

Mittagskarte

Montag bis Freitag bis 15 Uhr (außer Feiertage)


Ensaladas

- 401. Hähnchen „Mexico“** 10,00
Gemischter Salat mit Avocado, gegrilltem marinierten Hähnchen
- 603. Ensalada „El Gallo“** 10,00
Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais und Käse


Especialides „El Gallo“

- 403. Pechuga de pollo ala plancha** 11,50
Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons, frittierte Kartoffeln und Soße
- 404. El Gallo“-Burger** 9,30
mit Tomate, süß-saurer Gurke, Zwiebelscheiben, dazu Krautsalat und Pommes Frites^{2,3,5,6}.


Quesadillas - mit Weichkäse, Guacamole und Salat

- 405. Quesadillas de Verduras**  Große Tortilla gefüllt mit gebratenem Gemüse 10,50
- 406. Quesadillas de Pollo** Große Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch 10,50
- 407. Quesadillas de Carne** Große Tortilla gefüllt mit Rindfleisch 10,50

Fajitat - mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole, Pico de Gallo und saurer Sahne

- 413. Fajita – Burrito de carne** 10,50
Gegrilltes argentinisches Rindfleisch in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla
- 414. Fajita – Burrito de pollo** 10,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla
- 415. Fajita – Burrito de verduras**  10,50
Gegrillte Zucchini-, Auberginen- und Champignonsstreifen, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

Pasta

- 417. Maccarones vegetariano**  9,50
Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Paprika, Zwiebeln, in einer Salsa Rojo⁶
- 418. Maccarones spicy cajun chicken** 10,30
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, in einer creolisch gewürzten Tomatensauce⁶

Pesacados

- 422. Pesacado al la mexicanao** 11,50
Zanderfilet „Veracruz-Art“⁶, serviert mit spezieller Sahnesoße und Salat, frittierte Kartoffeln oder Reis

Spanische Tapas



Kalte Tapas

430. Jamón Serrano - luftgetrockneter Schinken ^{2,5}	7,80
432. Tomate Secos - getrocknete, eingelegte Tomaten	9,00
433. Queso Manchego curado - Schafskäse	7,60
434. Ensalada de frijoles - Weisser Bohnensalat mit <u>oder</u> ohne Chorizo	9,00 / 7,50
435. Queso de cabra - eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl und Kräuter ²	6,10
436. Variado Ibérico - gemischter Schinken-, Wurst- und Käseteller ^{1,2,5,6}	8,10
437. Jamón / Manchego - Schinken- und Käseteller ^{2,5}	7,70
438. Oliven - schwarz / grün ⁷	5,50

Warme Tapas

441. Patatas fritas & alioli - frittierte Kartoffeln mit Aioli	5,10
442. Pimientos de Padron - kleine, grüne, spanische Bratpaprika	6,50
443. Calamar fito - Frittierter Tintenfisch mit Alioli	8,00
444. Chorizo a la sidra - gebratene Paprikawurst ^{1,2,5,6}	6,30
445. Gambas al ajillo - geschälte Gambas in Knoblauchöl	13,00
447. Portion Brot	2,10
448. Portion Aioli	2,10

Unsere Tapas servieren wir mit
frischem Brot und Aioli.

Sopas

1. Chili con carne - Deftig-pikanter mexikanischer Bohnentopf (scharf) ^{1,6}	8,20
2. Consomé - Klare Hühnerbouillon, Gemüse, Basmatireis und Hähnchenfleisch	7,50
3. Crema de aguacate 🌿 - Samtige Avocadocremesuppe	7,50
4. Sopa azteca 🌿 - Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse (scharf) ^{1,4,6}	7,30
5. Crema de elote 🌿 - Sahnige Maiscremesuppe	7,30

Ensaladas

6. Ensalada mexicana „Pico de Gallo“ 🌿 Bunter Salat mit Nopalkaktus	8,20
7. Ensalada de atún - Gemischter Salat mit Thunfisch	8,70
8. Elote con ensalada y queso 🌿 - Maiskolben mit buntem Salat und Käse ⁴	8,20
9. Ensalada „El Gallo“ Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais, Käse, Sahne	13,30
10. Tostadas mexicanas 🌿 Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa ⁴ ,	12,30
11. Tostadas de pollo Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Hähnchenbrust, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa ⁴ ,	13,30

Tex-Mex - serviert mit 3 verschiedenen Soßen

- | | |
|---|--------------|
| 12. Diablitos 🌱 - Sechs mit Cheddarkäse gefüllte Jalapeñoschilis | 11,20 |
| 13. Diablitos de Broccoli 🌱 Sechs panierte Brokkoli-Röschen mit Käsefüllung ⁴ . | 11,20 |
| 14. Chicken Nuggets - Acht knusprige Chicken Nuggets | 11,20 |
| 15. Chicken Wings - Acht pikante Chicken Wings | 13,30 |

Burger

- | | |
|---|--------------|
| 16. „El Gallo“ Burger | 12,40 |
| Rinderhackfleisch mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, Krautsalat und Pommes Frites ² . | |
| 17. „El Gallo“ Veggie Burger 🌱 | 12,40 |
| 18. Special Burger | 12,40 |
| Rinderhackfleisch mit Guacamole, Käse, Spiegelei, Tomate, saure Gurken, Zwiebelscheiben, Krautsalat und Pommes Frites | |
| 42. „El Gallo“ Big Burger – Unser Klassiker mit mehr Fleisch!!! | 15,50 |
| 225 Rindfleisch, Käse, mit Skin-on Pommes oder Kartoffel Wedges | |
| 55. Crispy Chicken Burger | 12,90 |
| Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, dazu Pommes Frites ^{5,6,8,A,C,D} . | |

Nachos & Chips dazu Guacamole, Sauerrahm, Jalapeños und Salsa Mexicana

- | | |
|--|--------------|
| 19. Nachos con queso 🌱 | 12,90 |
| Überbackene Tortillachips mit Käse, ^{2,5,6,7} . | |
| 20. Nachos Tijuana 🌱 | 12,90 |
| Bohnenpüree auf Tortilla Chips , mit Käse überbacken ^{2,4} , | |
| 21. Nachos de res | 12,90 |
| Herzhaftes Rinderhack auf Tortillachips, mit Käse überbacken (enthält Erdnüsse) ^{2,4} . | |
| 22. Nachos de pollo | 12,90 |
| Hähnchenfleisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken ^{2,4} . | |
| 23. Nachos de vegetarianos con champiñones 🌱 | 12,90 |
| Frische Champignons in Salsa auf Tortillachips ^{2,4} . | |
| 24. Nachos de atún | 12,90 |
| Thunfisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken ^{2,4} . | |
| 25. Nachos „El Gallo“ | 18,70 |
| Vielfältige Nachoplatte für 2 Personen (enthält Erdnüsse) ^{2,4} . | |
| 26. Totopos con salsa picante 🌱 | 8,30 |
| 27. Totopos con guacamole 🌱 Tortillachips mit Guacamole | 10,70 |


Burritos serviert mit Bohnenpüree und Salat, dazu saure Sahne und Käse

- | | |
|---|--------------|
| 28. Burrito de pollo | 14,90 |
| Große Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Salsa Mexicana ^{1,4,6} . | |
| 29. Burrito de carne | 14,90 |
| Große Weizentortilla mit Rinderhackfleisch, serviert mit Reis (enthält Erdnüsse) ^{1,4,6} . | |
| 30. Burrito vegetariano 🌱 | 14,90 |
| Große Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Käse, Salatstreifen und Pico de Gallo ^{1,4} . | |


Especialidades „El Gallo“

- 31. Arroz marino** **15,10**
Reispfanne mit Krabben, Muscheln und Tintenfisch, scharfer Tomatensauce⁶.
- 32. Pollo en crema de chipotle** **15,20**
Hähnchenbrustfilet in milder Räucherchili-Rahmsoße,
dazu Basmatireis und Salat
- 33. Chimichanga al horno**  **15,10**
Zwei Weizenmehltortillas mit knackiger Gemüsefüllung,
mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis und Salat
- 34. Chimichanga de pollo** **15,50**
Zwei überbackene Weizenmehltortillas mit Hühnerfleisch,
serviert mit Basmatireis und Salat
- 35. Mole verde de Pepita** **15,50**
Hühnerbrustfilet in einer köstlichen Soße aus Kürbiskernen und
grünen Tomaten, dazu Basmatireis und Salat (leicht scharf)⁶.
- 36. Mole rojo (de cacahuete)** **15,50**
Hühnerbrustfiletstreifen in einer würzigen Soße aus Erdnüssen und
Schokolade, serviert mit Basmatireis und Salat
- 37. Pollo con piña** **16,10**
Hähnchenbrustfilet mit Ananas und pikanter Salsa Mexicana,
dazu Basmatireis und Salat
- 38. Pechugas poblanas** **16,10**
Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen, Chili Poblano und Mais, mit Käse
überbacken, dazu Reis, Maniok und Salat
- 39. Carerola Tlaxcala** **17,50**
Lammkotelett vom Grill mit knackigen grünen Bohnen und Chili Poblano,
dazu frittierte Maniok
- 40. Costillas norteñas** **16,30**
Gegrillte Schweinerippchen mit süß-scharfer Soße, dazu frittierte
Maniok und Salat
- 41. Plato mexicano** **17,20**
Bunt zusammengestellte Platte mit je zwei Chicken Wings, Enchiladas
und einem Burrito, serviert mit Guacamole, Sahne, knusprige Maniok,
Bohnenpüree und Salsa Mexicana (enthält Erdnüsse)⁶.
- 43. Pollo a la menta** **16,80**
Hähnchenbruststreifen mit Champignons und Minze in Tomatencremesoße,
serviert mit Basmatireis und Salat

Quesadillas *serviert mit Guacamole und Salat*

- 44. Quesadilla de pollo** **14,90**
Große Weizenmehltortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse,
garniert mit Weichkäse und Sauerrahm^{1,4,6}.
- 45. Quesadilla de champiñones o verduras**  **14,90**
Große Weizenmehltortilla mit einer Füllung aus frischen Champignons
oder verschiedenes Gemüse und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm^{1,4,6}

Fajitas dazu 4 heiÙe Weizenmehltortillas, Guacamole, saure Sahne & Salsa Mexicana

- 46. Fajitas de carne** **19,20**
Gebratene Streifen von der Rinderhüfte, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten,
- 47. Fajitas de pollo** **18,70**
Gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten
- 48. Fajitas de yucatecas** **18,70**
Gebratene Schweinefiletstreifen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten
- 49. Fajitas de camarones** **21,40**
In der Schale saftig gebratene gegrillte Garnelen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten
- 50. Fajitas de verduras**  **17,40**
Gebratene Zucchini, Auberginen, Möhren, Maniok und Schmorzwiebeln in der brutzelnden Pfanne


Tacos

- 51. Tacos „El Gallo“** **16,60**
Zwei knusprige Maistortillaschalen, eine gefüllt mit würzigem Rinderhack, die andere mit Hähnchen, beide mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat (enthält Erdnüsse)
- 52. Tacos mexicanos de carne con chorizo** **19,50**
Gebratene Streifen aus der Rinderhüfte mit pikanter Chorizowurst, exotischer SoÙe und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortilla, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}.
- 53. Tacos mexicanos de pollo** **19,00**
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit exotischer SoÙe und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}.
- 54. Tacos mexicanos de mariscos** **19,60**
Meeresfrüchte mit exotischer SoÙe und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}.

Alambres serviert mit vier Weizenmehltortillas

- 56. Alambre de pollo** **17,10**
Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen in Jalapeño-Käsesauce, mit Gouda, Paprika und Zwiebeln^{2,5,6,8}.
- 57. Alambre de cerdo** **17,10**
Schweinefiletstreifen aus der Pfanne in Jalapeño-Käsesauce, mit Gouda, Paprika und Zwiebeln^{2,5,6,8}.

Enchiladas *serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat*

- 58. Enchilada de carne molida** (enthält Erdnüsse) **15,50**
Zwei gerollte Maistortillas mit Hackfleisch vom Rind, mit Käse überbacken^{1,4,6}.
- 59. Enchiladas rojas de polo** **15,50**
Zwei gerollte Maistortillas mit Hähnchenfleisch, mit Käse überbacken^{1,4,6}.
- 60. Enchiladas con queso**  Zwei überbackene Maistortillas mit Käsefüllung^{1,4,6}. **13,50**
- 61. Enchiladas con mole** **15,20**
Zwei gerollte, mit Käse überbackene Maistortillas mit Hähnchenfleisch, bedeckt von einer speziellen Soße aus Erdnüssen, Schokolade und vielerlei Gewürzen^{1,4}.

Carne – Fleischgerichte

- 62. Lomode cerdo con champiñones** **17,70**
Feiner Schweinerücken mit Champignonsauce, frittierten Kartoffeln und Salat
- 63. Bistec natural con queso, papas y ensalada** **19,00**
Rinderhüftsteak vom Grill, mit Käse überbacken, frittierten Kartoffeln und Salat⁶.
- 64. Bistec con champiñones** **19,00**
Rinderhüftsteak vom Grill mit Champignonsauce, frittierten Kartoffeln und Salat
- 65. Bistec a la pimienta** **19,00**
Rinderhüftsteak vom Grill mit Pfeffersauce, frittierten Kartoffeln und Salat^{1,3}.
- 66. Carne a la tampiqueña** **22,90**
Rinderhüftsteak vom Grill mit pikanter Chorizowurst, dazu Bohnenpüree, Guacamole, Salsa Mexicana, Salat und eine Enchilada verde de pollo⁶.


Pescados – Fischgerichte

- 67. Carmarones a la plancha** **23,20**
Riesengarnelen vom Grill, Gemüse mit Kartoffeln, Guacamole und Salat
- 68. Filete de salmón con verduras** **18,50**
Lachsfilet vom Grill in einer Knoblauchsauce mit Zitrone und Petersilie, dazu buntes Gemüse, frittierte Kartoffeln und Salat⁶.
- 70. Pescado a la mexicana** **19,10**
Zanderfilet mit einer besonderen Tomatensauce mit Veracruz-Art, dazu Basmatireis oder frittierte Kartoffeln und Salat⁶.
- 71. Plato de pescado** **24,10**
Gemischte Fischplatte mit Lachs, Zanderfilet, zwei Garnelen, serviert mit frittierten Kartoffeln, Guacamole, Salat und Salsa Mexicana⁶.

Acompañamientos – Beilagen

- 76. Porción de arroz** - Portion Basmatireis **4,60**
- 77. Porción de frijoles refritos** - Portion Bohnenpüree⁶ **5,00**
- 78. Aceitunas con queso** - Schwarze Oliven und Weichkäse^{1,4,6} **6,30**
- 79. Porción de tortillas** - Portion (vier) Weizentortillas **3,50**
- 80. Elote con mantequilla** - Maiskolben mit Butter **5,60**
- 81. Porción guacamole** - Portion Guacamole **6,30**
- 82. Porción yuca** - Maniok **4,60**
- 83. Porción papas** - Kartoffeln oder Pommes Frites **4,60**

Para niños – für Kinder

72. Quesadilla de champiñones o de pollo	10,00
Kleine Weizenmehltortilla, gefüllt mit Käse und Champignons oder Hähnchenbrust, serviert mit Guacamole und Salat ^{1,4,6} .	
73. Peguga de pollo al la plancha	10,50
Hähnchenbrustfilet mit frittierten Kartoffeln und Salat ^{1,4} .	
74. Pollo en crema de chipotle	11,00
Hähnchenbrustfilet Chipotle-Creme-Sauce (nicht scharf), dazu Reis und Salat ^{1,4} .	
75. Nachitos 	10,00
Kleiner gemischter Nachos-Teller mit Käse überbacken (enthält Erdnüsse) ^{1,4,6} .	

Postres / Desserts

86. Churros Frittiertes Spritzgebäck mit Schokoladen- und Karamellsoße	7,00
88. Beschitos	8,00
Feine Auswahl von kleinen Kondensmilch-Schoko-Kügelchen, serviert mit einer Kugel Eis nach Wahl	
89. Rodajas de manzana a la romana	7,40
Frittierte Apfelringe mit Zimt, 1Kugel Eis, Vanillesoße	
90. Páo de Ló Traditionelles „Rich Sponge Cake“	8,00
500. Helados mixtos	6,50
Gemischtes Eis, Vanille, Schoko, Erdbeer ² .	
501. Helados mixtos con crema Gemischtes Eis mit Sahne	5,90
503. Ananasschiff mit Eis	6,90
Echte Mini-Ananas, gefüllt mit Ananas-Fruchteis und Fruchtstückchen	
504. Kokosnussschiff mit Eis	6,90
Exotisch lecker, Fruchteis Kokosnuss in einer Kokoschale	
505. Mangoschiff mit Eis "Ein paradiesischer Gruss!"	6,90
Fruchteis Mango in einer ausgehöhlten Fruchthälfte	
507. Zitronenschiff mit Eis	6,00
Erfrischend fruchtig. Eine ausgehöhlte Zitrone, gefüllt mit Zitronenfruchteis	
508. Orangeschiff mit Eis	6,00
Eine ausgehöhlte Orange, gefüllt mit Orangenfruchteis	
509. Eiskaffe	6,40
Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne ^{2,11} .	
510. Eisschokolade	5,90
Vanilleeiscreme mit Trinkschokolade und Sahne	



Panza llena, corazón contenta.
Bauch voll, Herz zufrieden.

Getränke

Aperitivos - Aperitifs

Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	7,50
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup	7,50
Aperol Spritz Aperol ,Prosecco, Soda	7,50
100. Martini Bianco, Dry, Rosso 5cl	5,50
101. Campari Orange / Soda ^{1,4} 4cl	7,50

Shots

237. B52 ^{1,5} 4 cl Baileys, Kahlúa, Rum 73%	4,10
214. Mexikaner (scharf) 2 cl - Korn, Tomatensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz	2,40
223. Spezial ¹⁰ 4 cl Kahlúa, Likör 43, Milch	4,10
226. Flatliner 4 cl Sambuca, Tequila, Tabasco	4,10

Tequilas

240. Tequila, weiß 2 cl	2,50
241. Tequila, braun 2 cl	2,60
243. Cuervo esp. (Gold) ¹ , 2 cl	2,90
245. Cuervo 1800 (Gold) 2 cl	4,10
246. Cuervo White 2 cl	3,00
247. Tezi (Tequila, Zimt) 2 cl	2,80

Aguardientes y digestivos – Schnäpse

248. Mezcal 2 cl	3,00
249. Wodka Absolut 2 cl	3,20
250. Grappa 2 cl 3,10	
251. Pisco (Traubenschnaps aus Peru) 2 cl	3,10
252. Cachaca (Pitu) 2 cl	2,80
253. Havana 3 Jahre 2 cl	3,10
254. Havana 7 Jahre 2 cl	3,50
255. Bacardi 2 cl 2,80	
256. Remy Martin VSOP 2 cl	3,60
257. Cardenal Mendoza 2 cl	4,00
259. Veterano (Osborne) ¹ , 2 cl	3,00
263. Jim Beam 2 cl	3,10
264. Jack Daniels 2 cl	3,20

Liköres – Liköre

181. Joster 2 cl	2,30
266. Ramazotti 2 cl	2,80
267. Jägermeister 2 cl	2,80
268. Fernet Branca 2 cl	2,80
269. Kahlúa (mexikanischer Kaffeelikör) ^{1,5} , 2 cl	3,20

270. Batida de Coco 2 cl	2,80
271. Southern Comfort ¹ , 2 cl	2,80
272. Baileys Irish Cream ^{5,10} , 2 cl	2,80
273. Cointreau 2 cl	2,80
274. Amaretto 2 cl	2,80
275. Sambuca 2 cl	2,80

Cervezas mexicanas en botellas – Mexikanische Biere

227. Corona ² , 0,33 l	4,70
278. Desperados ² , 0,33 l	4,70

Cervezas de barri l – Biere vom Fass

280. Ganter Pilsner 0,3 l	3,80
281. Ganter Pilsner 0,5 l	4,90
284. Radler 0,3 l	3,80
285. Radler 0,5 l	4,90
286. Ganter Weizen Hefe, hell 0,3 l	3,80
287. Ganter Weizen Hefe, hell 0,5 l	4,90

Cervezas en botellas – Flaschenbiere

288. Freiburger Pilsner 0,33 l	3,70
289. Carlsberg 0,33 l	3,70
290. Ganter, alkoholfrei 0,33 l	3,70
291. Ganter Weizen, Kristall 0,5 l	4,90
292. Ganter Weizen, Dunkel 0,5 l	4,90
294. Maisel's Weizen, alkoholfrei 0,5 l	4,90

Red Bull Drinks

	normal	happy hour
296. Wodka Bull ^{1,2,6} , Wodka mit Red Bull	8,40	6,50
297. Campari Bull ^{1,2,6} , Campari mit Red Bull	8,40	6,50
298. Jägermeister Bull ^{1,2,6} , Jägermeister mit Red Bull	8,40	6,50
299. Sekt Bull ^{1,2,6} , Sekt mit Red Bull	8,40	

Bebidas sin alcohol – Alkoholfreie Getränke

300. Bad Dürrheimer Mineralwasser 0,25 l	3,50
301. Bad Dürrheimer Mineralwasser 0,75 l	7,50
302. Mineralwasser (mit Kohlensäure) 0,2 l	2,10
303. Mineralwasser (mit Kohlensäure) 0,4 l	3,80
304. Coca-Cola ^{1,5} , 0,2 l	2,80
305. Coca-Cola ^{1,5} , 0,4 l	4,00
306. Coca-Cola Light ^{1,3,5,9} , 0,2 l	2,80
307. Coca-Cola Light ^{1,3,5,9} , 0,4 l	4,00
308. Fanta ^{1,2,3} , 0,2 l	2,80
309. Fanta ^{1,2,3} , 0,40 l	4,00

310. Malztrunk 0,33 l	3,50
311. Orangina (Flasche) 0,25 l	3,70
312. Orangina Rouge^{5,7} (Flasche) 0,25 l	3,70
314. Schweppes Tonic⁶ 0,2 l	3,50
315. Schweppes Bitter Lemon⁶ 0,2 l	3,50
316. Schweppes Ginger Ale⁵ 0,2 l	3,50
317. Sprite² 0,2 l	3,30
318. Sprite² 0,4 l	4,50
319. Spezi^{1,2,4,5} 0,2 l	3,30
320. Spezi^{1,2,4,5} 0,4 l	4,50
321. Fruchtschorle 0,2 l	3,30
322. Fruchtschorle 0,4 l	4,50

Säfte & Nektar

328. Orangensaft 0,2 l	3,80
324. Apfelsaft 0,2 l	3,80
325. Ananassaft 0,2 l	3,80
326. Bananennektar 0,2 l	3,80
327. Maracujanektar 0,2 l	3,80
328. Grapefruitsaft 0,2 l	3,80
329. Kirschfruchtsaftgetränk 0,2 l	3,80
330. Mangofruchtsaftgetränk 0,2 l	3,80
331. Tomatensaft 0,2 l	3,80
332. Großer Saft 0,4 l	4,80
335. Kiba 0,2 l	3,80

Bebidas calientes – Heisse Getränke

336. Espresso^{5,10}	2,20
337. Kaffee^{5,10}	2,40
338 Cappuccino^{5,10}	2,70
339. Milchkaffee^{5,10}	2,90
340. Latte Macchiato^{5,10}	3,60
341. Latte Macchiato mit Baileys^{5,10}	4,40
342. Latte Macchiato mit Sirup <i>Karamell, Vanille, Haselnuss, Amaretto, Schokoladen^{5,10}</i>	3,80
347. Kakao mit Sahne¹⁰	2,90
348. Tee <i>Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Fenchel</i>	2,50
349. Grog <i>2 cl Rum mit heißem Wasser</i>	4,00
350. Kaffee mit Schuss 2 cl^{5,10}	4,10
351. Irish Coffee <i>2 cl Irish Whiskey mit Sahne^{5,10}</i>	4,40
352. Café Mexicano <i>2 cl Kaffeelikör mit Sahne⁵</i>	4,40

Weinkarte

Weisswein

359. Weinschorle 0,25 4,50

360. Concha y Toro Chardonnay⁹, 0,2 l 5,50

361. Sauv. Blanc (Chile)⁹, 0,5l 13,50

Ausgeprägtes Bukett, feine Frucht, gut gemachter, lebendiger Wein aus einem der besten Anbaugebiete Chiles

362. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹, 0,2 l 5,50

363. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹, 0,5 l 12,60

Rebsorte Viura, Alkoholgehalt: 12,5% Vol.: Charakteristik: Nuancen nach Gemüse, mit fruchtigen Aromen, am Gaumen angenehme Säure, fruchtig und ausgeglichen

364. Viña do Recanto⁹, 0,2 l 5,80

Region: Ribeiro, Rebsorten: Palomino: Charakteristik: blassgolden-grünliche Farbschattierung mit fruchtiger und blumiger Note. Ein leichter Wein mit leicht säuerlichem, ausgewogenen Geschmack nach kandierter Ananas und weißen Blumen.

365. Vega del Castillo Blanco⁹, 0,2 l 5,80

Region: Navarra, Rebsorten: Chardonnay: Charakteristik: In der Nase fruchtig und intensiv, nach Bananen. Am Gaumen mit sauberen, angenehmen Erinnerungen.

Rosewein

366. Concha y Toro Rosé⁹, 0,2 l 5,50

367. Maipo Valley (Chile)⁹, 0,5 l 12,90

Harmonisch, weicher und runder Art, sanfter Geschmack

368. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹, 0,2 l 5,50

369. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹, 0,5 l 12,60

Rebsorte: Garnacha, Alkoholgehalt: 13% Vol. : Charakteristik: Frische Aromen nach roten Früchten, etwas Fruchtfleisch. Am Gaumen frisch, fruchtig und mit guter Säure.

370. Vinya Escudé Merlot Rosat⁹, 0,2 l 5,90

Region: Catalunya, Rebsorten: Merlot: Charakteristik: Aroma mit Noten nach Konfitüre aus roten Früchten, Nuancen nach kandierten Früchten. Am Gaumen saftig, mit guter Harmonie zwischen Säure und Alkohol, fruchtig, sehr angenehm.

Rotwein

371. Concha y Toro Merlot⁹, 0,2 l 5,50

372. Cab. Sauvignon (Chile)⁹, 0,5 l 12,60

Voller Körper, sehr feines Fruchtbukett. Ein Wein, der einfach Spaß macht.

373. Mas Mayor Rot, Rioja⁹, 0,2 l 5,50

374. Mas Mayor Rot, Rioja⁹, 0,5 l 12,60

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.: Charakteristik: Intensives, reifes Aroma nach Traubenschalen. Am Gaumen rund, fruchtig sehr ausgeglichen.

375. Vina Albani, Tempranillo⁹, 0,2 l 5,50

376. Vina Albali, Tempranillo⁹, 0,5 l 12,60

Flaschenweine 0,75 l

377. Torre Castillo Roble Monastrell⁹ **24,00**

Region: Murcia, Rebsorte: Monastrell: Charakteristik: Intensives reifes Aroma, mit Nuancen nach Konfitüre und würzigen, cremigen Akzenten. Am Gaumen saftig fleischig, fruchtig, ausgewogen, lang.

378. Vega del Castillo Merlot⁹ **30,00**

Region: Navarra, Rebsorte: Merlot: Charakteristik: Aromen gut gereifter, schwarzer Früchte, würzig, etwas nach trockenen Kräutern und Lakritz. Am Gaumen expressiv, sehr geschmackvoll, erfrischende Säure mit süßen Tannine.

379. Lagunero⁹ **30,00**

Region: Ribera del Duero, Rebsorte: Tempranillo: Charakteristik: Fruchtiges Aroma, mit frischen Noten der Traube. Am Gaumen fruchtig mit angenehmer Frische.

380. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹ **25,00**

381. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹ **25,00**

382. Mas Mayor Rioja⁹ **25,00**

383. Vina Alblai Tempranillo⁹ **25,00**

Cavas – Sekt

385. Duc d'Amont Brut⁹ Glas 0,10 l | Flasche 0,75 l **3,80 / 15,00**

(Frankreich) ein leichter französischer Sekt, trocken, harmonisch, ausgewogen

387. Vinya Escudé Cava Brut Nature⁹ 0,75 l **24,00**

Region: Catalunya, Rebsorten: Xael-lo, Macabeu, Parellada: Charakteristik: Aroma nach Geröstetem, mit Nuancen nach getrocknetem Früchten und feinen Hefen. Am Gaumen trocken, frisch, mild, harmonisch, mit Noten nach süßeren Früchten, geschmackvoll.



La mayor señal de agua es no haber para vino”

Das wichtigste Merkmal des Wassers ist, dass es nicht für den Wein da ist.




el Gallo
COCINA MEXICANA &
COCKTAILBAR

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergiekarte.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

www.elgallo-freiburg.de

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.
Stand: August 2022

Follow us

