

# Bunter Salatteller

Mit gebratenem <b>Bio-Tofu</b> , Zwiebelringen, frischem Gemüse, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing	11,50
Mit gebratener <b>Hähnchenbrust</b> , Zwiebelringen, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing	11,50
Mit <b>Haloumi-Käse</b> , Walnüssen und Feigen gebraten in einer Granatapfelsauce mit Oliven und Mango-Balsamico-Dressing	11,50
<b>Kleiner</b> gemischter <b>Salat</b> mit Mango-Balsamico-Dressing	4,50

# Tapas

Grüne & schwarze Oliven, eingelegt in Kräuter-Marinade	3,80
Tzatziki mit warmen Pitabrot	5,50
Schafskäsecreme mit warmen Pitabrot	5,50
Pimientos de Padron mit Meersalz	5,00
Hummus, feines Kichererbsenmus mit warmen Pitabrot	5,50
Nachos mit Käse überbacken, dazu nach Wahl Salsa-Dip oder Sourcreme	5,50
Datteln im Speckmantel (5 Stück)	5,00

# Tapas Teller

## Niño

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, gebratene **Chorizo** (spanische Paprikawurst), **Datteln** im Speckmantel, Gurken und Tomaten 12,80

## Frida

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, eingelegte Oliven, gebratenes Antipastigemüse, frittierte **Zucchini**bratlinge, pikante **Käse**bällchen, Gurken und Tomaten 12,80

## Casa Azul

Zartes **Rindfleisch** in einer würzigen Tomaten-Zimt-Sauce, gebratenes Antipastigemüse, hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, Gurken und Tomaten 12,80

## Vegan

Salsa-Dip, Oliven, hausgemachter Hummus, Feigen, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, **Nopales**bratlinge, Gurken und Tomaten 12,80

\* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

**Alle Tapas Teller werden mit Fladenbrot serviert.**

# Speisen 12,50

## **Tandoori-Hähnchen**

Gebratene Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis

## **Auberginencurry**

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

## **Yogurtlu Kebap**

Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu gebraten mit frischem Gemüse, Auberginen und Tomaten, verfeinert mit türkischen Gewürzen, geschichtet mit Tzatziki und Pommes auf Pita Brot

## **Colombo**

Karibisches Hähnchencurry: Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Cashewnüssen mit Honig karamellisiert in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

## **Hähnchencurry Mango**

Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Mangos in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

## **Nopalesbratlinge\* Aubergine, pikant**

Vegetarische Bratlinge mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

\* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

# Speisen

## **Gulasch Mexicana**

Geschmortes Rindfleisch mit Kidneybohnen, Paprika, Chilies in einer pikanten Sauce, dazu Pommes Frites oder Basmatireis

13,80

## **Chicken Vindaloo**

Gebratenes Hähnchenfleisch nach südindischer Art mit Süßkartoffeln, Zwiebeln und frischem Gemüse in einer scharf-würzigen Sauce, dazu Basmatireis

12,50

## **Al Arab**

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse, Kichererbsen, Minze und Koriander in einer würzigen Sauce, dazu Basmatireis

12,50

## **Nopalesbratlinge\* Mango**

Vegetarische Bratlinge mit frischer Mango in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

12,50

\* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

# Warme Tortillas

## **Tortilla „Gado Gado“**

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse und Zuckerschoten, in einer indonesischen Erdnuss-Kokos-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

11,90

## **Tortilla „Mango“**

Gebratene Hähnchenbrust und frische Mangos in einer feinen, cremigen Currysauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

11,90

## **Tortilla „Teriyaki“**

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu, frisches Gemüse, Bambusstreifen und Sesam in einer würzigen Teriyaki-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

11,90

## **Tortilla „Himalaya“**

Gebratene Hähnchenbrust, Spinat und frisches Gemüse in einer würzigen Kokos-Sambal-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

11,90

## **Tortilla „Peru“**

Avocado, Bio Quinoa, Nopalesbratlinge, überbacken mit Käse, getoppt von Hummus, dazu Salatbeilage

12,50

# Desserts

## **Vanilla Catalana\***

Vanilleeis mit Crema Catalana Likör und Mandelblättchen 4,50

## **Cocos-Sweetie (vegan)**

Geeiste Kokosmilch mit Mangopüree und Mandelblättchen 4,50

## **Tartufo\***

Schokoladen- und Haselnusseis mit einer  
Kakaoschicht ummantelt \* 4,50

## **Tartufo al Limone \***

Halbgefrorenes aus Limonencreme, Kern aus  
Limonenlikör, bedeckt mit Baiserstückchen 4,50

## **Soufflé al Chcolato**

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern,  
Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen 5,80

\* enthält Alkohol

# Ice Cream

## **Mövenpick-Eiscreme pro Kugel 1,50**

Crème Vanilla

Chocolate Chips

Maple Walnuts

Crème Mango Joghurt