



CLUB SOCIAL



"MEXICANO"

## LUNCH MENU

### SALATE & BOWLS

#### HIGH PROTEIN VEGAN BOWL

Langkornreis | schwarze Bohnen | Cannellini Bohnen | Avocado | Blumenkohl | Baby Spinat | Edamame | Tomate | Miso-Erdnuss-Dressing

19

#### LACHS BOWL

Lachs, roh mariniert | Langkornreis | Wakame | Avocado Rosenkohl | Baby Spinat | Granatapfelkerne | Gurke | Tomate | Schwarzer Sesam | Sesam-Vinaigrette

19

#### CHICKEN BOWL

Gegrillte Maishähnchenstreifen | Mexican Red Rice | Edamame | Baby Spinat | Avocado | schwarze Bohnen | Cannellini Bohnen | Granatapfelkerne | Tomate | Miso-Erdnuss-Dressing

19

#### CLUB SOCIAL MEXICANO CAESAR SALAD

Romanaherzen | Parmesan | Granatapfelkerne | Radieschen | Tortilla Crunch

14

- + AVOCADO-TOPPING  4
- + MAISHÄHNCHENBRUSTFILET TOPPING 7
- + BLACK TIGER GARNELEN-TOPPING pro St. 5

### HAUPTSPEISEN

#### COLIFLOR MEXICANA

Gegrillter Blumenkohl | Grillgemüse vom Lavasteingrill | Chimichurri | Granatapfelkerne | Radieschen | Schnittlauch | Erdnuss-Crunch

24

#### QUESADILLA

Tortilla vom Grill | Mozzarella-Cheddar-Mix | Salsa Verde | Salsa Roja

14

- + HONGOS TOPPING (PILZRAGOUT)  3
- + GEZUPFTES HÜHNCHEN TOPPING 4,5

#### PULPO

Pulpo aus Galicien | Chimichurri | Maldon Salz | Limette | Koriander | Rauchgemüse vom Lavasteingrill

29

#### POLLO A LA DIABLA

Ausgelöstes, gegrilltes Maishähnchen | spicy Tomaten-Chili-Marinade | Schnittlauch | Mexican Red Rice

24

### DESSERTS

#### CHURROS

Churros mit Haselnussfüllung | Schokoladensauce | Zimtzuckerr

8

#### ANANAS-SORBET

Slushy-Style-Ananaspüree | Kokosnuss | süß-saure Chamoy-Sauce

8

#### ARROZ CON LECHE

Milchreis nach mexikanischer Art

8



## TACOS

2 St. 3 St.

### CALIENTES | WARM

<b>TACOS DE HONGOS</b> 	13,5	18,5
Mais-Tortilla   Pilz-Ragout   Shiso Mix   eingelegte rote Zwiebeln   Salsa Roja		
<b>TACOS DE JACA</b> 	13,5	18,5
Mais-Tortilla   Jackfruit-Ragout   Shiso Mix   Salsa Verde		
<b>TACOS DE BARBACOA</b>	13,5	18,5
Mais-Tortilla   Beef Brisket   Pico de Gallo   Röstzwiebeln   Koriander   Chipotle-Mayo		
<b>TACOS DE POLLO</b>	13,5	18,5
Mais-Tortilla   gezupftes Hühnchen   eingelegte rote Zwiebeln   Koriander   Salsa Roja		
<b>TACOS DE PORK BELLY</b>	13,5	18,5
Mais-Tortilla   Schweinebauch   gegrilltes spicy Weißkraut   Schnittlauch   Miso Glaze		
<b>TACOS DE PESCADO</b>	13,5	18,5
Mais-Tortilla   ausgebackener Kabeljau   Rotkraut   Schnittlauch   Chipotle-Mayo		

## WEINE & SCHAUMWEINE

<b>SAUVIGNON BLANC II</b> 2023 Von Winning   Pfalz   Deutschland	<b>JAHRGANGS-RIESLING VINTAGES</b> 2017-2021 Dreissigacker   Rheinhessen   Deutschland
0,15L 7,5 0,75L 32,0	53
<b>RAMBLA BY BORN ROSÉ</b> 2023 Born Rosé Barcelona   Katalonien   Spanien	<b>KAIKEN ULTRA</b> 2021 Kaiken   Mendoza   Argentinien   Malbec
35	50
<b>CARPE NOCTEM PROSECCO</b> Italien   DOC Treviso	<b>CARPE NOCTEM PROSECCO ROSÉ</b> Italien   DOC Treviso
0,15L 8,0 0,75L 36,0	0,15L 8,0 0,75L 36,0

## SUPLEMENTOS | BEILAGEN

<b>ELOTE</b> 	9,5	<b>ENSALADA VERDE</b> 	8,5
Maiskolben   Chipotle-Mayo   Cotija-Käse   Schnittlauch   Tajin		Wildkräutersalat   bunte Tomaten   Radieschen Granatapfelkerne   Mango-Vinaigrette	
<b>PAPAS FRITAS DE CAMOTE</b> 	7	<b>SALSAS DE LA CASA</b>	
Süßkartoffelpommes   homemade Gewürzmischung		<b>SALSA</b>	2
<b>PAPAS FRITAS DE LA CASA</b> 	7	<b>5ER-SALSA-SET ZUR WAHL</b>	9
Club Social Mexicano Pommes   Kräutermischung   Meersalz		<b>CLUB SOCIAL MEXICANO BBQ SAUCE   SOUR CREAM   CHIMICHURRI   VERDE   ROJA</b>    	
<b>MEXICAN RED RICE</b> 	7	<b>  HABANERO</b>    	
Reis   Erbsen   Mais   Tomatensauce			
<b>BEILAGEN CSM CAESAR SALAD</b> 	8,5		
Romanaherzen   Parmesan   Granatapfelkerne   Radieschen Tortilla Crunch			

Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Hier finden Sie die Zusatzstoffangaben- und Allergenliste zu unseren Speisen.

