

# CLUB SOCIAL "MEXICANO"

MODERN MEXICAN RESTAURANT & BAR

## MARGARITAS

### MARGARITA DE LA CASA

Patrón Silver | Cointreau | Limettensaft | Limetten Sherbet  
11.0

### MEZCAL MARGARITA CSM

Topanito Mezcal | Cointreau | Limettensaft | Limetten Sherbet  
11.0

### SPICY MARGARITA

Spicy Patrón | Cointreau | Limettensaft | Limetten Sherbet  
11.0

### TOMMY'S MARGARITA

Patrón Silver | Limettensaft | Limetten Sherbet | Agave  
11.0

## SIGNATURE DRINKS

### MEZCAL MARY

Topanito Mezcal | Tomatensaft | Gewürze  
13.0

### WORM MEETS QUINCE

Ferdinand's Quitte | Mezcal Verde | Aprikosen-Brandy |  
Limettensaft | Pfirsich Bitter  
12.0

### RED LIGHT DISTRICT

Patrón Silver | Chambord | Agave | Limettensaft |  
Himbeeren | Koriander  
13.0

### TIKITAK

Patrón Reposado | Cointreau | Ananas-Minz-Saft |  
Limettensaft  
12.0

### EL CONDE

Earl meets Bombay | Limetten Sherbet  
12.0

### UMO Y HIERBA

Topanito Mezcal | Chartreuse Jaune |  
Limettensaft | Oregano  
13.0

### EL BURRO

Patrón Reposado | Limettensaft | Ananassaft |  
Zuckersirup | Absinth | Ginger Beer  
12.5

### DULCE DE LECHE

Patrón Añejo | PX Sherry | Sahne | Ei  
13.0

### BÉSAME MUCHO

Sombrero Mexican Mandel Likör |  
Limette | White Peach Limonade  
11.0

### CARAJILLO

Kaffee | Likör 43  
10.0

## CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
VEUVE CLICQUOT BRUT RÉSERVE CUVÉE.....	15.0	110.0
VEUVE CLICQUOT ROSÉ.....		130.0
RUINART ROSÉ.....		150.0

# SIGNATURE

M E N U S

## SIGNATURE MENUS AB 2 PERSONEN

### M E N Ú U N O

GUACAMOLE CSM

TOTOPOS CON ATÚN<sup>8</sup>

TACO DE CARNE ASADA<sup>8</sup>

PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

PAPAS BRAVAS CSM<sup>1</sup>

ENSALADA DE TOMATE Y NÓPALES<sup>3</sup>

TRES LECHES<sup>4</sup>

46.0 p. P.

### M E N Ú D O S

GUACAMOLE CSM

CEVICHE DE FLETÁN CON LECHE DE TIGRE<sup>3</sup>

TACO DE BARBACOA<sup>1</sup>

TACO DE CAMARONES<sup>1,6,8</sup>

US PRIME GOP FLANK STEAK<sup>8</sup>

ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA  
CON MOLE BLANCO<sup>8</sup>

PAPAS BRAVAS CSM<sup>1</sup>

DULCE CON YOGURT DE COCO<sup>3</sup>

58.0 p. P.

### M E N Ú T R E S V E G E T A R I S C H

GUACAMOLE CSM

PIMIENTOS DE PADRÓN<sup>8</sup>

TACOS DE HONGOS<sup>1</sup>

ENSALADA DEL HUERTO<sup>3</sup>

ALCACHOFA CON MOLE BLANCO<sup>8</sup>

PAPAS BRAVAS CSM<sup>1</sup>

DULCE CON YOGURT DE COCO<sup>3</sup>

41.0 p. P.

# COMIDA

## S P E I S E N

### ENTRADAS STARTER

<b>GUACAMOLE CSM</b> 	12.0
Avocado   Pico de Gallo   Tostadas	
<b>TOTOPOS CON MOLE Y SÉSAMO</b> 	11.0
Tortilla-Chips   Mole Blanco <sup>8</sup>   Sesam   Jalapeños	
<b>TOTOPOS CON ATÚN</b>	15.0
Tortilla-Chips   Roh mariniertes Thunfisch   Mole Blanco <sup>8</sup>   Sesam   Jalapeños	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> 	12.0
Pimientos   Queso Blanco <sup>4</sup>   Limettensalz   Koriander	
<b>CROQUETAS DE PESCADO</b>   5 <sup>STK</sup>	16.0
Schwarzer Heilbutt (Wildfang)   Guasacaca-Salsa   Eingelegte Radieschen   Habanero-Crema	
<b>FLAUTAS DE REFRITO NEGROS Y QUESO OAXAQUEÑO</b> <sup>1</sup>    3 <sup>STK</sup>	11.0
Gefüllte Mais-Tortilla-Flöte   Schwarze Bohnen   Oaxaca Käse <sup>4</sup>   Guacamole	






### CRUDO

<b>CEVICHE DE FLETÁN CON LECHE DE TIGRE</b> <sup>3</sup>	19.0
Heilbutt   Tigermilch   Avocado   Rote Zwiebeln   Arbol-Chili   Maiskörner	

### ENSALADA SALAT

<b>ENSALADA DEL HUERTO</b> <sup>3</sup> 	14.0
Großer Gartensalat   Gurke   Tomate   Eingelegte Radieschen   Avocado   Cotija Käse <sup>4</sup>   Sesam   Krosse Mais-Tortilla-Streifen   Limetten-Vinaigrette	
+ Roh mariniertes Thunfisch	9.5
+ Black-Tiger-Garnelen (Wildfang) <sup>6</sup>   3 <sup>STK</sup>	9.5

## FOOD WITHOUT CHILE AIN'T FOOD

<b>SALSAS</b>	<b>VERDE</b> 	<b>BRAVA</b> 
	<b>HABANERO-MANGO</b> 	<b>ROJO</b> 
	<b>CHIMICHURRI</b> 	<b>EINZELN</b> 2.5
	<b>S E T</b>   aus 5   ..... 9.0	

<b>CHILES FRESCOS</b>	
<b>JALAPEÑOS</b> 	<b>HABANEROS</b> 
<b>ANCHOS POBLANO</b> 	<b>RAWIT</b> 

# COMIDA

## SPEISEN

### TACOS & TOSTADA

<b>TACOS DE BARBACOA</b>   2 <sup>STK</sup> / 3 <sup>STK</sup> .....	<b>9.5 / 13.0</b>
Mais-Tortilla   konfiertes US Prime Brisket   Pico de Gallo   Chipotle-Crema <sup>1</sup>   Röstzwiebeln   Koriander	
<b>TACOS DE HONGOS</b>    2 <sup>STK</sup> / 3 <sup>STK</sup> .....	<b>9.5 / 13.0</b>
Mais-Tortilla   Pilz-Barbacoa   Pico de Gallo   Eingelegte rote Zwiebeln   Chipotle-Crema <sup>1</sup>   Koriander	
<b>TACOS DE CARNITAS</b>   2 <sup>STK</sup> / 3 <sup>STK</sup> .....	<b>9.0 / 12.5</b>
Mais-Tortilla   Konfierte Schweineschulter (vom Biohof May)   Zwiebeln   Koriander	
<b>TACOS DE CAMARONES</b>   2 <sup>STK</sup> / 3 <sup>STK</sup> .....	<b>12.0 / 17.0</b>
Mais-Tortilla   Black-Tiger-Garnelen (Wildfang) <sup>8</sup>   Mexican Slaw <sup>1</sup>   Mole Rojo <sup>8</sup>	
<b>TACOS DE CARNE ASADA</b>   2 <sup>STK</sup> / 3 <sup>STK</sup> ...	<b>13.0 / 19.0</b>
Mais-Tortilla   US Prime Flank Steak   Mole Negro <sup>8</sup>   Röstzwiebeln	
<b>TOSTADA CON CANGREJOS DE CONCHA BLANDA</b> .....	<b>13.0</b>
Krosse Mais-Tortilla   Soft-Shell-Crab <sup>6</sup>   Avocado   Pico de Gallo	

### GUARNICIONES BEILAGEN

<b>ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA CON MOLE BLANCO</b> 	<b>9.0</b>
Gegrillter grüner Spargel   Mole Blanco <sup>8</sup>   Ducca <sup>8</sup>	
<b>ELOTE MEXICANO</b> 	<b>5.0</b>
1/2 gegrillter Maiskolben   Habanero-Crema <sup>1</sup>   Tortilla-Crunch   Chili   Cotija Käse <sup>4</sup>   Koriander	
<b>ENSALADA DE COLE</b> 	<b>6.0</b>
Mexikanischer Krautsalat   Karotten   Habanero-Crema <sup>1</sup>   Pekannüsse <sup>8</sup>	
<b>ENSALADA DE TOMATES Y NOPALES FRESCOS</b> 	<b>7.0</b>
San Marzano Tomaten   Kaktus   Avocado   Schalotten   Jalapeños   geröstete Korianderkörner   Limettenöl	
<b>PAPAS BRAVAS CSM</b> 	<b>7.0</b>
Kartoffelecken   Chipotle-Crema <sup>1</sup>   Jalapeños   Koriander	

¡AY, AY, AY, AY CANTA  
Y NO LLORES!

### PARRILLA VOM LAVASTEIN-GRILL

<b>POLLO A LA DIABLA</b> .....	<b>26.0</b>
Marinierte Mais-Poularde   Salsa Borracha (Pikant)   Limettenbutter	
<b>FLANK STEAK</b> 200g .....	<b>39.0</b>
US Prime GOP Flank Steak   Mole Negro <sup>8</sup>   Guacamole	
<b>SOLOMILLO DE TENERA</b> 200g .....	<b>45.0</b>
US Prime GOP Rinderfilet   Mole Negro <sup>8</sup>	
<b>EL ENTRECOT</b> 300g .....	<b>54.0</b>
Australian Prime Black Angus Rib-Eye   Mole Negro <sup>8</sup>	
<b>PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI</b> .....	<b>29.0</b>
Pulpo aus Galizien   Chimichurri   Konfierte Datteltomaten	
<b>DORADA ROSA A LA TALLA</b> 600g (1 persona) / 800g (2 personas) .....	<b>29.0 / 45.0</b>
Ganze Dorade Rosé in Adobo-Marinade   Chimichurri   Salzzitrone   Wildkräutersalat	
<b>ALCACHOFA CON MOLE BLANCO</b> 	<b>16.0</b>
Artischocke   Mole Blanco <sup>8</sup>   Granatapfelkerne   Salzzitrone	

# VINO

BLANCO | ROSADO | ROJO

## VINO BLANCO WEISS

	0,2L	0,75L
<b>2021   CHARDONNAY NUSSDORF   EMIL BAUER</b> ..... Deutschland   Rheinhessen   trocken	9.0	30.0
<b>2021   GRAUBURGUNDER   GROH</b> ..... Deutschland   Rheinhessen   trocken	9.5	32.0
<b>2021   VV RIESLING   VAN VOLXEM</b> ..... Deutschland   Saar   trocken	11.0	37.0
<b>2020   VIOGNIER   DON LUIS   L. A. CETTO</b> ..... Mexiko   Baja California   trocken	13.0	45.0
<b>2021   RIESLING BLAUSCHIEFER   MARKUS MOLITOR</b> ..... Deutschland   Mosel   feinherb		31.0
<b>2021   SAUVIGNON BLANC   GROH</b> ..... Deutschland   Rheinhessen   trocken		34.0
<b>2021   RIESLING HOCHHEIMER HERRENBERG   KÜNSTLER</b> ..... Deutschland   Rheingau   trocken		44.0
<b>2020   PINOT BLANC EINSTERN   MARKUS MOLITOR</b> ..... Deutschland   Mosel   trocken		51.0
<b>2018   RIESLING WEHLENER SONNENUHR   MARKUS MOLITOR</b> ..... Deutschland   Mosel   Spätlese   fruchtsüß		63.0
<b>2017   RIESLING GRAACHER HIMMELREICH GG   DR. LOOSEN</b> ..... Deutschland   Rheinhessen   Großes Gewächs   trocken		68.0
<b>2020   CHARDONNAY ROSENGARTEN   GROH</b> ..... Deutschland   Rheinhessen   trocken		72.0
<b>2020   SAUVIGNON BLANC   CLOUDY BAY</b> ..... Neuseeland   Marlborough   trocken		68.0

## VINO ROSADO ROSÉ

	0,2L	0,75L
<b>2021   EMILIO   CUVÉE   EMIL BAUER</b> ..... Deutschland   Pfalz   trocken	11.0	39.0
<b>2020   WHISPERING ANGEL   CUVÉE   CHÂTEAU D'ESCLANS</b> ..... Frankreich   Côtes de Provence   trocken	15.0	49.5
<b>2021   ALÈ   SYRAH / VERMENTINO   FRESCOBALDI</b> ..... Italien   Toskana   trocken		43.0

# VINO

BLANCO | ROSADO | ROJO

## VINO ROJO ROT

	0,2L	0,75L
<b>2018   PETITE SIRAH   L. A. CETTO</b> .....	9.0	33.0
Mexiko   Baja California   trocken		
<b>2018   TEMPRANILLO   RAMÓN BILBAO</b> .....	9.0	33.0
Spanien   Rioja   trocken		
<b>2020   MALBEC   BODEGA AMALAYA</b> .....	10.0	36.0
Argentinien   Salta   trocken		
<b>2019   TANNAT   FINCA LAS NUBES</b> .....		35.0
Argentinien   Salta   trocken		
<b>2019   MALBEC   ESTANCIA MENDOZA</b> .....		38.0
Argentinien   Mendoza   trocken		
<b>2019   MALBEC   TERRAZAS DE LOS ANDES</b> .....		53.0
Argentinien   Mendoza   trocken		
<b>2019   MONASTRELL   JUAN GIL</b> .....		43.0
Spanien   Jumilla   trocken		
<b>2019   TEMPRANILLO   AALTO</b> .....		96.0
Spanien   Ribera del Duero   trocken		
<b>2019   CARMÉNÈRE   BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> .....		45.0
Chile   Maipo   trocken		
<b>2018   ZINFANDEL   GHOST PINES</b> .....		52.0
USA   Kalifornien   trocken		
<b>2017   CABERNET SAUVIGNON   LOUIS M. MARTINI</b> .....		56.0
USA   Napa Valley   trocken		
<b>2018   CUVEÉ   THE PUZZLE 2017   NEWTON</b> .....		187.0
USA   Napa Valley   trocken		
<b>2019   PINOT NOIR   DOMAINE FAIVELEY</b> .....		84.0
Frankreich   Burgund   trocken		
<b>2018   MERLOT / CABERNET   CHÂTEAU HAUT SARPE</b> .....		108.0
Frankreich   Bordeaux   trocken		
<b>2017   BAROLO   VIETTI</b> .....		111.0
Italien   Piemont   trocken		

# BEBIDAS

## GETRÄNKE

### KLASSIKER

**PAPÁ DOBLE**  
**DAIQUIRI**  
Bacardí | Limettensaft | Pink  
Grapefruitsaft | Maraschino  
**12.0**

**ESTILO VIEJO**  
**OLD FASHIONED**  
Patrón Reposado | Agave |  
Angostura Bitter  
**13.0**

**AGAVONI**  
**NEGRONI**  
Patrón Silver | Carpano Bitter |  
Punt e Mes  
**12.0**

**MÉDICO PROHIBIDO**  
**RUM JULEP TWIST**  
Prohibido Rum | Cynar |  
Agave | Salbei  
**12.5**

### APERITIF COCKTAILS

**CHELADA**  
Corona | Gewürze | Limette  
**6.0**

**MICHELADA**  
Corona | Tomatensaft | Gewürze | Limette  
**6.0**

**EL PRESIDENTE UPGRADE**  
Bacardí Ocho | Port 10 y |  
Cointreau | Angostura  
**10.5**

**BALM COCKTAIL**  
Dry Sherry | Curaçao | Pimento Dram | Orangen Bitter  
**9.5**

**ROMERO DULCE**  
Carpano Dry | Limettensaft | St. Germain |  
Rosmarin | 7 Up | Peychaud's Bitter  
**10.5**



### SPRIZZ

**CSM SPRIZZ**  
Geheimrezept...  
**9.5**

**FIERO SPRIZZ**  
Fiero | Tonic  
**9.5**

**APEROL SPRIZZ**  
Aperol | Martini Prosecco | Soda  
**9.0**

# BEBIDAS

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI

#### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

##### EL PUTO

Zitrusfrucht Sherbet | Minze | Soda

6.5

##### ICE TEA CSM

Minztee | Limetten Sherbet | Hausgemachter Ananas-Minz-Saft

7.0

### SOFTS

**SELTERS** ..... 0,25l **3.0**  
Classic | Naturell

**SELTERS** ..... 0,75l **8.5**  
Classic | Naturell

**PEPSI | PEPSI MAX** ..... 0,2l **3.5**

**7 UP | MIRINDA** ..... 0,2l **3.5**

**JARRITOS** ..... 0,37l **5.0**  
Guave | Mandarine | Mango | Ananas

**RED BULL** ..... 0,25l **5.0**  
Red Bull | Sugarfree | Wassermelone

**ORGANICS** ..... 0,25l **6.0**  
Viva Mate | Black Orange

## CERVEZAS

# BEFORE TRISTEZAS

### BIER

#### VOM FASS

**Corona** ..... 0,33l **5.0**

**Warsteiner** ..... 0,4l **4.5**

#### FLASCHEN

**Warsteiner alkoholfrei herb** ..... 0,33l **3.5**

**Victoria Mexican** ..... 0,355l **7.0**



# POSTRES

## D E S S E R T S

### UN POCO DE DULCE

#### TRES LECHES<sup>4</sup>

Mit Milch und Mezcal getränkter Kuchen | Geröstete Kokosflocken | Gebrannte Mandeln<sup>8</sup> | Himbeeren

13.0

#### DULCE CON YOGURT DE COCO

Kokos-Joghurt | Mango | Papaya | Erdbeeren | Sesamkrokant

13.0

#### PASTEL Y HELADO DE CAFÉ<sup>2,4,5,8</sup>

Oaxacan Schoko-Brownie mit Morita Chili | Crème Brûlée und Eis vom mexikanischen Kaffee | Kumquats-Kompott

16.5

### CAFÉ Y LICOR

#### CARAJILLO

Kaffee | Likör 43

10.0

### CAFÉ

Espresso .....	2.5
Doppelter Espresso .....	4.0
Cortado .....	3.0
Americano.....	3.5

1 Senf | 2 Gluten | 3 Sesam | 4 Milch | 5 Eier | 6 Schalentier | 7 Weizen | 8 Nüsse

