



★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

★ ★ SINCE 2008 ★ ★

MEXOTREME

MEXICAN FOOD

COCINEROS / KÖCHE

AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA



**ERIK FERNANDO
RESENDIZ HERNANDEZ**
CIUDAD DE MÉXICO



**DIEGO DE JESUS
GARCIA**
NAUCALPAN ESTADO DE MÉXICO

DIE MEXIKANISCHE KÜCHE ist nicht nur lecker,
sondern auch Weltkulturerbe.

Im Jahr 2010 ernannte die UNESCO die mexikanische Küche
zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit.

Darüber hinaus ist die mexikanische Küche identitätsstiftend,
denn sie ist bunt, extravagant, fröhlich und sehr kreativ.

Mit viel Erfahrung und vor allem mit viel Liebe zaubert unser Team
unter der Leitung von Chefkoch Erik Fernando Resendiz Hernandez
nebst Diego de Jesus Garcia köstliche Kreationen aus ihrem Heimatland.

ENTRADAS / typisch mexikanische Vorspeisen und Snacks

- 01 **ELOTE** 4,60 €
Maiskolben - gebuttert und gesalzen
- 02 **AUTENTICOS ELOTES MEXICANOS** 5,50 €
Maiskolben mit Mayonnaise und Hirtenkäse
- 03 **CHICHARRONES** - beliebter mexikanischer Snack - 5,50 €
gepuffte Weizenchips mit Salsa Valentina und Crema

TOTOPOS CON SALSA / hausgemachte Tortilla-Chips

- 04 mit Käsesauce 5,50 €
- 05 mit Guacamole 6,50 €
- 06 mit Salsa Brava (scharf) 5,50 €
- 07 mit Salsa Macha (sehr scharf) 5,30 €
- 08 **TOTOPOS SUIZOS** 9,50 €
hausgemachte Tortilla-Chips
mit Jalapeños und Käse überbacken
- 09 **HUARACHE VEGITARIANO** 8,50 €
zwei gegrillte Kaktusblätter mit Bohnenmus,
gebratenem Gemüse, Hirtenkäse, Salsa und Crema
- 10 **QUESADILLAS CON CHORIZO** 6,50 €
zwei gebratene Weizentortillas,
gefüllt mit dreierlei Käse und Chorizo
- 11 **QUESO FUNDIDO** 8,50 €
geschmolzener Käse, dazu drei Tostadas
- 12 **CHORIQUESO** 9,50 €
geschmolzener Käse mit Chorizo, dazu drei Tostadas

ENTRADAS / typisch mexikanische Vorspeisen und Snacks

TOSTADAS / runde, knusprige Maistortilla

- 13 **CON POLLO** 8,00 €
drei Tostadas mit gezupftem Hühnerfleisch, gegart in Tomatensauce, Bohnenmus, Crema, Hirtenkäse und Salsa
- 14 **CON BIRRIA** 8,00 €
drei Tostadas mit geschmortem Schweinefleisch, Hirtenkäse, Crema, Salsa
- 15 **CEVICHE DE CAMARÓN** - mexikanische Spezialität - 10,50 €
drei Tostadas mit marinierten Shrimps, Gurke, roter Zwiebel, Tomate, Avocado, Kapern und Limette
- 16 **MOLOTES** 7,00 €
drei Teigtaschen gefüllt mit Bohnenmus, Mozzarella, Cheddar mit Crema und Hirtenkäse
- 17 **CHIPOTLE FRITA** 9,50 €
drei mit Gemüse gefüllte Chipotle (geräucherter Jalapeño) im Teigmantel frittiert, Hirtenkäse und Gemüse, dazu Sauerrahm
- 18 **MEXTREME VORSPEISENPLATTE** 12,00 €
gemischte Fingerfoodplatte mit Maiskolben, zwei Molotes, zwei Quesadillas, Totopos Suizos und Salsa

SOPAS / hausgemachte Suppen und Eintöpfe

- 19 **SOPA AZTECA** - leicht scharf - 6,50 €
Tomaten-Chili Suppe mit knusprigen Tortillastreifen und Avocado
- 20 **SOPA AZTECA CON POLLO** - leicht scharf - 8,50 €
Tomaten-Chili Suppe mit knusprigen Tortillastreifen, Hühnerfleisch und Avocado
- 21 **ESQUITES** - überall in Mexico zu finden - 6,50 €
Mais, Brühe, Hirtenkäse und mexikanische Mayonnaise

ENSALADAS / Salate

- 22 **ENSALADA CAMPERA** 15,50 €
großer gemischter Salat mit Gurke, jungen Spinat, Tomate, Paprika, serviert mit zwei gebratenen und mit geschmolzenem Käse gefüllten Quesadillas
- 23 **ENSALADA CON QUESO ASADO** 16,50 €
großer gemischter Salat mit Gurke, jungen Spinat, Tomate und Paprika, serviert mit knusprigen Tortillastreifen, Grillkäse und gerösteten Knoblauch-Baguette



VEGETARIANOS / Vegetarisch

- 24 **ENVUELTO POBLANO** - typisch aus Puebla, leicht scharf - 16,50 €
großer, mit Käse überbackener Weizentortilla, gefüllt mit eingelegten Chile Poblano, Kaktus, Mais, süßer Zwiebel und Crema, serviert mit Mole Poblano* und Reis

*Mole Poblano ist eine pikante Schokoladensauce, die bei keiner Fiesta fehlen darf. Je nach Rezept kann eine Mole aus bis zu 75 verschiedenen Zutaten bestehen.

- 25 **TACOS VEGETARIANOS** 16,50 €
weiche Maistortillas gefüllt gebratenen Gemüse (Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini), Süßkartoffel-Pommes und mexikanische Mayonnaise

- 26 **HAMBURGUESA NOPALES** 16,50 €
vegetarischer Burger aus Kaktus, Mais und Kichererbsen, mit Käse überbacken, Guacamole, hausgemachter Cheddar-Sauce, Salat, dazu Pommes und Sauerrahm

- 27 **QUESADILLAS DE PAPA FRITA** 16,50 €
drei frittierte und mit mexikanischem Kartoffelpüree und Käse gefüllte Weizentortillas, Crema und Hirtenkäse, dazu Salat und Salsa Brava

- 28 **FLAUTAS QUESO Y NOPAL** 16,50 €
drei gerollte und frittierte Maistortillas, gefüllt mit Grillkäse und Kaktus, dazu Salat mit Hirtenkäse, Crema und Salsa

- 29 **BURRITO VEGETARIANO** 16,50 €
weicher, mit gebratenem Gemüse (Champignons, Zwiebel, Paprika, Zucchini), Pintobohnen, Reis und Käse gefüllter Weizentortilla, dazu Kartoffelecken mit Salsa

ANTOJITOS / mexikanisches Straßenessen

- 30 **QUESADILLA DE POLLO** 17,50 €
drei gebratene Weizentortillas, gefüllt mit Käse, klein gezupftem Hühnerfleisch in Tomatensauce, serviert mit Salat und Salsa
- 31 **QUESABIRRIAS** - eine Kreuzung aus Taco und Quesadilla - 17,50 €
drei gebratene Weizentortillas, gefüllt mit Käse und geschmorten Schweinefleisch, verschiedene Chili (nicht scharf), serviert mit Birria-Sauce
- 32 **FLAUTAS CON POLLO** 17,50 €
drei große, gerollte und frittierte Maistortillas, gefüllt mit gezupftem Hühnerfleisch, dazu Salat mit Hirtenkäse, Crema und Salsa
- 33 **TACOS AHOGADOS DE POLLO** 17,50 €
drei große, gerollte und frittierte Maistortillas mit Hirtenkäse und Crema, gefüllt mit gezupftem Hühnerfleisch, in einer milden Salsa, dazu gebratene Bohnen
- 34 **ENMOLADAS CON POLLO** 17,50 €
drei Maistortillas, gefüllt mit klein gezupftem Hühnerfleisch, serviert in Mole Poblano, mit Crema, Reis und Bohnenmus
- 35 **ENCHILADAS CON POLLO** 17,50 €
drei Maistortillas, gefüllt mit klein gezupftem Hühnerfleisch in Tomatensauce, Crema und Hirtenkäse, serviert mit Reis und Bohnenmus
- 36 **ENCHILADAS CON CERDO** 17,50 €
drei Maistortillas, gefüllt mit klein gezupftem Schweinefleisch in Tomatensauce, Crema und Hirtenkäse, serviert mit Reis und Bohnenmus

ANTOJITOS / mexikanisches Straßenessen

BURRITO DE ...

weicher Weizentortilla mit gebratenen Zwiebeln, Pintobohnen, Käse, Jalapeños serviert mit Kartoffelecken, Salsa und Sauerrahm

- 37 **CERDO** - Schweinsteakstreifen 17,50 €
- 38 **POLLO** - Hühnersteakstreifen 18,50 €
- 39 **RES** - gebratenem Rinderhack 18,50 €
- 40 **TACOS PLACEROS DE POLLO** 18,00 €
drei weiche Maistortillas,
gefüllt mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
Chorizo, Zwiebeln, Pommies, serviert mit Salsa Brava
- 41 **TACOS PLACEROS DE CERDO** 18,00 €
drei weiche Maistortillas, gefüllt mit gebratenen
Schweinefleischstreifen, Chorizo, Zwiebeln, Pommies,
serviert mit Salsa Brava
- 42 **TACOS ALAMBRE DE POLLO** - zum selber einrollen - 19,00 €
Hühnerbruststreifen, mariniert mit Limette und Chili de Arbol,
gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Chorizo,
serviert in der heißen Pfanne mit Guacamole,
Bacon, Salsa Brava und vier Tortilla
- 43 **TACOS ALAMBRE DE CERDO** - zum selber einrollen - 19,00 €
sehr magere marinierte Schweinefleischstreifen
mit gebratener Paprika, Zwiebeln und Chorizo,
serviert in der heißen Pfanne mit Guacamole, Bacon,
Salsa Brava und vier Tortilla

GRILL Y MÂS / vom Grill & mehr

- 44 **CARNITAS** - Eine unwiderstehliche Art vom Schweinebraten! - 20,00 €
sehr zartes Schweinefleisch knusprig frittiert, wahlweise mit
Kartoffelecken oder Tortillas, serviert mit Guacamole,
eingelegten roten Zwiebeln und Salsa Brava
- 45 **BROCHETA AL PASTOR** 18,00 €
drei gebratene Schweinefleischspieße, landestypisch mit Ananas
mariniert, geschmolzenen Käse, dazu Tortillas und Salsa
- 46 **COSTILLAS BBQ** 20,00 €
Spare-Ribs in hausgemachter BBQ-Sauce, serviert mit Pommes,
Sauerrahm und Salat
- 47 **ASADA DE CERDO** 21,00 €
gemischte BBQ-Platte mit einem marinierten Steak vom Schwein,
Pulled-Pork, Spare-Ribs in BBQ,
serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat
- 48 **MEXTREME PLATTE** 24,00 €
gemischte Fleischplatte mit je einem Steak vom Schwein,
Huhn und Rind, dazu frittierte Kartoffelecken, ein Quesadilla Chorizo,
Sauerrahm, gebratene Bohnen und Salat
- 49 **BISTEC A LA MEXTREME** 27,00 €
Rindersteak vom Black Angus in einer Jalapeños-Cheddar-Sauce,
serviert mit frittierten Kartoffelecken, Sauerrahm und Salat
- 50 **BISTEC AL PATRON** 27,00 €
Rindersteak vom Black Angus mit gebratenen Bohnen, serviert mit
frittierten Kartoffelecken, Salsa Patron, Sauerrahm und Salat
- 51 **ASADA MIXTA** 21,00 €
Chorizo-Bratwurst, ein Hühner- und Schweinesteak,
gebratenes Gemüse, serviert mit Kartoffelecken und Salsa

DEL MAR / aus dem Meer

- 52 **TACOS ENSENADA** 22,00 €
drei weiche Maistortillas, gefüllt mit Shrimps im Teigmantel, Avocado, Gurke, Tomate, roter Zwiebel, frittierten Süßkartoffeln und Chipotlerahm
- 53 **CAMARONES AL AJILLO** 28,00 €
gebratene Riesengarnele in einer Guajillo-Knoblauch-Sauce marineiert (mittelscharf), serviert mit spicy Kartoffeln und Salat
- 54 **CAMARONES AL PIPIÁN** 28,00 €
Spieß mit großen Gambas, einer grünen Sauce aus Kürbiskernen und Koriander, Jalapeños, serviert mit Kartoffelecken und Zitronenpfeffer

BURGER Y TORTAS

Torta, eines der typischsten und repräsentativsten Gerichte in Mexiko.

- 55 **TORTA DE POLLO** 18,00 €
großes Baguette-Brötchen, Hühnersteak, Bohnenmus, Tomaten, Avocado, Chorizo mit Käse überbacken, dazu Kartoffelecken
- 56 **TORTA AHOGADA** - ertrunkenes Sandwich, sehr scharf - 18,00 €
großes Baguette-Brötchen mit Carnitas, zart frittiertes Schweinefleisch, Bohnenmus, marinierten Zwiebeln, mit scharfer roter Salsa übergossen, dazu Kartoffelecken
- 57 **MEXTREME BURGER** 20,00 €
riesiger Burger aus hausgemachten Rinderhack, Bacon, Jalapeños, mit viel Käse überbacken, gebratenen Zwiebeln, Cheddar-Sauce und Pommes
- 58 **CHEESEBURGER** 18,00 €
riesiger Burger mit hausgemachten Rinderhack, mit viel Käse überbacken, gebratenen Zwiebeln und Pommes

PARA NIÑOS / Kindergerichte

- 59 **CORN DOGS** 8,50 €
drei Würstchen am Stiel im Teigmantel,
serviert mit Pommes und Ketchup
- 60 **PIZZADILLA MIT WURST** - Pizza trifft auf Tortilla - 7,50 €
Weizentortillas mit Tomatensauce, belegt mit Käse und Wurst
- 61 **CHURROS DE PAPA** 7,50 €
Churros aus Kartoffelkäseteig mit Ketchup

DESSERTS / Süßspeisen

- 62 **BROWNIE DE CHOCOLATE** 7,50 €
saftiger Schokoladen-Brownie mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- 63 **HELADO FRITO** 7,50 €
Vanilleeiskugel im Teigmantel frittiert, serviert mit Karamellsauce
- 64 **CHURROS MEXTREME** 6,50 €
vier warme mexikanische Krapfen aus Brandteig mit Schokoladensauce
- 65 **FLAN** 6,50 €
klassischer mexikanischer Karamellpudding mit gebrannten
Sonnenblumenkernen
- 66 **GORDITAS DE NATA** - ähnlich dem Pancake - 6,50 €
mexikanische Süßspeise mit milchigem Aroma, mit Karamellsauce
- 67 **CAFÉ DE OLLA** 4,50 €
großer Kaffee mit braunem Zucker, Zimt und Nelken

EXTRAS

68 MEXIKANISCHER REIS 3,50 €

69 FRITTIERTE KARTOFFELECKEN 4,00 €

70 SÜSKARTOFFEL-POMMES 5,50 €

71 POMMES FRITES 4,00 €

72 GEBRATENE PINTO - BOHNEN 4,00 €

73 WEIZENTORTILLAS 4 STK. 3,50 €

74 SAUERRAHM 2,00 €

75 GUACAMOLE 3,50 €

76 SALS BRAVA 2,00 €

77 BOHNENMUS 2,00 €

78 SALS MACHA - sehr scharf !!! 2,00 €

BEBIDAS CALIENTES / Heißgetränke

CAFÉ 3,00 €

ESPRESSO einfach 2,50 €

ESPRESSO doppelt 3,50 €

TEE - verschiedene Sorten - 3,50 €

Früchtetee, Schwarztee, Kräutertee, Grüner Tee

Frischer **MINZ** - oder **INGWERTEE** 4,50 €

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS / alkoholfreie Getränke

PEPSI COLA, PEPSI ZERO, 7UP, 0,33 l
MIRINDA, SCHWIP SCHWAP 3,90 €

TAFELWASSER 0,5 l
spritzig 3,70 €

BAD LIEBENWERDA - Mineralwasser - 0,25 l 0,7 l
spritzig, medium, naturell 2,70 € 5,20 €

Premium **SÄFTE / NEKTAR** 0,2 l 0,4 l
Ananas, Orange, Kirsche, Banane, Maracuja, Mango, Apfel 3,20 € 4,60 €

FRUCHTSCHORLEN 0,2 l 0,4 l
Ananas, Orange, Kirsche, Banane, Maracuja, Mango, Apfel 3,20 € 4,60 €

THOMAS HENRY 0,2 l
Tonic Water, Ginger Ale, Spicy Ginger 3,20 €

CERVEZAS DE BARRIL / Fassbier

	0,3 l	0,5 l
WARSTEINER	3,50 €	5,00 €
CORONA EXTRA	4,50 €	
SAN MIGUEL	3,50 €	5,00 €
RADLER / DIESEL	3,50 €	5,00 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER naturtrüb	3,50 €	5,00 €

MICHELADA 4,20 €

Biermischgetränk aus den 1940er Jahren und in Mexiko sehr beliebt - ein hervorragender "Katerkiller" aus Bier, Salz, Limetten, Tabasco, Maggi, Worcester und Tomatensaft

MEXIKANISCHES U-BOOT 4,50 €

Bier mit Tequila Blau, Rot oder Original

CERVEZAS DE BOTELLA / Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
CORONA CERO Alkoholfrei	4,00 €	
SALITOS TEQUILA	4,00 €	
WARSTEINER Alkoholfrei	3,70 €	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER Dunkel		5,00 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER alkoholfrei		5,00 €

SPIRITUOSEN

TEQUILA

Eine umfangreiche Auswahl an Premium Tequila und Mescal verschiedener Reifegrade finden sie auf unserer Tequilakarte.

	2 cl	4 cl
CUERVO GOLD / Blanco	3,00 €	5,00 €
CUERVO GOLD / Blanco - 6 Stück (Tablett)	16,00 €	
DOS MAS - Tequila- Zimt Likör	3,00 €	5,00€
TEQUILA SÜß - Mango, Erdbeere, Melone	3,00 €	6,00€
MEXIKANER - hausgemacht	2,60 €	4,50€
ABSOLUT VODKA	3,00 €	5,00€
LAPHROAIG - 10 Years Single Malt Whisky	5,00 €	9,00 €
JÄGERMEISTER	3,00€	5,00€
RAMAZZOTTI	3,00€	5,00 €

Weitere Spirituosen finden Sie auf der Cocktailkarte oder an der Bar.



VINO / Wein

WEIßWEINE / Glas (0,2 l)

WEIßWEINSCHORLE, trocken 4,60 €

HAUSMARKE, trocken 4,60 €

VINA EL AROMO, trocken 6,90 €

ARTERO MACABEO, trocken 6,90 €

SISSI & FRANZ, lieblich 6,90 €

WEIßWEINE / Flasche (0,75 l)

VINA EL AROMO, trocken 21,00 €

Sauvignon Blanc DO Chile

Maule Valley - Ein knackig frischer Sauvignon Blanc mit Gras- und Zitrusnoten.

Ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Geflügel sowie allen leichten Gerichten.

SISSI & FRANZ, lieblich 21,00 €

Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße.

QbA Cuvee aus Rivaner, Silvaner und Scheurebe.

ARTERO MACABEO, trocken 21,00 €

Bodegas Munoz, Argentinien, Mendoza

Großzügig und frisch ausbalanciert Weißwein mit einem intensiven und fruchtigen Apfelaroma.

SEKT / Flasche (0,75 l)

J. OPPMANN, Sekttradition seit 1865 24,00 €

VINO / Wein

ROTWEINE / Glas (0,2 l)

HAUSMARKE, trocken 4,90 €

VINA EL AROMO, trocken 6,90 €

LEGADO MUNOZ, trocken 6,90 €

MAKKULA SHIRAZ, trocken 6,20 €

ROTWEINE / Flasche (0,75 l)

VINA EL AROMO, trocken 21,00 €

Carmenere, Maule Valley, Chile

Traditionelle chilenische Rebe mit einem feinwürzigen Charakter mit Anklängen von Pflaumen und Veilchen.

LEGADO MUNOZ, trocken 21,00 €

Merlot, Tierra de Castilla, Spanien

Mit Aromen von reifen Früchten, Spuren von Balsamico, sanfte Säure

MAKKULA SHIRAZ, trocken 19,00 €

Ein fruchtiger Rotwein mit schwarzen Johannisbeeren, Zwetschgen, Sauerkirschen und einem Hauch von Pfeffer.

ROSÉWEINE / Glas (0,2 l)

ARTERO ROSE YOUNG, trocken 6,20 €

ROSÉWEINE / Flasche (0,75 l)

BODEGAS MUNOZ, Spanien, La Mancha 19,00 €

Roséwein mit fruchtigen Aromen und starken Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren.

