

Bienvenidos a „Que Chévere“

Es ist uns eine Freude, euch in unserem kleinen Restaurant begrüßen zu dürfen!

Unsere Küche ist inspiriert von der kulinarischen Vielfalt Lateinamerikas und vereint Tradition mit Kreativität in einer besonderen Fusionsküche.

Wir widmen uns einer handwerklichen und authentischen Küche, die stets die natürlichen Aromen und traditionellen Rezepte bewahrt.

Unsere Tortillas werden aus 100 % Maismehl hergestellt und sind von Natur aus Gluten frei.

Alle unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten von höchster Qualität und mit viel Liebe zubereitet.

Unser Rindfleisch beziehen wir direkt von **Bauer's Hofladen** in Langebrück, was Frische und Vertrauen garantiert.

Bauer's  Hofladen

Bitte habt etwas Nachsicht und Geduld, falls es mal kurz länger dauert.

Wir wünschen Euch guten Appetit!
Buen provecho!

Anmerkungen des Chefkochs

- **Pico de gallo** ist ein frisches fein geschnittenes Topping von Tomate, Zwiebel und Koriander.
- **Salsa criolla** ist eine gekochte Sauce auf Basis von Tomate mit Zwiebel und Koriander, sie ist vegan.
- **Guasacaca** ist eine traditionelle venezolanische Sauce, die aus Avocado, Koriander, Limettensaft und Liebe gemacht wird.
- **Verduras al escabeche** ist eine Zubereitung aus kurz blanchiertem Gemüse, das in einer Mischung aus Essig, Öl, Kräutern und Gewürzen eingelegt wird.
- **Horchata** ist ein traditionelles Getränk aus Mexiko. Sie wird aus Reis, Wasser, Kondensmilch und Zimt hergestellt.
- **Leche de tigre** ist ein Fond aus frischen Gemüse, Chili, Limette, Koriander, Ingwer.

Especiales de verano

Entradas

- **Ensalada de huevos** - Wildkräutersalat, Tomate, rote Zwiebel, Gurke, Avocado, gebratenes Setzei, 1 Tostada, Mango-Maracuja-Dressing 8,90 €
- **Pollo frito** - gebackenes Hähnchenbrustfilet, Habanero, Honig, Möhre, Porree 9,90 €
- **Ceviche de la casa** - weißer Fisch, leche de tigre, rote Zwiebel, Koriander, Chili, Gurke, 2 Tostadas, guasacaca 13,90 €

Principales

- **Milanesa de la casa** - gebackenes Hähnchenbrustfilet, Kartoffelpüree, Wildkräutersalat, Gurke, Cashewkerne 19,80 €
- **Salpicón de pollo** - kaltes gezupftes Hähnchenbrustfilet, Möhren, rote Zwiebel, Koriander, Mais, Tostadas, guasacaca, verduras al escabeche, schwarze Bohnen 18,80 €
- **Empanada de champiñones** - gebackene Maistasche gefüllt mit Champignons, Käse, Knoblauch, rotes Bohnenpüree, gebratenes Setzei, Wildkräutersalat 19,80 €

Entradas

- **Totopos** - gebackene Tortillachips, salsa criolla, Hirtenkäse, pico de gallo, sour creme
..... 9,80 €
- **Totopos (vegan)** - gebackene Tortillachips, salsa criollo, pico de gallo und guasacaca
..... 8,90 €
- **Agua de chiles negros de queso** - Weißkäse mit Avocado, Zwiebel, Gurke, schwarze Chilisoße, Koriander dazu gebackene Tortillachips
..... 12,90 €

Tacos

Jeweils 3 Stück (doppelte Maistortilla; glutenfrei) serviert mit Limette, escabeche de verduras picantes, schwarze Bohnen

- **Taco de res** - geschmortes Rind in einem Mix aus mexikanischen Gewürzen, guasacaca, pico de gallo de piña (Ananas), Koriander 19,80 €
- **Taco de pollo** - Hähnchenbrust gekocht in salsa criolla dazu guasacaca, pico de gallo, Koriander 18,80 €
- **Taco vegano** - Zucchini, Kichererbsen, Süßkartoffel, Zwiebeln gekocht in salsa criolla dazu guasacaca, pico de gallo de Cashews, Petersilie 17,80 €
- * Extra Hirtenkäse 1,50 €
- **Taco mixto** - jeweils mit 3 Tacos, ihr sagt uns wie viel ihr von welchem möchtet 19,80 €

Quesadillas

- Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Mozzarella, darauf sour creme, Wildkräutersalat, gekochtes und mit Gewürzen mariniertes Ei und *rotes Bohnenpürree* oder *salsa criolla*

wählbar zwischen

vegetarisch	19,80 €
pollo in salsa criolla	20,80 €
carne de res	21,80 €

Burritos

- Weizentortilla gerollt und gefüllt mit Cheddarkäse, Mozzarella, Rührei und guasacaca dazu verduras a la escabeche und schwarze Bohnen

wählbar zwischen

vegetarisch	19,80 €
pollo in salsa criolla	20,80 €
carne de res	21,80 €

Bebidas

Hausgemachte Getränke

- Hibiskus Eistee 0,4 l 6,20 €
- Limonade aus Kirschen und Himbeeren 0,4 l 6,20 €
- Horchata 0,4 l 6,20 €

alkoholfreie Getränke

- fritz Kola mit und ohne Zucker 0,33 l 3,60 €
- Wasser Oppacher classic/naturell 0,25 l 2,50 €
- Wasser Oppacher classic/naturell 0,75 l 6,20 €
- Tafelwasser still, Limette, Orange, Minze 1,0 l 5,80 €

Café

- Espresso 2,40 €
- Espresso doppio 3,40 €
- Espresso largo 3,20 €

Bier und Cocktails

- „Sudost“ Lager Hell 0,5 l Flasche 4,10 €
- Ur-Krostitzer Pilsener alkoholfrei 4,10 €
- Margarita - Tequila, Triple Sec, Zitrone, Orange 9,40 €
- Paloma - Tequila, Campari, Grapefruit, Zitrone 9,40 €
- Caipirinha - Cachaça, Limette 9,40 €
- Mojito - Rum, Minze, Limette 9,40 €

***Schaut gerne gen Tafel, dort findet ihr
unser aktuelles Weinangebot***

Tequila nach Angebot

Bei Allergien fragt uns einfach persönlich oder gerne könnt ihr auch die Liste mit
allen Allergenen bekommen.