¡Bienvenidos! Herzlich Willkommen!

In unserem lebendigen Restaurant dreht sich alles um authentische Aromen und frische Zutaten, hier interpretieren wir die mexikanische Küche auf unsere Art:
Fajitas, Tacos, Burritos, Quesadillas und Sandwiches. Wir kochen für euch, liebe Gäste, wie wir auch für Familie und Freunde kochen – mit Herz und Geschmack.
Auf den letzten Seiten findet ihr übrigens ein kleines Lexikon 😊

Takitos – das sind wir: Ariel aus Nicaragua und Verena aus Deutschland.
Im Februar 2022 öffneten wir einen Taco-Imbiss in Burgkunstadt. Zuerst boten wir nur den Verkauf am Fenster an, im Sommer konnten die Gäste vor Ort auf der Terrasse essen und danach bauten wir den Lieferservice aus. Am Anfang waren wir mit den Zeiten und dem Lieferradius recht zaghaft, doch mittlerweile bringen wir euer Essen bis nach Kulmbach, Kronach und Lichtenfels! Auch die Speisekarte war zu Beginn noch klein und hat nur aus Tacos und Sandwiches bestanden, dann kamen noch allerlei Snacks, Burritos und Quesadillas dazu. Seit Januar 2024 begrüßen wir euch in unserem Restaurant in Altenkunstadt.

Zwischenzeitlich erhielten wir vom Restaurantführer Restaurant Guru sogar die Auszeichnungen „Zertifikat für Exzellenz“ und „Bestes Fast Food Restaurant in Burgkunstadt“, welche wir dank unserer konstanten Qualität, Gastfreundschaft und eurer tollen Bewertungen mittlerweile drei Jahre in Folge aufrecht erhalten haben.

Jetzt freuen wir uns, euch seit Januar 2024 in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen: **¡BUEN PROVECHO! - guten Appetit!**

Ariel, Verena & das Takitos-Team

WIR HABEN
geöffnet
Donnerstag - Montag
12:00 - 21:00 Uhr

TAKITOS

WIR FREUEN UNS
AUF DEINE
Reservierung
Tel: 09572 609 5382
www.takitos-restaurant.de

TAKITOS

BEBIDAS

APERITIFS 0,2 l

Sprizz Maracuja 5,90
Prosecco • Bitterlikör • Maracuja • Mineralwasser

Sprizz 5,90
Prosecco • Bitterlikör • Mineralwasser

Wild Berry 4,90
Weinaperitif • Wild Berry • Waldbeeren

COCKTAILS 0,4 l

Macuá 7,90
4 cl Rum Flor de Caña (7 Jahre) • Maracuja • Guave • Orange • Limette

Daiquiri Rosa 7,50
6 cl Rum • Guave • Limette • Zuckersirup

TakitoSunrise 6,90
4 cl Tequila • Maracuja • Orange • Cranberry • Limette • Mineralwasser

Margarita Casera 7,90
4 cl Tequila • Limonada Casera • Mineralwasser

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 0,3 l

Maluma 5,00
Orange • Maracuja • Guave • Mineralwasser • Limette

ChikiSunrise 5,00
Maracuja • Orange • Cranberry • Limette • Mineralwasser

Granada 5,00
Ginger Ale • Maracuja • Limette • Rohrzucker

LONGDRINKS 0,3 l

Nica Libre 5,90
4 cl Flor de Caña 4 Jahre (weißer Rum) • Coca Cola • Limette

Cuba Libre 6,90
4 cl Flor de Caña 7 Jahre (brauner Rum) • Coca Cola • Limette

Wodka Maracuja / Cranberry 5,90
4 cl Wodka • Maracuja / Cranberry

WEINE

Grauburgunder

0,1 l	2,90
0,25 l	6,90

Bordeaux

0,1 l	3,50
0,25 l	7,50

Weißweinschorle

0,2 l	2,90
0,4 l	4,90

Rotweinschorle

0,2 l	2,90
0,4 l	4,90

"Das Geheimnis des Glücks ist, statt der Geburtstage die Höhepunkte des Lebens zu zählen."

Mark Twain

TAKITOS

TAKITOS

BEBIDAS

FRÄNKISCHE BIERE 0,5 l

Weismainer KronePils je 3,50
Weismainer Landbier
Weismainer Hell

Flechterla Zwick´l
Flechterla Zwick´l alkoholfrei

Weismainer Weißbier
Weismainer Weißbier alkoholfrei

Veltins Pilsener alkoholfrei
Radler (süß/ sauer)

MEXIKANISCHE BIERE 0,355 l

Pacífico Clara 5,00
Dieses Bier zeigt eine klare goldene Farbe und riecht angenehm nach Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Malz und Karamell im Hintergrund. Sehr leicht und erfrischend mit einer angenehmen Bitterkeit.

Corona Extra Premium Lager 4,30
Das erfolgreichste mexikanische Bier weltweit ist bekannt durch seine hohe Qualität, typisch goldene Farbe und seinen einzigartigen Geschmack. Natürlich serviert mit Limette.

Bier des Monats 4,50
Saisonal wechselnde mexikanische Biere

MINERALWASSER

Mineralwasser medium oder still

klein 0,2 l	1,70
groß 0,5 l	2,30

SELBSTGEMACHTE LIMONADEN

Limonada de Jamaica
Aus Hibiskusblüten • Zucker • Ginger Ale[(2)] • Limettensaft

Limonada Casera
Aus frischen Limetten • Limettensaft • Zucker

klein 0,2 l	2,60
groß 0,4 l	4,50
Schorle 0,4 l	4,10

SOFTDRINKS

Orangenlimo • Zitronenlimo • Cola Mix[(11)] • Cola[(11)]

klein 0,2 l	2,00
groß 0,5 l	3,00

Ginger Ale[(2)]

klein 0,2 l	2,00
groß 0,4 l	2,80

Coca Cola zero[(2,5,6,11)] 0,5 l 3,50

SÄFTE

Apfelsaft • Orangensaft

klein 0,2 l	2,30
groß 0,4 l	3,90
Schorle 0,4 l	3,50

Cranberry-Nektar • Guaven-Nektar • Maracuja-Nektar

klein 0,2 l	2,50
groß 0,4 l	4,50
Schorle 0,4 l	3,90

TAKITOS

TAKITOS

DIGESTIFS

TEQUILA AUS MEXICO 2 cl

Mayorazgo cristalino
Kraftvolles Bouquet mit Zitrusnoten, Trockenfrüchte und weichen Mandelnoten sowie eine geschmeidige Konsistenz. Aufgrund seines weichen und klaren Geschmacks eignet sich dieser weiße Tequila ideal zum puren Trinken.
35 % vol., 100 % Agave 3,50

Mayorazgo reposado
Volles Agavenaroma, fruchtig und würzig, angenehme Süße mit viel Fülle und Charakter, recht weich mit einem intensivem Abgang.
35 % vol., 100 % Agave 3,50

1921 blanco
Agavenaroma mit leichter Pfeffernote, Vanille und etwas Zitrone. Leichte Karamellnote, fruchtig mit verschiedenen Würzkomponenten.
40 % vol., 100 % Agave 4,90

Don Julio Añejo
Er wurde über 18 Monate im Fass gereift, wo er sein vollmundiges und komplexes Aroma erreicht. Kräftige Noten roter Früchte und Butterscotch
sorgen für Geschmacksexplosionen, die in einem würzigen Abgang münden.
38 % vol., 100 % Agave 6,90

Wie trinkt man Tequila üblicherweise in Mexiko?
In Mexiko trinkt man Tequila zur Erfrischung in dieser Form: Salz auf eine Limette geben, ein kleines Stück abbeißen, kauen – und dann ein Schlückchen Tequila nehmen.

RUM AUS NICARAGUA 2 cl

Flor de Caña extra seco 4 Jahre
Im Geschmack begeistert dieser weiße Rum mit Kokosnuss, Eiche und Bourbon-Vanille.
37,5 % vol. 2,90

Flor de Caña Grand Reserve 7 Jahre
In der Nase besticht er mit Noten von dunkler Schokolade, Karamell, gerösteten Nüssen und Anklängen von exotischen Früchten. Sein Geschmack ist unerreicht mild mit einem von feiner Vanille gekrönten Abgang. Gereift ist der Rum übrigens in ehemaligen Jack Daniels Fässern.
40 % vol. 3,50

Flor de Caña Centenario 12 Jahre
Farbe und Aroma umgarnen die Sinne mit rotgoldener Bernsteinfarbe und Aromen von Honig, gerösteten Nüssen sowie einem Geschmack, der an Vanille und Bratäpfel erinnert.
40 % vol. 3,90

Flor de Caña Centenario 18 Jahre
Sanfter und weicher Körper, mit viel Volumen, cremiger Zartbitterschokolade, Nüssen, Röstaromen und delikater Würze. Lange und kräftige Noten von Eiche, Karamell und Vanille sorgen für ein herrliches Finish, welches sich lange im Mundraum hält.
40 % vol. 5,90

Wie trinkt man Rum üblicherweise in Nicaragua?
Es kommt auf das Alter des Rums an: 4- bis 7-jährige Rums trinkt man meistens in Cocktails. Rum im Alter von 12 bis 18 Jahren trinkt man pur bei Zimmertemperatur oder “on the rocks” (auf Eis).

TAKITOS

MENÚ

VORSPEISEN

Nachos con Queso (G)
Frittierte Maistortilla-Ecken mit Käsemix und Cheddar-Käse-Sauce überbacken • Jalapeños • **2 Dips nach Wahl**
9,30

... mit Hähnchenbrust
13,30

Chili Cheese Nuggets (A,G,2)
Nuggets aus cremig-mildem Käse mit grünen Jalapeño-Chili-Stückchen, knusprig frittiert (5 Stück)
6,90

Onion Rings (A,L)
Extra breit geschnittene, saftige Ringe aus ganzen Zwiebeln im Bierteig (5 Stück)
6,90

Platanitos (A,L)
Selbstgemachte, frittierte Kochbananenchips
4,50

Nachos mit 3 Dips (A,L)
Frittierte Maistortilla-Ecken • **3 Dips nach Wahl**
6,50

Papas fritas (A,L)
Steakhouse Pommes 4,90
... mit Käse (G) überbacken 8,90

Süßkartoffel Pommes (A,L)
In Süßkartoffeln stecken viele wertvolle Vitamine wie Vitamin B2, B6, E und H.
5,90

Ensalada (M)
Kleiner gemischter Salat aus Eisbergsalat • Paprika • Mais • Kidneybohnen • Pico de Gallo • Vinaigrette aus Senf, Zwiebeln, Essig & Öl
6,50

VORSPEISEN

Chili poppers (A,C,G)
Jalapeño-Chilis mit Frischkäsefüllung in Knusperpanade frittiert (3 Stück)
5,90

Quesadilla Queso (A,G)
25 cm Weizenmehl-Tortilla mit Käsemix gefüllt • gebacken
5,90

Quesadilla Jamón (A,G)
25 cm Weizenmehl-Tortilla mit Käsemix & Schinken gefüllt • gebacken
6,90

TAKITOS

Kleine Maistortillas (10 cm) kurz frittiert oder als soft Tacos (in der Pfanne erwärmt) • **1 Dip nach Wahl**

Takitos mixtos (A,L,M)
4 kleine Tacos mit Pulled Beef • Pulled Pork • gebratener Hähnchenbrust • Chili con Carne • Blattsalat
10,00

Takitos Beef (A,L,M)
3 kleine Tacos mit Pulled Beef • Blattsalat
9,00

Takitos Pork (A,L,M)
3 kleine Tacos mit Pulled Pork • Blattsalat
7,00

Takitos Chili (A,L)
3 kleine Tacos mit Chili con Carne • Blattsalat
7,00

Takitos Pollo (A,L)
3 kleine Tacos mit gebratener Hähnchenbrust • Blattsalat
7,00

TAKITOS

MENÚ

BURRITOS

Tortilla (30 cm) aus Weizenmehl gefüllt mit Bohnenmus, Käsemix, Salat, rohen Zwiebeln, Koriander.
Dazu gibt es eine Beilage & 1 Dip nach Wahl.

Burrito Carne Asada (A,G,L)
Kurz gebratene Streifen vom argentinischen Rindersteak (180 g) • gebratene Zwiebeln & Paprika
22,50

Burrito Pulled Beef (A,G,L,M)
Pulled Beef (Rindfleisch, Barbecue-Sauce) • Paprika
21,90

Burrito Pollo (A,G,L)
Hähnchenbrust gebraten mit Paprika & Zwiebeln
18,90

Burrito Chili (A,G,L)
Chili con Carne (gemischtes Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais) • Paprika
18,90

Burrito Pulled Pork (A,G,L,M)
Pulled Pork (Schweinefleisch, Barbecue-Sauce, Kidneybohnen) • Paprika
18,90

Burrito Vegi (A,G,L)
Avocadocreme • gebratene Paprika, Zwiebeln & Tomate • Pico de Gallo
18,90

UNSERE BELIEBTEN CHILI CHEESE FRIES

Queso Papas (A,G,L)
Steakhouse Pommes • Chili con Carne • Jalapeños • mit Käsemix überbacken •
1 Dip nach Wahl
15,90

QUESADILLAS

Gefüllte Tortilla (25 cm) aus Weizenmehl.
Dazu gibt es eine Beilage & 1 Dip nach Wahl.

Quesadilla Camarones (A,B,G,L)
Gebratene Garnelen (8 Stück), Paprika & Zwiebeln • Käsemix • Koriander
19,90

Quesadilla Vegetariana (A,G,L)
Bohnenmus • gebratene Paprika, Zwiebeln & Tomaten • Käsemix • Koriander
16,90

Quesadilla Pollo (A,G,L)
Gebratene Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln • Käsemix • Koriander
16,90

NACHO BOWLS

Salat • Paprika • Mais • rohe Zwiebeln • Avocado • Kidneybohnen • Pico de Gallo • Käse • frische Limette • Koriander • Nachos
10,00

+ kurz gebratene Streifen vom argentinischen Rindersteak (180 g), Paprika & Zwiebeln (A,G,L,M)
+ 8,90

+ gebratenes Hähnchen, Paprika & Zwiebeln (A,G,L,M)
+ 5,90

+ gebratene Garnelen (8 Stück), Paprika & Zwiebeln (A,B,G,L,M)
+ 7,90

TAKITOS

TAKITOS

MENÚ

TACOS

Kurz frittierte Maistortillas (15 cm).
Dazu gibt es eine Beilage & 1 Dip nach Wahl.

Tacos Carnitas (A,G,L,M)
2 Tacos gefüllt mit Pulled Beef (Rindfleisch, Barbecue-Sauce) • Salat • Käsemix • rohe Zwiebeln • Koriander
18,90

Tacos Emperador (A,B,G,L)
2 Tacos gefüllt mit Garnelen (8 Stück) mit Paprika & Zwiebeln gebraten • Salat • Käsemix • Koriander
18,90

Tacos Fajitas (A,G,L)
2 Tacos gefüllt mit Hähnchenbrust mit Paprika & Zwiebeln gebraten 🌶 • Salat • Käsemix
15,90

Tacos Cochinita (A,G,L,M)
2 Tacos gefüllt mit Pulled Pork (Schweinefleisch, Kidneybohnen, Barbecue-Sauce) • Salat • Käsemix • rohe Zwiebeln • Koriander
15,90

Tacos Chili (A,G,L)
2 Tacos gefüllt mit Chili con Carne (gemischtes Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais 🌶) • Salat • Käsemix • rohe Zwiebeln • Koriander
15,90

Tacos Coliflor (A,L)
2 Tacos gefüllt mit Blumenkohl mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten gebraten • Salat • Avocadocreme • Pico de Gallo 🌶🌶 • Koriander
15,90

"Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen."

George Bernard Shaw

FAJITAS-PFANNEN

Serviert in der gußeisernen, heißen Pfanne. Abgerundet mit frischem Limettensaft & garniert mit Koriander.
Dazu gibt es eine Beilage & 1 Dip nach Wahl.

Pfanne mit Rind (L,M)
Streifen vom argentinischen Rinderhüftsteak (180 g) angebraten mit Paprika & Zwiebeln
20,90

Pfanne mit Garnelen (A,B,L,M)
Gebratene Garnelen (12 Stück), mit Paprika & Zwiebeln
20,90

Pfanne "mar y tierra" (A,B,L,M)
Halb Rind und halb Garnelen
21,90

Pfanne mit Hähnchen (A,L)
Gebratenes Hähnchen, mit Paprika & Zwiebeln 🌶
16,90

Pfanne mit Gemüse (A,L)
Gebratener Blumenkohl, Tomate, Paprika & Zwiebeln
16,90

TACOS ESPECIALES

Kurz frittierte Maistortillas (15 cm).
Dazu gibt es 2 Dips nach Wahl.

Tacos Combo familiar (A,G,L,M)
4 verschiedene Tacos mit 1x Chili • 1x Pulled Pork • 1x Pulled Beef • 1x Hähnchen 🌶
23,50

Tres Tacos (A,G,L,M)
3 verschiedene Tacos nach Wahl aus Chili con Carne, Pulled Pork, Pulled Beef oder Hähnchen
22,90

TAKITOS

MENÚ

POSTRES

Tagesdessert
...wechselnde Mini-Leckereien
3,50

Churros (A)
frisch frittiert mit Zimt-Zucker
1,00 pro Stück

... dazu Schokosauce
0,90

Eiscreme
1,30

Sorbet (saisonabhängig)
1,50

CAFE & TÉ

Espresso
1,80

Espresso doble
2,80

Cafe crema
2,80

Cappuccino
3,00

Tee (verschiedene Sorten)
2,00

LIKÖRE 2 cl

Kahlúa Kaffeelikör
2,90

Baileys Original Irish Cream
2,90

Erdbeer Limes
2,90

„Satt heißt ja nicht,
dass kein Nachtisch mehr reinpassen würde."

TAKITOS

INFO

GUTSCHEINE

Verschenke ein Stück Mexiko und lade einen lieben Menschen zu einem tollen Erlebnis in unserem gemütlichen Restaurant ein! Egal, ob für einen besonderen Anlass oder einfach nur so - ein Gutschein ist perfekt für alle, die gutes Essen lieben!

FOLG' UNS!

... um immer auf dem neuesten Stand zu bleiben! So verpasst du keine spannenden Neuigkeiten, Angebote und Events. Wir würden uns auch über eine Bewertung freuen!

LIEFERSERVICE & ABHOLUNG

Bestell' über unseren Webshop **www.takitos.de** und erhalte 10% Rabatt auf die gesamte Bestellung. Hier kannst du auch die aktuellen Lieferbedingungen ersehen!

TISCHRESERVIERUNG

Wir freuen uns auf deine Reservierung unter Tel: 09572 609 5382 oder nimm Kontakt über unsere neue Webseite auf: **www.takitos-restaurant.de**

ALLERGENE

Wir bereiten alle unsere Speisen mit größter Sorgfalt und Hygiene zu, können jedoch Kreuzkontaminationen mit Allergenen nicht ausschließen, da wir in einer kleinen Küche arbeiten.

HINWEIS

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

WIR HABEN
geöffnet
Donnerstag - Montag
12:00 - 21:00 Uhr

TAKITOS

LEXIKON

BURRITO
Ein Burrito (Spanisch für Eselchen) ist eine gefüllte große Tortilla aus Weizenmehl und ein Gericht aus der mexikanischen und Tex-Mex-Küche. Unsere Burritos werden zu einem Wrap gedreht und kommen dann noch kurz in die Pfanne.

CARNITAS
„carne“ = spanisch für Fleisch
Der Rinderbug wird ca. 12 Stunden im eigenen Saft und verschiedenen Gewürzen im Ofen gegart. Danach wird das Fleisch gezupft (Pulled Beef) und mit einer selbstgemachten Barbecue-Sauce serviert.

CHIPOTLE
Chipotles sind durch Räuchern über Mesquite-Holz getrocknete reife Jalapeño-Chilis mit typischem rauchigem Geschmack. Unsere Chipotles werden in einer Adobo-Sauce (würzige Tomatensauce mit Essig) eingelegt.

CHURROS
Das süße Spritzgebäck wird frittiert, mit Zimt-Zucker bestreut und auf Wunsch mit Schokosauce serviert. Aus Brandteig hergestellt, kommen sie geschmacklich dem Krapfen sehr nahe.

COCHINITA
Die Schweineschulter wird ca. 8 Stunden im eigenen Saft und verschiedenen Gewürzen bei niedriger Temperatur im Ofen gegart. Dann wird es gezupft (Pulled Pork) und die Barbecue-Sauce noch weiter verfeinert.

CUBANITO
Das „Sándwich cubano“ wurde in Florida von kubanischen Einwanderern erfunden. Es besteht ursprünglich aus „pan cubano“ (Weißbrot), gebratenem Schweinefleisch, gekochtem Schinken, Käse, Senf, Essiggurke und wird in Butter gebraten. Unsere Version machen wir ohne Schweinefleisch, deswegen nennen wir es auch „Cubanito“ (kleines Cubano Sandwich)

EMPERADOR
emperador = spanisch für Kaiser
Ursprünglich wird die Zubereitungsart „Tacos gobernador“ genannt. Chef Ariel hat diese etwas abgewandelt und deshalb umbenannt.

FAJITAS
Fajita ist ein Gericht der Tex-Mex-Küche, das in der Originalversion aus gegrilltem und anschließend klein geschnittenem Rindfleisch besteht, das zusammen mit Streifen von grüner Chili auf einer Weizentortilla serviert wird. Fajitas werden mittlerweile auch aus Schweinefleisch oder Huhn zubereitet, seltener auch aus Garnelen. Zu den Beilagen zählen oft saure Sahne, Guacamole, Salsa, Pico de gallo, Käse und Tomaten.

FLOR DE JAMAICA
Flor de Jamaica sind getrocknete Kelche der Hibiskusblüten. Hibiskusblüten haben unter anderem blutdrucksenkende und antibakterielle Eigenschaften, auch wird ihnen eine krebshemmende Wirkung nachgesagt. Enthalten sind unter anderem die Vitamine A, E und C, Eisen, Magnesium und Selen.

KOCHBANANE
Ähnlich wie die Kartoffel in unseren Breiten ist die Kochbanane eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel in vielen südamerikanischen Ländern. Ihr Geschmack und ihre mehlige Konsistenz ähneln der einer Kartoffel. Im Laufe der Reifung gewinnen Kochbananen jedoch immer mehr an Süße, das Fruchtfleisch wird weicher.

KORIANDER
Korianderblätter haben ein sehr intensives Aroma, das neben „wanzenartig“ auch als erfrischend zitronen- bis mandarinenartig beschrieben wird. Den Blättern wird auch eine Salbeinote nachgesagt. Viele Menschen empfinden sein Aroma jedoch als unangenehm, aufdringlich oder sogar seifenartig. Die Abneigung gegen Korianderblätter hat möglicherweise eine genetische Komponente.
In Nicaragua wird zwischen dem echten Koriander (cilantro, die Blätter sind klein, zart und federartig und ähneln glattblättriger Petersilie.) und dem langen Koriander (culantro, Korianderblätter hingegen sind länglich, lanzenförmig mit gezackten Rändern und haben eine robustere Textur.) unterschieden.

TAKITOS

LEXIKON

MEXICO

Mexiko ist ein Land in Nordamerika. Es liegt südlich der USA und nördlich von Belize und Guatemala. Es hat jeweils eine Küste am Atlantischen und am Pazifischen Ozean. Das Land ist rund sechsmal so groß wie Deutschland und hat etwa eineinhalb Mal so viele Einwohner. In Mexiko gibt es mehr als 60 Pyramiden – fast doppelt so viele wie in Ägypten. Erbaut wurden sie von den Azteken und den Mayas. Die Pyramide von Cholula in der Nähe von Mexiko-Stadt ist vom Volumen her die größte der Welt. Die mexikanische Küche gehört zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe. Die Mexikaner:innen sind die größten Coca-Cola-Konsument:innen der Welt. Pro Kopf trinken sie etwa 163 Liter im Jahr!

In Mexiko werden 69 verschiedene Sprachen gesprochen. Damit gehört Mexiko zu den Ländern mit der größten sprachlichen Vielfalt weltweit. Neben dem Spanischen existieren 68 indigene Sprachen, darunter beispielsweise náhuatl, mixteco und otomí. Kein anderes Land auf dem amerikanischen Kontinent weist eine vergleichbare Vielfalt an indigenen Sprachen auf. Ebenso wie das Spanische sind die indigenen Sprachen als Nationalsprachen anerkannt. Mexiko ist das Land mit den meisten Taxis der Welt. 60 000 registrierte Taxis zirkulieren auf den Straßen Mexikos, ein Großteil davon in der Hauptstadt.

NACHOS

Frittierte Maistortilla-Ecken

Sie werden mit verschiedenen Dips serviert. Es handelt sich bei Nachos nicht um ein Gericht der traditionellen mexikanischen Küche, sondern es wird allgemein zur modernen Tex-Mex-Küche gezählt. Nachos wurden 1943 in dem mexikanischen Grenzort Piedras Negras von Ignacio Anaya (mex. Koseform für Ignacio ist Nacho) erfunden, der damals Kellner im dortigen Victory Club war. Als eines Abends eine Gruppe von Amerikanern von der nahegelegenen Fort Duncan Air Base zum Essen in den Club kamen, war der Überlieferung zufolge der Koch nicht auffindbar. Deshalb improvisierte Anaya in der Küche mit vorhandenen Lebensmitteln und servierte mit Käse überbackene Tostadas (frittierte Tortillas) mit Jalapeño-Streifen. Das war die Urversion des Gerichts.

NICARAGUA

Nicaragua (spanisch „República de Nicaragua“) ist das größte Land in Mittelamerika. Es grenzt im Norden an Honduras und im Süden an Costa Rica. Die Farben der Flagge Nicaraguas (blau, weiß, blau) stehen für das beidseitig von Wasser gesäumte Land – im Westen der Pazifik, im Osten die Karibik.

Nicaragua ist bekannt für seine atemberaubende Natur, die von Vulkanen, Seen und üppigen Regenwäldern geprägt ist. Die Hauptstadt Managua ist ein kulturelles Zentrum, während die koloniale Stadt Granada mit ihren bunten Gebäuden und historischen Kirchen Touristen anzieht. Nicaragua hat eine reiche Geschichte, die von indigenen Kulturen, spanischer Kolonialisierung und politischen Umwälzungen geprägt ist. Die Bevölkerung ist vielfältig, mit einer Mischung aus Mestizen, Indigenen und Afro-Nicaraguanern, was sich in der lebendigen Kultur und den Traditionen des Landes widerspiegelt. Zudem ist Nicaragua für seine herzliche Gastfreundschaft und die köstliche Küche bekannt, die reich an frischen Zutaten und traditionellen Rezepten ist.

Der beeindruckende Lago de Nicaragua, der größte Süßwassersee Mittelamerikas, beherbergt die seltenen Nicaraguaseehaie, diese sind über den Rio San Juan (Atlantikküste) eingewandert und sesshaft geworden. Er ist damit wohl der einzige See der Erde, in dem auch Haie leben. Außerdem befindet sich hier mit der Insel Ometepe die größte vulkanische Binneninsel weltweit. Über den See sind ab dem 16. Jahrhundert Piraten nach Nicaragua gekommen um die katholischen Kirchen auszurauben. Deshalb wurde auf einer der 364 Inseln im Nicaraguasee eine Festung gebaut um die Stadt Granada zu schützen. Diese Festung kann heute noch besichtigt werden.

Nicaragua ist das „Land der Tausend Vulkane“. Um genau zu sein: Es sind 28. Immerhin sieben von ihnen sind noch immer aktiv – darunter auch der Telica nahe León. Wie eine Perlenkette reihen sie sich an der Pazifikküste auf. Zuletzt ausgebrochen ist 2012 San Cristóbal (1745 Meter), der größte Krater des Landes. 135 Kilometer nordwestlich von Managua gelegen, ist er einer der aktivsten Mittelamerikas. Die wichtigsten Sportarten Nicaraguas sind Baseball, Boxen und Fussball.

LEXIKON

NIXTAMAL

Vom Nahuatl-Wort „nixtli“, was „Asche“ bedeutet, und „tamalli“, was „gekochte Maismasse“ bedeutet. Nach der Ernte wird der Mais von der Sonne getrocknet. Hat er den gewünschten Trocknungsgrad erreicht, wird er in einem speziellen Prozess „nixtamalisiert“, was bedeutet, dass der Mais in Wasser und „Cal viva“, gebrannten Kalkstein, zuerst gekocht und danach eingeweicht wird. Die dadurch in Gang gesetzten chemischen Prozesse helfen, das Korn aufzuweichen und so die Weiterverarbeitung zu erleichtern. Zuletzt wird das Korn gemahlen.

PICO DE GALLO

Tomaten-Zwiebel-Salat mit Koriander und Chili. Er ist in ganz Lateinamerika in verschiedenen Variationen verbreitet. Er schmeckt leicht säuerlich und scharf.

QUESADILLAS

Der Name setzt sich aus den Wörtern „queso“ (Käse) und „Tortilla“ zusammen. Die Tortilla wird gefüllt und dann zusammengeklappt und in der Pfanne angebräunt damit der Käse schmilzt.

RUM AUS NICARAGUA

Bereits 1890 wurde die Flor de Caña Destillerie in Nicaragua gegründet. Wörtlich übersetzt bedeutet „Flor de Caña“ Zuckerrohrblüte. Genau wie dieser poetische Firmenname sind auch die Rums von Flor de Caña eine wahre Ode an das Zuckerrohr, dem mit feinsten Rums „gehuldigt“ wird. 2017 wurde Flor de Caña das erste Mal zum besten Rumproduzenten der Welt ausgezeichnet. Mit über 100 Auszeichnungen ist Flor de Caña der am häufigsten prämierte Rum der Welt. Alle Rums von Flor de Caña sind pur ein Genuss, besonders die Vanille- und Kokosnote zeichnen den Hausstil aus.

TACOS

In Mexiko wird als Taco eine zusammengeklappte oder eingerollte Tortilla bezeichnet, die mit verschiedenen Zutaten gefüllt wird. Unsere Tacos werden mit Maistortillas zubereitet. Wir frittieren die Tortilla nur kurz, damit diese die Form behält, aber nicht hart wird.

TAKITOS

Taquitos sind kleine Tacos. Die Schreibweise mit „K“ ist eine Abwandlung um die Aussprache ein bisschen zu erleichtern

TEQUILA

Tequila [te'kila] ist eine Form der Spirituose Mezcal, eines Agaven-Brands aus Mexiko. Tequila ist der bekannteste Mezcal und wird in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco und in vier weiteren Staaten aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen. Die Einheimischen nennen dieses Herz „Das Haus des Mondes“, was in der indigenen Sprache Nahuatl „Mezcal“ heißt.
Tequila wird basierend auf seiner Reifung in fünf Gruppen klassifiziert:

- silver, blanco, plata: klarer, transparenter Tequila. Nach der Destillation unmittelbar in Flaschen abgefüllt.
- gold, joven oder oro: Ein Blend aus weißem Tequila mit gealterten Tequilas. Dieser Tequila kann zusätzlich mit bis zu 1 % seines Gewichtes durch Zuckercouleur, natürliche Eichenholzextrakte, Glycerin und Zuckersirup angereichert werden, um ihn gereifter und weicher schmecken zu lassen
- aged, reposado: Tequila, der mindestens zwei Monate in Eichenholz-Behältern geruht hat.
- extra-aged, añejo: Tequila, der mindestens ein Jahr, aber weniger als drei Jahre, in Eichenholz-Behältern lagert. Die Behälter dürfen eine Größe von 600 Litern nicht übersteigen. Der Alkoholgehalt muss mit Wasser reguliert werden.
- ultra-aged, extra-añejo: Tequila, der mindestens drei Jahre in Eichenholz-Behältern lagert.

TORTILLA

Unsere Tortillas für die Tacos sind Maistortillas („Tortillas de Maíz“) aus „Nixtamal“ - ein Vollkornprodukt das nach uraltem traditionellen Verfahren direkt aus dem vollen, gemahlenen Maiskorn gebacken wird.

TAKITOS

ALLERGENE

ABKÜRZUNG	ALLERGEN
A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

ABKÜRZUNG	ZUSATZSTOFF
1	Konservierungsstoff
2	Farbstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Süßungsmittel Saccharin
5	Süßungsmittel Cyclamat
6	Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
7	Süßungsmittel Acesulfam
8	Phosphat
9	geschwefelt
10	chininhaltig
11	koffeinhaltig
12	Geschmacksverstärker
13	geschwärzt
14	gewachst
15	gentechnisch verändert

TAKITOS

DIPS & SALSAS

• **Sourcream**	Schmand mit Knoblauch, Limette und Salz angemacht
• **Aioli**	Mayonnaise mit Limette und viiiiiel Knoblauch
• **Chipotle-Mayonnaise**	Pikante Mayonnaise mit geräucherten Jalapeño-Chilis
• **Salsa verde**	Scharfe grüne Sauce aus Tomatillos & Chilis
• **Salsa mexicana**	Scharfe rote Sauce aus Tomaten & Chilis

je 1,50

• **Avocadocreme**	Klassische Guacamole aus Avocado, Chili, Knoblauch, Koriander, Limettensaft
• **Pico de Gallo**	Scharfer Tomaten-Zwiebel-Salat mit Koriander und Chili
• **Käsedip**	Cremige Käse-Sauce
• **Salsa Mango-Habanero**	Sehr scharfe fruchtig-würzige Mango-Habanero-Sauce

je 1,90

WÄHLE EINE AUS 9 VERSCHIEDENEN BEILAGEN ZU DEINEM HAUPTGANG

Ohne Aufpreis:

1. Papas fritas *dicke Steakhouse Pommes*
2. Nachos *frittierte Maistortillaecken*
3. Weißbrot *empfehlen wir zu den Fajitas Pfannen*
4. Maistortillas (3 Stück) *empfehlen wir zu den Fajitas Pfannen*

Hier berechnen wir 1 Euro Aufpreis:

5. Kleiner gemischter Salat
6. Süßkartoffelpommes
7. Onion rings (5 Stück) *frittierte Zwiebelringe*
8. Platanitos *Selbstgemachte, frittierte Kochbananenchips*
9. Chili Cheese Nuggets (5 Stück) *Käse mit Jalapeño-Stückchen im knusprigen Backteig*

EXTRAS

• Koriander • sehr scharf zubereitet • Jalapeños • Mais • Tomate • Kidneybohnen • Zwiebeln • Paprika	je 0,80
extra Käsemix	1,90
extra Fleisch, extra Garnelen	auf Anfrage