

VOM  
7. JAN  
BIS 8. FEB.  
2026



MEXIKANISCHE WOCHEN BEIM

PERFEKT  
ZUM TEILEN!



### Vorspeise

Leicht scharfe Kichererbsensuppe mit Limetten-Creme-Fraiche

4,50

Taco-Cups \*vegan\*

7,50

knusprige Tortilla-Körbchen mit knackigem Salat, Mango, Guacamole und Chimichurri wahlweise mit gegrilltem Garnelenspieß

+6,-

### Unsere hausgemachten Füllungen kurz erklärt

#### Chili con Carne:

Geschmorte Rinderhack in leicht scharfer Soße mit Tomaten, Paprika, Chili, Kidneybohnen, Mais und einer Prise Kakao

#### Carnitas:

Langsam geschmorter Schweinenacken mit Paprika, Oregano und Kreuzkümmel gewürzt, wird leicht knusprig angegrillt

#### Pulled Aubergine:

(vegan)

Ganze Auberginen werden kräftig von allen Seiten gegrillt, dann halbiert und mit unserem Mexican-Rub eingerieben, zusammen mit einem guten Schuss Olivenöl werden sie im Ofen fertiggegart und dann „gepult“

#### Linsen Chili sin Carne: (vegan)

Rote Linsen in kräftiger Tomaten-Chili-Gewürzbrühe gegart, mit Paprika, Knoblauch und Kakao abgerundet

### Wie dürfen wir Dein Gericht zubereiten?

#### Als Burrito

für den großen Hunger - weiche Wezentortilla gefüllt mit Reis, Guacamole, Salsa, schwarzen Bohnen, Sour Cream und Füllung nach Wahl

Chili con Carne	Carnitas	Pulled Aubergine	Linsen Chili
16,90	15,40	14,80	14,50

#### Als Quesadilla

außen knusprig, innen cremig - Wezentortilla zusammengeklappt und gegrillt gefüllt mit Salsa, Cheddar und Füllung nach Wahl

Chili con Carne	Carnitas	Pulled Aubergine	Linsen Chili
16,-	14,60	13,80	13,50

#### Als Enchiladas

Weiche Wezentortillas werden gefüllt, mit Mole (würzige Soße aus Chili und Bitterschokolade) und ein wenig Bechamel übergossen und anschließend überbacken. Füllung nach Wahl

Chili con Carne	Carnitas	Pulled Aubergine	Linsen Chili
17,50	16,-	15,20	14,90

#### Als Taco - 3 Stück

Knusprige Tortillaschalen mit knackigem Salat, Guacamole, Tomatenwürfeln, Frühlingszwiebeln, Chimichurri und Füllung nach Wahl

Chili con Carne	Carnitas	Pulled Aubergine	Linsen Chili
16,-	14,60	13,80	13,50

### VON ALLEM ETWAS? - UNSERE TACO-PLATTE FÜR 2-4 PERSONEN

Alle Füllungen, Salsa, Chimichurri, Chili-Cheese-Soße, Sour Cream, Coleslaw, Reis mit schwarzen Bohnen, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Pimientos, Home Fries und Taco-Schalen nach Lust und Laune zum Selber Füllen  
19,90 € P.P.

**BUEN PROVECHO! - GUTEN APPETIT!**

# #HOMEMADE MEXICAN DRINKS

## Agua de tamarindo

Erfrischendes Getränk aus Wasser, Zucker, Agave und Tamarinde - süß säuerlich  
0,3 l 4,50 €

## Limettenlimonade

0,4 l 5,90 €



## Mojito

Der Klassiker mit Minze, Limette, Rum und einem Spritzer Soda  
0,3 l 8,50 €

## BEILÄGEN

<b>Elote</b> Gegrillter Maiskolben mit Sour-Cream - Parmesanfinish	5,90
<b>Grillkartoffeln</b> mit Sour Cream	4,50
<b>Home Fries</b> Rustikale Pommes	4,50
<b>Chili-Cheese-Fries</b> Pommes mit Jalapeno-Käsesoße überbacken	7,50
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	6,90
<b>Bunter Salat</b> in French- oder Krbiskerndressing	5,50
<b>Coleslaw</b>	3,-

## #HOMEMADE SOSSEN/DIPS

<b>Salsa</b> säuerlich-scharf	1,50
<b>Chimichurri</b> würzig mit Kräutern und Paprika	2,50
<b>Knoblauchmayonnaise</b>	1,50
<b>Guacamole</b> Soße aus Avocado und Limette	2,50
<b>Sour Cream</b>	1,50

**TexMex**  
**Burger 14,50 €**  
Rind, Cheddar, Guacamole, Salsa,

auch als Vigi-  
Variante mit  
Linsenpatty

Nachos, Knofimayo, Salat, Zwiebeln

## DESSERT

Frisch gebackene Churros in Zimt-Zucker mit Karamellsoße und Vanilleeis  
6,50

Tres leche - Saftiger Milchkuchen mit Sahne und Zimt bestäubt, dazu Mangokompott  
5,-

**BUEN PROVECHO! - GUTEN APPETIT!**

# Nichts Mexikanisches

## Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein

in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren und Zitrone, wahlweise Bratkartoffeln (Zwiebel/Speck/Kümmel) oder Home Fries und Salat

19,-

## Barbecue-Grillteller

Spareribs, Mini-Pulled-Pork-Burger, gegrillte Hähnchenbrust, Bacon, Barbecuesoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse

23,50

## Veggie-Grillteller

Grillkäse, Mini-Veggie-Burger, gegrillter Kürbis, Mangochutney, Salsa, Reis, glasiertes Gemüse und Home Fries

19,50

# Roskothens Burger

Unsere Burger servieren wir im hausgebackenen Sesam-Brioche-Bun aus Kartoffeln, Bio-Mehl und Schmide`s Hühnereiern.



**Prime-Beef-Burger**  
mit hausgemachtem Wagyu-Patty (125 Gramm) / rote Zwiebeln / Gewürzgurken / Rucola /Special-Barbecuesoße / Aioli / Schmelzzwiebeln und würzigem Raclette-Käse

16,50

WIEDER DA

## \*Schweizer Burger

Rindfleischpatty, Käsesoße, Knoblauchmayonnaise, Kartoffelrösti, Speck, würziger Raclettekäse, Zwiebeln, Salat

14,50

## \*Big Barbecue

Rindfleischpatty, Onion Rings, Bacon, Barbecuesoße, Knoblauchmayonnaise, Zwiebeln, Tomate, Salat

13,50

## \*Classic Cheeseburger

Rindfleischpatty, Cheddar, Gurkenrelish, Ketchup, Senf, Zwiebeln, Salat

12,50

## \*Crispy Chicken

Knusper-Hähnchenbrust, Mangochutney, Knoblauchmayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebeln

13,50

## \*Veggie-Burger (vegetarisch)

Linsenpatty, Butterzwiebeln, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebeln, Barbecuesoße, Knofimayo

13,50

## Beilagen u. Dips

**Home Fries** (vegan) **4,50**

**Süßkartoffelpommes** (vegan) **5,90**

**Kürbisfalafel** (vegan) **6,-**

**Onion Rings** **5,80**

**gemischter Salat** **5,50**

in French- oder Kürbiskerndressing

**Ketchup/Mayonnaise** **0,30**

**Knoblauchmayonnaise** **1,50**

**Sour Cream** **1,50**

**Barbecuesoße** (vegan) **1,50**

**Mangochutney** (vegan) **1,50**