (SCHARF) <sup>13</sup>	4
314	COGNAC-PFEFFER-RAHM <sup>13</sup>	4

## BEILAGEN

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

## DIPS

309	CHILI-SALSA	2
310	KNOBLAUCHDIP* <sup>13,14</sup>	2
311	CHEDDAR-KÄSE DIP <sup>7,13,14</sup>	2
312	BBQ-SAUCE <sup>7,13</sup>	2
313	GUACAMOLE (AVOCADO-CREME)	3

\*hausgemachter Sauerrahm

# RIBS & WINGS

*herzhaft würzig mariniert*

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

---

---

## ZUM TEILEN

*für zwei Personen*

- 40 **RIBS & WINGS PLATTE** <sup>6,7</sup> 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.

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

# 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	<b>ENCHILADAS-PIKANTE</b> <sup>13, 3</sup> mit Käse überbackene Maistortillas gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais, Tomaten und Chili, dazu Tomatenreis	19
21	<b>TACOS COMBINADAS</b> <sup>13, 3</sup> Kombination dreier Mais-Tortilla-Schälchen, gefüllt mit Hähnchen, Hackfleisch vom Rind und buntem Gemüse, auf Salat mit Chili-Salsa und geriebenem Käse bestreut	19
23	<b>PIMIENTO CON CHILI</b> geschmorte Paprika auf Blattsalaten, gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen und Mais, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	19
24	<b>QUESADILLA-ROLLS</b> <sup>14</sup> 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 Korkweiden, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.*

# BURRITOS & WRAPS

*texanisch - mexikanisch*

---

## BURRITOS

---

Große gefüllte Weizen-Tortilla mit Käse überbacken dazu Knoblauchdip

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 26 | <b>BURRITO VEGETARIO</b> <sup>14</sup><br>gefüllt mit Tomaten, Lauch, Mais, Paprika, Bohnen, Zucchini und Sahne | 18 |
| 27 | <b>BURRITO SONORA</b> <sup>14</sup><br>gefüllt mit Hähnchenfleisch, Ananas, Paprika, Lauch, Tomaten und Sahne   | 19 |
| 28 | <b>BURRITO CON CHILI</b> <sup>14</sup><br>gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais und Chilis             | 20 |

---

## PAPAS

---

Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse überbacken und mit Blattsalaten umlegt

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 29 | <b>PAPA CON CHILI</b> <sup>7</sup><br>gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen und Mais            | 19 |
| 30 | <b>PAPA VEGETARIO</b><br>gefüllt mit mit Tomaten, Lauch, Mais, Paprika, Bohnen, Zucchini und Sahne | 18 |
| 31 | <b>PAPA CON POLLO</b><br>gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ananas, Tomaten, Lauch und Sahne    | 19 |

---

## WRAPS

---

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

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 32 | <b>... STREIFEN VOM SÜDAMERIKANISCHEM ROASTBEEF</b> <sup>14</sup> | 21 |
| 33 | <b>... AUSTRALISCHEM KÄNGURU</b> <sup>14</sup>                    | 21 |
| 34 | <b>... HÄHNCHENSTREIFEN</b> <sup>14</sup>                         | 19 |
| 43 | <b>... SPANISCHEM IBERICO SCHWEIN</b> <sup>14</sup>               | 20 |
| 35 | <b>... EINEM MIX AUS ALLEN FLEISCHSORTEN</b> <sup>14</sup>        | 24 |

# NO MEXICANS

*für nicht Mexikaner*

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

*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	<b>BURRITO DULCE</b> <sup>1,3,7,13,14</sup> mit Früchten gefüllte Weizen-Tortilla, Vanilleeis, Sahne & Zimt	7
326	<b>SCHOKOKÜCHLEIN</b> <sup>14</sup> mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis	8
327	<b>HAUSGEMACHTE CHURROS</b> in Zimt & Zucker gewälzt, mit hausgemachter Schokoladensauce	8
328	<b>MANZANA ASADA</b> <sup>3,9,14</sup> gebackene Apfelringe mit Vanille Sauce, Zimt und Sahne	7
329	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> eine Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen	7

## DIGESTIF

DESPERADO ROSÉ 2 cl 4

ESPRESSO MARTINI 9

BAILEYS 4 cl 6



# BEERS

*vom Fass oder aus der Flasche*

## VOM FASS

*frisch gezapft mit weißer Krone*

	0,3l	0,5 l	1,5 l
<b>HEINEKEN - DAS ORIGINAL</b> Beste Braukunst seit 1873 - der weltweit beliebte Klassiker Stammwürze: 11,4%, Alkoholgehalt: 5,0% vol	3.8	5.5	13
<b>ALSTERWASSER (RADLER)</b> Bier mit Zitronen Limonade - erfrischend spritzig	3.8	5.5	13
<b>ROSTOCKER DUNKEL</b> Brauweise: untergärig, Geschmack: kräftig-kernig, vollmundig mit leichter Hopfennote, Stammwürze: 11,5% Alkoholgehalt: 4,9% Vol.	3.8	5.5	13
<b>SCHÖFFERHOFER HEFE HELL</b> Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb ist sehr frisch und fruchtig-würzig Stammwürzegehalt 11,6 %, 5,0% Alkoholgehalt	3.8	5.5	13

## AUS DER FLASCHE

*la cerveza en botella*

<b>CORONA</b>	0,33 l	4
<b>SAN MIGUEL</b>	0,33 l	4
<b>M&amp;O</b> (das Rostocker Original)	0,33 l	3.5
<b>DESPERADOS</b> (Tequilla flavoured)	0,33 l	4
<b>HEINEKEN</b>	0,33 l	4
<b>SCHÖFFERHOFER GRAPE</b>	0,33 l	3
<b>SCHÖFFERHOFER GRAPE ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	3
<b>SCHÖFFERHOFER HEFE DUNKEL</b>	0,50 l	5.5
<b>SCHÖFFERHOFER HEFE ALKOHOLFREI</b>	0,50 l	5.5
<b>HEINEKEN 0,0 ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	3

# DRINKS

*spritzig, saftig, erfrischend*

---

## SOFTDRINKS

*alkoholfreie Getränke*

---

TAFELWASSER CLASSIC / STILL	0,25 l	3
	0,75 l	6
BITTER LEMON <sup>1,11</sup> , TONIC <sup>11</sup> , GINGER ALE	0,20 l	3
BIONADE LITSCHI ODER HOLUNDER / VITA MALZ	0,33 l	4
VITA COLA / ZITRONEN LIMO / ORANGEN LIMO / COLA ZERO <sup>1,3</sup>	0,20 l	3.5
	0,40 l	5
APFELSCHORLE <sup>1,9</sup>	0,20 l	3
	0,40 l	4
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*

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

---

## ALKOHOLFREI

*ohne Verzicht auf guten Geschmack*

<b>VIRGIN COLADA</b>	7.5
Limejuice, Cocossirup, Sahne, Ananassaft	
<b>PRINCESS</b>	7.5
Vanillesirup, Cocossirup, Sahne, Maracujasaft	
<b>PISTOLERO</b>	7.5
Blue Curacao alkoholfrei, Sahne, Ananassaft	
<b>WAKE UP</b>	7.5
Mandelsirup, Zitrone, Limejuice, Orangensaft, Maracujasaft	
<b>IPANEMA</b>	7.5
Limette, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale	
<b>ALEX'S GREENKEEPER</b>	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
<b>SANTA CECILIA TINTO (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> Ein leuchtendes Rot, feuriges Bukett, leichte ausgeglichene Säure, ein unkomplizierter Wein für jeden Anlaß, trocken. Alkohol: 12,5%	7	22
<b>L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> 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
<b>L.A. CETTO ZINFANDEL (BAJA CALIFORNIA/MEXIKO)</b> Burgunderrot, Sortentypisch, Aroma nach roten Früchten, speziell Himbeeren. Ausgeglichene Säure, reife Tannine gute Struktur u. langer Abgang. Alkohol: 13,5%	8	22
<b>HEREFORD ANGUS (BODEGAS LA ROSA/ARGENTINIEN)</b> Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen. die feine Fruchtfülle vermischt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein! Alkohol: 13,0%	7	22
<b>DILEMA DAY - MALBEC - MILD ( MENDOZA-ARGENTINIEN)</b> Halbtrocken, Violett Rot schimmernd. Fruchttige Aromen von Waldfrüchten. Ein Wein mit großem Volumen, weichen Tanninen und langem Anhalt. Mild Alkohol: 13%	6	20
<b>L.A. CETTO PRIVAT RESERVE PETIT SIRAH (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> Tief Rubinrote Farbe mit Granatroten Highlights, schwarzen Früchten und Pflaumen, würzig. Abgang langanhaltend mit ausgewogenen Tanninen. Alkohol: 14,5 %	1	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
<b>SANTA CECILIA BLANCO (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> Trocken - ein frischer Weißwein, gelb/grün glänzend, blumig leicht, ausgeglichene Säure, ein unkomplizierter Wein zu jedem Anlaß fruchtig Alkohol: 12,5%	7	22
<b>L.A. CETTO CHARDONAY (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> Fruchtiges Aroma, leichter Körper, gute Struktur, exzellente Balance Alkohol: 12,5%	7	22
<b>L.A. CETTO CHENIN BLANC (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> Frisches Aroma nach tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, ausgeglichene Säure, klare Struktur Alkohol: 13,5%	8	23
<b>DILEMA DAY - CHARDONAY - MILD (MENDOZA-ARGENTINIEN)</b> 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
<b>MORADOR ROSADO (BODEGAS PRINCIPE DE VIANA, NAVARRA, SPANIEN)</b> Trocken, Pinkfarbener Rosé, am Gaumen der Geschmack nach frischen Erdbeeren. Alkohol: 13,0%	7	22
<b>L.A. CETTO ROSÉ CABERNET (BAJA CALIFORNIA/ MEXIKO)</b> Trocken, intensiv rosèfarben besticht durch seine frisch-fruchtige Art mit Aromen von roten Beerenfrüchten Alkohol: 13,0%	8	23
<b>DILEMA DAY - PINK- ROSE - MILD (ESTANCIA MENDOZA-ARGENTINIEN)</b> 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

# ALLERGENE



**A EIER**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



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



**B ERDNÜSSE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



**I SCHWEFELDIOXIDE UND SULFITE**  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l



**C FISCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



**J SELLERIE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



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



**K SENF**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



**E KREBSTIERE**  
und daraus gewonnenen Erzeugnisse.



**L SESAM**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



**F LUPINEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse



**M SOJA**  
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



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



**N WEICHTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

# INHALTSSTOFFE

- 1 FARBSTOFF
- 2 GESCHWÄRZT
- 3 KONSERVIERUNGSMITTEL, KONSERVIERT
- 4 GESCHWEFELT
- 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