



## APERITIFS

<b>Aperol Sprizz</b> Prosecco, Aperol <sup>1,2</sup>	5,50
<b>Le Kir</b> Crème de Cassis, Weißwein	4,50
<b>Americano</b> Campari <sup>1</sup> , Martini Rosso, Soda	5,50
<b>Dry Martini</b> Gin, Vermouth, Olive	5,50
<b>Hugo</b> Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser	4,90
<b>Campari Orange</b> Campari <sup>1</sup> , Orangensaft	5,50

## LONGDRINKS

<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water <sup>6</sup>	6,00
<b>Jack Cola</b> Jack Daniel's, Coca Cola <sup>1,3</sup>	6,50
<b>Rum Highball</b> Weißer Rum, Sprite	6,00
<b>Wodka Lemon</b> Wodka, Bitter Lemon	6,00
<b>Wodka Bull</b> Wodka, Red Bull <sup>1,3,4,5,6</sup>	6,50
<b>Moscov Mule</b> Wodka, Ginger Ale, Zitrone	6,00
<b>Screwdriver</b> Wodka, Orangensaft	6,00



## SUPPEN

<b>Crema de Elote</b>	4,50
Pikante Maisschaumsuppe mit gegrillter Riesengarnele	
<b>Sopa „Azteca“</b>	4,20
Würzige, sehr schmackhafte Tomatensuppe mit weißem Mais, Chiles poblanos und Schafskäse	

## VORSPEISEN

<b>Totopos con tres salsas</b>	5,90
Knusprige Tortillachips mit drei Dip-Saucen: Salsa Picante, Sour Cream und Guacamole	
<b>Elote estilo „Manolito“</b>	3,20
Gebutterter Maiskolben vom Grill mit frisch geriebenem Parmesan	
<b>The Red Hot Chili Poppers</b>	6,90
Ausgebackene Chili-Schoten in Knusperpanade mit Cheddar Cheese und Garnelen-Frischkäse-Füllung	
<b>Nachos clásicos</b>	6,50
Mit Käse überbackene Tortillachips, garniert mit Tomatenwürfeln, Guacamole und Sour Cream	
<b>... mit würzig pikantem Tacomeat (gebratenes Rinderhack)</b>	7,50
<b>Hot chicken wings</b>	7,50
Pikant gewürzte Hähnchenflügel mit Mango-Chili-Dip und Coleslaw	
<b>Quesadillas</b>	6,90
Kleine auf dem Grill gebratene Tortillas, gefüllt mit zarter Putenbrust, Mango und Käse an Salatgarnitur	
<b>Variaciones de entradas (ab 2 Personen) Preis pro Person</b>	6,90
Ein Querschnitt durch unsere Vorspeisen	



## SALATE

**Ensalada grande con queso de oveja** 8,90  
Bunte Komposition von verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Kidney-Bohnen und mariniertem Schafskäse in Hausdressing

**Ensalada „César“** 7,50  
Knackig frischer Römersalat mit Original Caesar-Dressing, Chili-Croûtons und grob gehobeltem Parmesan, serviert in einer ausgebackenen Tortillaschale

**... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** 8,90

**... mit gebratenen Shrimps** 9,90

**Ensalada „Manolito“** 10,90  
Gegrillte Putenbruststreifen mit karibischer Würznote und Avocado auf Blattsalaten in Hausdressing, dazu Mango-Chili-Dip

**Brotkorb** 1,00

**Röstfrisches Knoblauch-Baguette** 2,50

## BURGER

Wir servieren unsere Burger im getoasteten Sesambrötchen mit knackig frischem Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurke und feinen Zwiebelringen. Dazu reichen wir Pommes Frites, Coleslaw und Original „Heinz“-Ketchup.

**Prime Beef Burger** 7,90  
Reines Rindfleisch, saftig gegrillt und mit Steakpfeffer kräftig gewürzt

**Bacon Cheese Burger** 8,90  
Unser Beef Burger mit Speck und Cheddar Cheese überbacken

**Turkey Cheese Burger** 9,50  
Scharf angebratenes Putenbrustfilet, überbacken mit Cheddar Cheese

**Manolito Burger** 9,90  
Kleines Rumpsteak (130g) vom Grill mit sautierten Zwiebeln



## PLATOS MEXICANOS

<b>Tacos clásicos</b>	9,50
Knusprig ausgebackene Maistortilla-Schalen, gefüllt mit würzig pikantem Rinderhackfleisch, Mais und Kidneybohnen, mit Käse überbacken	
<b>Enchiladas de pollo</b>	9,50
Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit gebratenem Hähnchenfleisch, Gemüse und Käse, überzogen mit Salsa Picante	
<b>Quesada de pavo</b>	9,90
Große gefaltete Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit gebratenem Truthahnfleisch, Gemüse, Käse und Chiles chilpotles	
<b>Burrito de verduras</b>	9,90
Gerollte Weizentortilla gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Mais und Chiles poblanos, überzogen mit Cheddar-Cheese-Sauce	
<b>Burrito de carne</b>	9,90
Gerollte Weizentortilla, gefüllt mit würzig pikantem Rindfleisch-Haschee, Mais und Kidneybohnen	
<b>Burrito „Cristobal Colon“</b>	9,90
Gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Thunfisch, Gemüse und Frischkäse	
<b>Combinación „Tres amigos“</b>	10,90
Manolito's Enchilada Kombination: drei gerollte Tortillas mit drei verschiedenen Füllungen: Huhn, Rindfleisch und Gemüse	

Zu allen Platos Mexicanos servieren wir Ihnen Guacamole, Sour Cream, Reis und Salat.

## FAJITAS

Fajitas sind ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, bei dem mariniertes Fleisch zusammen mit frischem Gemüse scharf angebraten und in einem zischend heißen Pfännchen serviert wird. Dazu reichen wir Guacamole, Sour Cream, Blattsalatstreifen, geriebenen Käse, gewürfelte Tomaten und warme Weizentortillas (Soft Tacos) zum Selberfüllen. Fajitas werden aus der Hand gegessen. Wählen Sie Ihren Favoriten!

<b>Fajita de pavo</b>		
mit zarten Putenbruststreifen   für 2 Personen	12,00	19,50
<b>Fajita „Manolito“</b>	13,00	20,50
mit Rindfleisch vom Black Angus Rind   für 2 Personen		
<b>Fajita vegetariana</b>	11,00	18,50
mit marktfrischem Gemüse   für 2 Personen		

**Dazu:** Schafskäse | Ananas | Shrimps | Bacon je 1,90



## FISCH

**Cabrilla Veracruzana** 12,90  
Red Snapper Filet unter Chili-Korianderhaube, serviert mit Salsa Picante, mexikanischem Reis und Salat

**Gambas al ajillo** 14,90  
Gebratene Riesengarnelen in bestem Olivenöl mit Knoblauch und Chilis, dazu ofenfrisches Ciabatta, einen kleinen Beilagensalat und Aioli-Dip

## VOM GRILL

Unsere Grillgerichte enthalten einen kleinen Salat, eine Ofenkartoffel mit Sour Cream oder Pommes Frites mit Ketchup.

**Mendocino Peppersteak** 17,90  
Saftig gegrilltes Rumpsteak vom Angus Rind (250g) in der Senf-Pfefferkruste

**Sancho Panza** 15,50  
Argentinisches Hüftsteak (250g) mit Kräuterkruste

**Parrillada „Mar y tierra“** 19,90  
Manolito's Grillkombination mit Rinderhüftsteak (130g), Red Snapper Filet und Garnelen; dazu Salsa Picante und Aioli-Dip

**Turkey piña** 12,90  
Zart gegrillte Truthahnbrust, belegt mit Speck und Ananas, mit Käse überbacken

**Filete de cerdo „Montaña“** 13,90  
Gebratene Schweinefiletmedaillons unter Mais-Käse-Haube

**Beilagen** je 2,80  
Pommes Frites | Baked Potato mit Sour Cream | Maiskolben | Grillgemüse | kleiner Salat | Coleslaw

**Saucen & Dips** je 1,00  
Guacamole | Cheddar Cheese Sauce | Salsa Picante | Mole poblano | Sour Cream | Aioli-Dip | Mango-Chili-Dip | BBQ-Sauce | Kräuterbutter



## DESSERTS

<b>Piña con coco y miel</b>	4,80
Frische Ananas mit Kokossahne und Honig überzogen	
<b>Chimichanga con helado</b>	4,80
Süße ausgebackene Tortillatasche, gefüllt mit Biskuit und Vanille- oder Schokoladeneis, mit Schokoladensauce überzogen	
<b>Chocolate Brownie con helado</b>	2,80
Ein saftiges Stück vom Schokokuchen mit Schokoladeneis	
<b>Manolito's Dessert Platte (ab 2 Personen) p.P.</b>	4,50
Ein Querschnitt und mehr durch unsere süßen Leckereien	

## HEISSGETRÄNKE

<b>Espresso<sup>3</sup></b>	1,80
<b>Doppelter Espresso<sup>3</sup></b>	2,80
<b>Tasse Kaffee<sup>3</sup></b>	1,80
<b>Cappuccino<sup>3</sup></b>	2,30
<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	3,40
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	2,80
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b>	1,80
<b>Mexican Coffee</b>	4,90
Tequila, Kahlua, Espresso, Sahne	
<b>Café Manolito</b>	4,90
Bailey's, Espresso, Sahne	
<b>Carajillo</b>	4,90
Doppelter Espresso, Zucker, Osborne Veterano	



## GETRÄNKE

### BIER

Fürstenberg Pils	0,33 l	2,60
Paulaner Hell	0,5 l	2,90
Paulaner Dunkel	0,5 l	2,90
Hacker Pschorr		
Kellerbier naturtrüb	0,5 l	2,90
Paulaner Weißbier	0,5 l	3,20
Dunkles Weizen	0,5 l	3,20
Leichtes Weizen	0,5 l	3,20
Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20
Warsteiner alkoholfrei	0,5 l	2,90
Mexikanisches Bier		
Corona <sup>6</sup>	0,33 l	3,20
Sol	0,33 l	3,20
Desperados <sup>6</sup>	0,33 l	3,20
Radler hell   dunkel <sup>6</sup>	0,5 l	2,90
Russ hell   dunkel <sup>6</sup>	0,5 l	3,20
Berliner Weisse <sup>1</sup>		
Himbeer   Waldmeister	0,5 l	3,40
Colaweizen <sup>1,3</sup>	0,5 l	3,40
homemade!		
Tequila-Beer <sup>1,6</sup>	0,5 l	4,90

### WASSER

Tafelwasser	0,3 l	2,20
Tafelwasser	0,5 l	2,80
Appollinaris Selection	0,75 l	5,10
Appollinaris Silence	0,75 l	5,10

### SOFTDRINKS

Coca Cola <sup>1,3</sup>	0,3 l	2,50
Coca Cola light <sup>1,3,4,7</sup>	0,3 l	2,50
Cola Mix <sup>1,3,6</sup>	0,3 l	2,50
Sprite <sup>6</sup>	0,3 l	2,50
Fanta <sup>1,6</sup>	0,3 l	2,50
Bitter Lemon <sup>2,6</sup>	0,3 l	2,80
Tonic Water <sup>6</sup>	0,3 l	2,80
Ginger Ale	0,3 l	2,80
Eistee Pfirsich	0,3 l	2,50
Eistee Zitrone	0,3 l	2,50
Red Bull <sup>1,3,4,5,6</sup>	0,25 l	3,20
Bionade		
Holunder	0,33 l	2,80
Ingwer-Orange	0,33 l	2,80
Litschi	0,33 l	2,80
Kräuter	0,33 l	2,80

### SÄFTE UND NEKTARE

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	2,80
Orangensaft	0,3 l	2,80
Ananassaft	0,3 l	2,80
Maracujanektar	0,3 l	2,80
Kirschnektar	0,3 l	2,80
Johannisbeernektar	0,3 l	2,80
Bananennektar <sup>6</sup>	0,3 l	2,80
Pfirsichnektar	0,3 l	2,80
Erdbeernektar	0,3 l	2,80
Saftschorle	0,3 l	2,50
Saftschorle	0,5 l	3,50



## COCKTAILS

<b>Caipirinha</b>	6,50
Cachaça, Lime Juice <sup>1</sup> , Limetten, Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	6,50
Weißer Rum, Limetten, Minze, Soda, Puderzucker	
<b>Tequila Sunrise</b>	6,50
Tequila, Grenadine <sup>1</sup> , Orangensaft, Zitronensaft	
<b>Cuba Libre</b>	6,50
Havana Club 3Y, Limetten, Coca Cola	
<b>Classic Margarita</b>	6,50
Tequila, Triple Sec, Lime Juice <sup>1</sup> , Zitronensaft	
<b>Strawberry Margarita</b>	6,50
Tequila, Triple Sec, Lime Juice <sup>1</sup> , Zitronensaft, Erdbeeren	
<b>Piña Colada</b>	7,00
Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	
<b>Mexican Colada</b>	7,00
Tequila, Kahlua, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
<b>Swimmingpool</b>	7,00
Weißer Rum, Wodka, Blue Curaçao <sup>1</sup> , Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
<b>Long Island Iced Tea</b>	7,00
Wodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Lime Juice <sup>1</sup> , Zitronensaft, Coca Cola <sup>1,3</sup>	
<b>Latin Lover</b>	7,00
Tequila, Cachaça, Triple Sec, Lime Juice <sup>1</sup> , Zitronensaft, Ananassaft	
<b>Planter's Punch</b>	7,00
Brauner Rum, Grenadine <sup>1</sup> , Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Mai Tai</b>	7,00
Brauner Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Grenadine <sup>1</sup> , Mandelsirup, Lime Juice <sup>1</sup> , Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	
<b>Hurricane</b>	7,00
Brauner Rum, Weißer Rum, Maracujasirup, Lime Juice <sup>1</sup> , Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
<b>Zombie</b>	7,00
Brauner Rum, weißer Rum, Kirschlikör, Grenadine <sup>1</sup> , Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft	
<b>Touch Down</b>	7,00
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine <sup>1</sup> , Maracujanektar und Zitronensaft	
<b>Sex On The Beach</b>	7,00
Wodka, Amaretto, Pfirsichlikör, Preiselbeersirup, Grenadine <sup>1</sup> , Orangensaft, Zitronensaft	



## DIGESTIFS

<b>White Russian</b> Wodka, Kahlua, Sahne	6,00
<b>Alexander</b> Brandy, Crème de Cacao, Muskat, Sahne	6,00
<b>Golden Dream</b> Galliano <sup>1</sup> , Triple Sec, Orangensaft, Sahne	6,00
<b>Grasshopper</b> Crème de Menthe, Crème de Cacao, Sahne	6,00
<b>Mexican Snowball</b> Tequila, Kahlua, Kokossirup, Sahne	6,00

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Ipanema</b> Limetten, Lime Juice <sup>1</sup> , Ginger Ale, Orangensaft, Rohrzucker	4,50
<b>Punchless Piña Colada</b> Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne	4,50
<b>Virgin Strawberry Margarita</b> Erdbeeren, Lime Juice <sup>1</sup> , Zitronensaft	4,50
<b>Orange Velvet</b> Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup, Sahne	4,50
<b>Long Distance Runner</b> Ananassaft, Lime Juice <sup>1</sup> , Maracujasirup	4,50
<b>Sweet Cream</b> Bananennektar, Pfirsichnektar, Grenadine <sup>1</sup> , Sahne	4,50

**MANOLITO'S HAPPY HOUR**  
Bis 18:30 Uhr und ab 22:30 Uhr  
Alle Cocktails 4,80 | Alkoholfreie Cocktails 3,50



## OFFENE WEINE

<b>CORTESE DEL PIEMONTE</b> weiß, trocken	0,20 l	3,70
<b>DOLCETTO DI OVADA</b> rot, trocken	0,20 l	3,70
<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> rosé, halbtrocken	0,20 l	3,70
<b>WEINSCHORLE NACH WAHL</b>	0,50 l	4,80

## WEISSWEINE

<b>MAS OLIVERAS BLANCO</b> <b>Macabeo Chardonnay, Catalunya – Spanien</b> Frisch-fruchtiger Weißwein, Duft nach frischen Melonen und Maracuja, milde Säure	0,75 l	16,00
<b>CAMPOS DE DULCINEA</b> <b>Macabeo, Castilla-La Mancha – Spanien</b> Frisch, fruchtbetont mit Noten von reifen Aprikosen und exotischen Früchten sowie Tönen von Anis	0,75 l	18,00
<b>ARWEN HILLS</b> <b>Chardonnay, Kalifornien</b> Frisch, trocken und harmonisch mit kleinem Anteil von Colombard	0,75 l	22,00
<b>MUGA BLANCO</b> <b>Viura Malvasia, Rioja – Spanien</b> Trocken, elegant mit tiefer Frucht, Zitrusnoten, etwas Maracuja, dezente Vanille. Im Barrique ausgebaut. Einer der besten Weißweine Spaniens! <b>1. Platz – Berliner Weinführer 2009</b>	0,75 l	28,00

Jahrgänge auf Anfrage



## ROSEWEINE

### **MAS OLIVERAS ROSADO** **Catalunya – Spanien**

Fruchtig-animierender Cabernet Sauvignon, Duft nach reifen Johannisbeeren, weiche und milde Säure

0,75 l 18,00

### **MUGA ROSADO** **Garnacha Viura Tempranillo, Rioja – Spanien**

Eleganter, zarter Rioja-Roséwein, dezente Farbe mit Duft von frischen Himbeeren

0,75 l 22,00

## ROTWEINE

### **CANDIDATO** **Tempranillo, Spanien**

Angenehm trocken, würzig, fein nuancierter Charakter, zarte Holzberührung

0,75 l 15,00

### **CAMPOS DE DULCINEA** **Tempranillo Syrah, Spanien**

Fruchtig, samtiger Cuvée mit Aromen von roten Früchten und Pfeffer, weich und ausgewogen

0,75 l 22,00

### **ARWEN HILLS** **Cabernet Sauvignon, Kalifornien**

Cabernet Sauvignon mit kleinem Anteil an Syrah, ausgewogene Fruchtnote, trocken, nicht zu dominante Gerbstoffe, weiche Tanine

0,75 l 24,00

### **BARBAZUL** **Syrah Merlot Cabernet Sauvignon, Spanien**

Weltklasse-Rotwein aus Andalusien! Sehr dichter, kompakter Wein mit tiefer Beerenfrucht, Mokka und dezenten Röstaromen, am Gaumen satt mit großem Abgang

0,75 l 29,00

### **PAGOS DE ARAIZ** **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot Crianza, Navarra – Spanien**

Waldbeeren und sein leicht rauchiges, sehr eigenständiges Aroma kennzeichnen diesen perfekten „Tinto“

0,75 l 31,00

### **SEGÚ** **Merlot, Chile**

Wunderbar harmonischer Merlot, mit typischer Brombeernote, ganz sanftem Tanin und milder Säure

0,75 l 25,00

Jahrgänge auf Anfrage



## SPIRITUOSEN

### APERITIF

Sherry medium	4 cl	3,00
Martini bianco	4 cl	3,00
Martini rosso	4 cl	3,00
Martini dry	4 cl	3,00
Pernod	4 cl	4,00

### BITTER

Averna	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Fernet Menta	2 cl	2,50

### COGNAC & BRANDY

Hennessy VS	2 cl	2,50
Remy Martin VSOP	2 cl	4,00
Carlos Primero	2 cl	3,00

### GIN

Gordon's	2 cl	2,50
Bombay Sapphire	2 cl	3,00
Tanqueray	2 cl	3,00

### LIKÖR

Amaretto	2 cl	2,50
Bailey's	2 cl	2,50
Cointreau	2 cl	2,50
Galliano	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Kahlua	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Southern Comfort	2 cl	2,50

### GRAPPA

Grappa, Hausmarke	2 cl	2,50
-------------------	------	------

### RUM

Havana 3 años	2 cl	2,50
Havana 7 años	2 cl	3,00
Myers's 43%	2 cl	2,50
Old Pascas	2 cl	3,00
Mulata Rum		
Añejo Reserva 7 años	2 cl	2,50
Viejo de Caldas Rum		
3 años	2 cl	2,50
Mulata Rum		
12 años Solera	2 cl	8,10
Guajiro Rum		
Miel Canario	2 cl	2,50
Cacique Rum Añejo	2 cl	3,00

### WODKA

Absolut	2 cl	2,50
Smirnoff Red Label	2 cl	2,50

### WHISKY & WHISKEY

Canadian Club	2 cl	2,50
Jack Daniels	2 cl	3,00
Jim Beam	2 cl	2,50
Johnnie Walker Red Lbl	2 cl	2,50
Chivas Regal	2 cl	3,00
Glen Grant	2 cl	2,50
Glenfiddich	2 cl	2,50
Buschmills	2 cl	2,50

### OBSTBRAND

Obstler, Prinz	2 cl	2,50
Williams, Prinz	2 cl	2,50

### TEQUILA & MEZCAL

Tequila Silver	2 cl	2,50
Tequila Gold	2 cl	2,50
Zapata Zimttequila	2 cl	2,50
Mezcal Gusano rojo	2 cl	2,50

### TEQUILA REPOSADO

100% Agave, min. 2 Monate Eichenfasslagerung!		
Agavero (Licor)	2 cl	4,60
1921 Reserva Especial	2 cl	3,90
Gran Centenario	2 cl	3,90
1800 Reserva Blanco	2 cl	3,30
Don Agustin Blanco	2 cl	3,30
El Capricho Reposado	2 cl	6,00
Corralejo triple distilled	2 cl	3,90
Esperanto Seleccion Blanco	2 cl	5,00

### TEQUILA ANEJO

100% Agave, min. 1 Jahr Eichenfasslagerung!		
Aha Toro Añejo	2 cl	4,50
Herencia de Plato	2 cl	3,60
Tres Generaciones	2 cl	4,80
Herencia Historico	2 cl	8,90
1800 Reserva Antigua	2 cl	3,90

### SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Spumante	0,15 l	4,50
	0,75 l	19,00
Schlumberger Brut	0,75 l	22,00
Veuve Clicquot	0,75 l	69,00