

SPEZIALITÄTEN AUS  
MEXIKO  
UND BRASILIEN

# MENÚ



Hotel-Landgasthof  
**KREUZ**  
Mattenhaus

## SOPAS SUPPEN

**Sopa de Pescado** (Mexiko)    
elegante Fischbouillon mit Garnelen und Dorade,  
verfeinert mit Achiote, Koriander und Avocado  
... und danach die Flamingos nahe dem Fischerdorf Celestun beobachten ... **8,80**

**Sopa Abórba com mango** (Brasilien)   
Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Mango und frischem Koriander **6,50**


## ENSALADAS SALATE



**Ensalada Ranchera** (Mexiko)    
bunte Blattsalate an Balsamico-Vinaigrette, mit Bohnen, Zwiebeln,  
Oliven, mariniertem Schafskäse, geröstetem Mais und Speck **14,20**

**Ensalada César** (Mexiko)    
Blattsalate in original mexikanischem Dressing mit  
Parmesan und Limettensaft, der „Berühmte“ als Beilagensalat **4,90**



**Nachos con Salsa** (Mexiko)    
Eine Schale Tortilla Chips mit Tomaten Salsa **3,90**

## ENTRADAS VORSPEISEN

**Tapas tres Amigos** (Mexiko)   
drei „Freunde“ im Glas serviert, Albóndigas con Salsa Verde -  
mexikanische Hackfleischbällchen mit Tomatillo Dip, Ensalada  
Ceviche de Palmito - Palmherzensalat mit frischem Limettensaft,  
Camarone con Papaya - gegrillte Garnele auf Papaya Salat **10,80**

**Guacamole** (Mexiko)    
pikante Creme von frischen Avocados mit Koriander, Zwiebeln  
und Limettensaft, serviert mit Chips aus Maistortillas **9,50**

**Pequeño Compañero** (Mexiko)    
kleines Schälchen- Guacamole als Dip-Beilage **3,80**

**Ceviche de Palmito** (Mexiko)    
die vegane Schwester vom traditionellen Fisch-Ceviche:  
Marinierte Palmherzen mit frischem Limettensaft, Tomaten, Zwiebeln,  
Avocado, Chili und Koriander, dazu knusprige Tortillachips,  
... eine traditionelle Vorspeisen-Delikatesse, am besten zum kalten Bier ... **10,90**

**Plato de Casa** (Mexiko/Brasilien)  
Antojitos - kleine gebackene Köstlichkeiten aus Mexiko & Brasilien,  
bollos de maíz con oliva (Maisgriesbällchen mit Olive), pescado frito  
(LimonenKnusper-Fisch), chili relleno (Chilischote mit Käse), chorizo  
(Grillwurst), quibe (brasilianische Hackfleischröllchen), bolinho de  
bacalhau (Kabeljau-Kartoffelbällchen), taquitos (Tortillaröllchen),  
pimentão colorido (Paprikaringe)  
für 1 Person **10,50**  
für 2 Personen **19,00**

## TORTILLAS

**Burrito “El gran bandido“** (Mexiko)  
große Weizenmehl-Tortilla gefüllt mit schwarzen Bohnen,  
Chorizo-Wurst, Ei, Mais, Zwiebeln, Sauerrahm, mit Käse  
überbacken, dazu Salsa und Bio-Duftreis **16,80**


**Enchiladas cerdo de tequilla** (Mexiko)   
... Lieblingsessen der Mineros im Sierra Madre Tal ...  
Maismehl-Tortillas gefüllt mit “Pulled Pork“- langsam mit  
Tequilla geschmort - Mais, milde Chili Poblano, überbacken  
mit Salsa, Sauerrahm und Käse, dazu Bio-Duftreis **18,50**

**Fajitas de Carne** (Mexiko) ... zum selber Rollen ...  
mit Roastbeefstreifen vom Weiderind und Putenbruststreifen  
wird in einer Gußpfanne mit grünen Bohnen gegrillt und in dieser  
an Ihren Tisch gebracht. Dazu servieren wir Weizenmehl-  
Tortillas, Guacamole, Sauerrahm, Salsa, Blattsalat und Käse **22,00**

**Burritos de Salmón y Espinacas** (Mexiko)  
Weizentortillas gefüllt mit cremiger Blattspinat-Käse-Füllung  
und norwegischem Lachs, dazu Salsa und Bio-Duftreis **19,20**

## PLATOS VEGETARIANOS VEGETARISCHE GERICHTE

**Quesadillas “Chili sin carne“** (Mexiko)   
Weizentortillas gefüllt mit vegetarischer Füllung aus Linsen,  
Bohnen, Tomate und Mais überbacken mit Cheddar-Käse,  
dazu Bio-Duftreis **15,20**

**Avolenta Bowl** (Mexiko)   
knusprig gebackene Avocado, gegrillter Maiskolben und Pimentos  
auf cremiger Polenta, dazu fermentierter Hokkaido-Kürbis **15,80**

## PESCADO FISCHGERICHTE



**Moqueca de Peixe com Camarões** (Brasilien)    
Filet vom Kabeljau und Garnelen in cremiger Paprika-Kokossoße  
mit frischem Koriander verfeinert, dazu Bio-Duftreis  
... Brasiliens liebstes Fischgericht ... **19,80**

**Peixe cheiro verde** (Brasilien)    
ganzer Loup de Mer aus dem Südatlantik mit brasilianischem  
Kräuterbund, ganzer Chilischote und Limetten gegrillt,  
dazu wilde Kartoffeln und Molho verde **22,00**

## CARNE FLEISCHGERICHTE

**Feijoada** (Brasilianisches Nationalgericht)    
traditioneller Eintopf von schwarzen Bohnen mit pikanter Wurst  
und gerauchtem Schweinefleisch, dazu Farofa, Molho und Bio-Duftreis  
... in Salvador de Bahia bei Simones Mutter gegessen und gleich verliebt ... **17,50**


**Pechuga de Pollo en Mole Poblano** (Mexiko)  
zarte Hähnchenbrust in der berühmten Soße aus  
21 wertvollen Zutaten, dazu Käse-Quesadillas und Bio-Duftreis **18,20**

**Costella** (Brasilien)    
knusprige Rippchen vom Weiderind, mariniert mit brasilianischen  
Gewürzen und Orangen, dazu Rotwein-Zwiebeln, Farofa,  
schwarze Bohnen und Süßkartoffel-Pommes **20,70**

**Churrasco Roberto**, großer brasilianischer Grillteller   
mariniertes Rumpsteak vom Weiderind, original brasilianische  
Grillwurst und würziges Putensteak, dazu gebratene Ananas,  
Farofa, cremiger Krautsalat und wilde Kartoffeln **26,50**

**Filete de vaca “Barão do Café“** (Brasilien)  
... in den Kaffeepflanzungen von Espirito Santo ...  
saftiges Filet vom Weiderind, unter einer aromatischen  
Kruste vom brasilianischen Kaffee, dazu cremiges  
Kartoffel-Kürbis-Gratin **33,00**

## POSTRES DESSERTS

**“Cocada“** (Mexiko)   
... unter den Palmen am Strand von Zipolite ...  
cremiger Kokosnuss-Pudding im Glas mit Tequila-Kirschen **5,80**


**Crepas de cajeta** (Mexiko)  
Crêpes an original mexikanischer Karamellsauce,  
dazu Erdbeermargarita Sorbet **8,50**

**Mango Erótica** „Erotische Mango“ (Brasilien)  
fruchtige Creme Brulée von der Mango  
mit knisternder Kruste **7,60**


**Eisbecher “Copacabana“** (Brasilien)  
2 Kugeln Eis von Passionsfrucht und Kokosnuss mit Sahne **5,80**


**Un pequeño pecado “Eine kleine Sünde“** (Mexiko)  
1 Kugel hausgemachtes Roseneis **3,00**

**Un pequeño pecado “Eine kleine Sünde“** (Brasilien)   
1 Kugel hausgemachtes Açaí-Bananen-Sorbet **3,00**


**Un pequeño pecado “Eine kleine Sünde“** (Brasilien)   
1 Kugel hausgemachtes Caipirinha-Sorbet **3,30**


## SCHWÄBISCHE GERICHTE

**Schnitzel vom LandZunge Schwein**   
in knuspriger Panade mit Pommes Frites **16,50**

**Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen**   
mit Saitenwurst und hausgemachten Spätzle **14,80**

**Allgäuer Kässpätzle**   
mit Schmelzzwiebeln **13,20**

**Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge Schwein**   
mit Kräuterbutter und Mini-Kartoffeln **17,50**

**Gegrilltes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind**   
mit Kräuterbutter und Pommes frites **27,50**

Essen und Wohlfühlen  
Wir haben unsere Gerichte speziell für Unverträglichkeiten und Allergien gekennzeichnet.  
Achten Sie auf die unten aufgeführten Zeichen rechts neben der Gerichtbeschreibung.

GLUTENFREI  LAKTOSEFREI  VEGETARISCH  VEGAN 