

★ SOFT DRINKS ★

	0,3 L	0,5 L
COCA COLA ^{1,9}	€ 3,5	€ 4,9
COCA COLA zero ^{1,2,4,5,9}	€ 3,5	€ 4,9
SPEZI ^{1,6,9}	€ 3,5	€ 4,9
SPRITE ⁶	€ 3,5	€ 4,9
FANTA ^{1,6}	€ 3,5	€ 4,9
APFELSCHORLE	€ 3,5	€ 4,9
MARACUJASCHORLE	€ 3,5	€ 4,9
SAFT - Ananas, Apfel, Orange, Maracuja -	€ 3,5	€ 4,9

Agua de Jamaica

★ homemade ★

Aus Hibiskusblüten gemacht. So erfrischend, dass es in Mexiko "agua fresca" (frisches Wasser) bennant wird.

0,3 L €3,5

0,5 L €4,9

Limonade

★ homemade ★

Aus gelben Zitronen, leicht gezuckert und perfekt als Durstlöscher!

0,3 L €3,7

0,5 L €5,2

WASSER MIT KOHLENSÄURE 0,25 L	€ 2,4
WASSER STILL 0,25 L	€ 2,4
WASSER MIT KOHLENSÄURE 0,75 L	€ 6,5
WASSER STILL 0,75 L	€ 6,5

COCKTAILS

JEDEN MONTAG & DIENSTAG:
COCKTAILS
5,5€
DEN GANZEN TAG

EL MACHETE	€ 7,1
Mezcal Reposado, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft	
OAXACA LIBRE	€ 7,1
Mezcal Reposado, Coca-Cola ^{1,9} , Zitronensaft	
MEZCALITA	€ 7,5
Mezcal, Triple Sec, Zitronensaft & Zuckersirup	

LAS MARGARITAS

JE
€ 7,5

ON THE ROCKS "THE CLASSIC"

Tequila Blanco, Zitronensaft, Triple Sec, Zucker

"FRESÓN"

Tequila Blanco, Zitronensaft, Erdbeersirup², Triple Sec

"SENSUAL"

Tequila Blanco, Zitronensaft, Passionfruitsirup, Triple Sec

"MANGO"

Tequila Blanco, Zitronensaft, Mangosirup^{1,2}, Triple Sec

"LA FRAMOSA"

Tequila Blanco, Zitronensaft, Himbeersirup, Triple Sec

"AL PASTOR"

Tequila Blanco, Zitronensaft, Ananassirup, Triple Sec

Alle Margaritas sind auch als Virgin
(mit Ginger Beer) erhältlich je € 5,9

TEQUILA SUNRISE	€ 7,1
Tequila Reposado, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1,9}	
CHARRO NEGRO	€ 7,1
Tequila Reposado, Coca-Cola ^{1,9} , Zitronensaft	
SANGRÍA MEXICANA	€ 7,1
Frische hausgemachte Limonade mit Rotwein	
PASSION MULE	€ 7,9
Tequila Blanco, Ginger Beer, Zitronensaft & Maracujasaft	

★ Wir verwenden 100% Tequila der blauen Agave ★

VIRGIN COCKTAILS

TRY OUR NEW
VIRGIN MARGARITAS

PONCHE DE FRUTAS

4 verschiedene Säfte gemischt
mit frisch gepresstem Zitronensaft

VIRGIN SUNRISE

Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

JAMAICA ON THE ROCKS

Agua de Jamaica, Zitronensaft, Grenadine

★ BEER IS HERE ★

vom Fass

SAN MIGUEL 0,3 L € 3,5

SAN MIGUEL 0,5 L € 5,5

GAFFEL KÖLSCH 0,2 L € 1,9

Flaschen

CORONA 0,33 L € 3,9

SOL 0,33 L € 3,9

PACÍFICO 0,33 L € 4,5

MODELO ESPECIAL 0,33 L € 4,5

PILS 0,33 L € 3,3

PILS ALKOHOLFREI 0,33 L € 3,1

WEIZEN 0,5 L € 4,5

WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 L € 4,5

PIMP

your beer

MICHELADA

Mexikanisches Flaschenbier
deiner Wahl, hausgemachte
würzige Salsa, Limettensaft
und Salz-Chilirand

€ 2,5 + das Bier deiner Auswahl

CHELADA

Mexikanisches Flaschenbier
deiner Wahl, Limettensaft
und Salzrand

€ 2,5 + das Bier deiner Auswahl

TEQUILA EIN MUSS!

BLANCO

2 cl

JOSÉ CUERVO € 2,8

JARANA € 2,8

CORRALEJO € 3,6

HERRADURA € 4,3

1800 € 4,8

DON JULIO € 4,8

PATRÓN € 6,5

REPOSADO

JOSÉ CUERVO € 2,8

JARANA € 2,8

CORRALEJO € 3,8

HERRADURA € 4,8

1800 € 4,8

DON JULIO € 5,8

PATRÓN € 6,5

AÑEJO

CORRALEJO € 4,8

1800 € 5,3

HERRADURA € 5,8

DON JULIO € 6

PATRÓN € 7,5

REAL DE PÉNJAMO € 7

GRAN CORRALEJO € 8

EXTRA AÑEJO

HERRADURA € 8,5

★★★★

2 MÁS (Tequila Zimtlükör) € 2,5

let's get
LA FIESTA
started



TEQUILA

Wissenswertes



Tequila wird in der Umgebung der Stadt "Tequila" im mexikanischen Bundesstaat Jalisco und in 4 weiteren Staaten aus dem Herzen der blauen Agave gemacht. Der Agavenanbau, die Fermentation und die Destillation haben einen großen Einfluss auf die Qualität des Tequilas.

Der endgültige Geschmack wird ebenfalls stark von der Reifung geprägt.

BLANCO / SILVER

Klarer, transparenter Tequila. Nach der Destillation unmittelbar in Flaschen abgefüllt.

REPOSADO / AGED

Tequila, der mindestens zwei Monate in Eichenholzbehältern geruht hat.

AÑEJO / EXTRA AGED

Tequila, der mindestens ein Jahr, aber weniger als drei Jahre, in Eichenholzbehältern gelagert hat.

EXTRA AÑEJO / ULTRA AGED

Tequila, der mindestens drei Jahre in Eichenholzbehältern gelagert hat.

★ Für weitere Tequila Empfehlungen fragen Sie gerne unser Personal ★



MEZCAL

2 cl

GUSANO ROJO	€ 3,2
SIETE MISTERIOS Doba-Yej 44%	€ 3,5
SAN COSME	€ 3,9
MONTELOBOS ESPADÍN	€ 3,9
DEL MAGUEY CREMA 40%	€ 3,9
LA ESCONDIDA 40%- 100% Agave	€ 4,2
VIDA DEL MEGUEY 42%	€ 4,7
BOZAL ESPADÍN 47%	€ 7,5
BOZAL CUIXE 47%- Single Maguey	€ 7,9
MARCA NEGRA TOBALÁ 52%	€ 8,5

★★★★

TIPS FÜR EINSTEIGER

1. Vor dem Trinken das Aroma des Mezcal intensiv einatmen.
2. Den Mezcal langsam zu den Lippen führen und nur kurz daran nippen (man sagt, dass man dem Mezcal ein "Küsschen" gibt). Kurz im Mund behalten und ihn so bewegen, dass er sich überall im Mundraum verteilt bevor ihr ihn runterschluckt. So entfaltet er sein gesamtes Aroma. Nun kann man bei dem nächsten "Küsschen" den wahren Geschmack des Mezcal erkennen.
3. Langsam trinken und genießen.

MEZCAL *Wissenswertes*

Mezcal wird aus dem Fruchtfleisch verschiedener Agavenarten hergestellt. Geschmack und Aussehen variieren je nach Art der Agave, der Region, sowie der Zubereitung und der Dauer der Lagerung.

let's get
LA FIESTA
started

MONTELOBOS
MEZCAL ARTESANAL

BOZAL
MEZCAL

Reserva
SAN COSME
OAXACA - MEXICO

MEZCAL
MARCA NEGRA®

★ WEIN ★

Rot

HAUSWEIN abwechselndes Angebot. Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Sorte

RUCAHUE (Cabernet Sauvignon / Chile)
rubinrot mit viel Struktur, intensive Frucht, viel schwarze Johannisbeere, samtige Tannine

LOS HAROLDOS (Malbec / Argentina) rote Farbe mit violetten Reflexen, Kirsch- und Pflaumenaroma

LAS GARZAS (Merlot / Chile) weich und rund, harmonisch, Aromen von reifen Kirschen

Weiß

HAUSWEIN abwechselndes Angebot. Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Sorte

SAN FELIPE CLASSIC (Chardonnay / Argentina) unverwechselbar, Aromen von Banane, Birne und grünem Apfel

L.A. CETTO (Chenin Blanc / México) blassgelbe Farbe mit grünen Nuancen, Zitrusfrüchte, harmonisch am Gaumen

WEIßWEINSCHORLE

Rosé

PUNTAL (Chile) Himbeeren, Kirschen und leicht florale Noten

0,2 L 0,7 L

€ 4,9 € 16,5

€ 4,9 € 16,5

€ 5,8 € 19,5

- € 20

€ 4,9 € 16,5

€ 4,9 € 16,5


€ 6,5 € 21

€ 5 -

€ 4,9 € 16,5

CAFÉ & POSTRES

★★★★ DESSERT IST IMMER EINE GUTE IDEE ★★★★★

CRÊPE A LA MEXICANA 
mit Eis, "Cajeta" (Ziegenmilch-Karamellsoße), Zimt und Mandeln

€ 6,5

BROWNIE
hausgemacht mit Eis, Schokosoße und Mandeln

€ 5,9

FLAN MEXICANO
hausgemachte Creme mit Karamellsoße

€ 5,1

CAFÉ € 2,5

ESPRESSO € 2,2

CAPPUCCINO € 2,8

TEE € 2,2

VIVA MÉXICO

eine Übersicht des Landes



AMTLICHER NAME
Estados Unidos Mexicanos
(Vereinigte Staaten Mexikos)



AMTSSPRACHE
Spanisch



GESAMTFLÄCHE
1,964,375 km²



INDIGENE SPRACHEN
mehr als 60, die wichtigsten davon
sind Nahuatl und Maya



EINWOHNERZAHL
126,2 Millionen (2018)



STAATEN
31 und 1 Hauptstadtstrik (Mexiko-Stadt)



Zum Welterbe in Mexiko gehören (Stand 2018) **35 UNESCO-WELTERBESTÄTTEN**, darunter 27 Stätten des Weltkulturerbes, 6 Stätten des Weltnaturerbes und 2 gemischte Kultur- und Naturerbestätte.

Unser schönes Land beherbergt **MEHR ALS 10%** der biologischen Vielfalt der Welt.

AUS MEXIKO für die Welt

PROMINENTE: Carlos Santana (Gitarrist), Rolando Villazón (Opernsänger). **SCHAUSPIELER:** Salma Hayek, Anthony Queen, Gael García Bernal, Diego Luna. **REGISSEURE:** Guillermo del Toro (*The shape of water*, *Pans Labyrinth*, etc.), Alejandro González Iñárritu (*The Revenant*, *Birdman*, etc.), Alfonso Cuarón (*Gravity*, *Roma*, etc.)

LIEDER: Bésame mucho, La Bamba, La Cucaracha, Cielito Lindo.

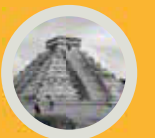
ESSEN: Popcorn (Danke Azteken!), Kaugummi (Danke Maya!), Vanille, Schokolade, Tomaten.

ERFINDUNGEN: Farbfernseher (1940), Wahlntinte (1994), Antibabypille (1951).



★ PUEBLA ★

Bekannt für die „Mole Poblano“. Der aktive Vulkan Popocatepetl, sowie die dem Volumen nach größte Pyramide der Welt (Pyramide de Cholula) befinden sich hier



★ Yucatán ★

Berühmt für seine große Vielzahl an Maya-Tempeln, schönen Stränden und umwerfender Natur. Das Gericht „Cochinita Pibil“ ist hier entstanden. „Chichén Itzá“, eines der 7 Weltwunder, befindet sich hier.

USA

PAZIFISCHER OZEAN

GOLF VON MEXIKO

BELIZE

GUATEMALA



★ MEXIKO-STADT ★

Hauptstadt des Landes und des Lucha Libre

2,240 m

+21,6 Millionen (Metropolregion)



★ JALISCO ★

Wiege des Tequilas & der Mariachi-Musik



★ Michoacán ★

Ursprung der Avocado & Überwinterungsort des Monarchfalter-Schmetterlings



★ COAHUILA ★

Entstehungsort der Nachos. Berühmt für die Herstellung des traditionellen Sarapes



★ Veracruz ★

Herkunftsstaat der Vanille. Hier wird der größte Karneval Mexikos gefeiert. Der Kaffee-Likör „Kahlúa“ stammt von hier



★ CHIHUAHUA ★

Flächenmäßig größter Staat Mexikos. Hier entstand die gleichnamige Hunderasse



★ Oaxaca ★

Land des Mezcal. Berühmt für die Trinkschokolade, schwarze Mole und Reichhaltigkeit an Kunsthandwerken



WWW.CASITAMEXICANA.DE