

## ZUM TEILEN

MIT GESCHMOLZENEM KÄSE, GUACAMOLE, SAUERRAHM, JALAPEÑOS UND NACH WAHL:

AIOLI-BROT MIT JALAPEÑO	3 €
KLASSISCH	14 €
CHILI CON CARNE	18 €
HÄHNCHEN-TINGA	16 €
COCHINITA PIL PIL	16 €
SCHWEINEFLEISCH „AL PASTOR“	16 €
GEMÜSE	16 €
VEGAN	14 €
GUACAMOLE MIT TOTOPOS	12 €
KNUSPRIGE HÄHNCHENSTREIFEN	
MIT SÜSS-SAUERER SAUCE	12 €
PATATAS BRAVAS MIT CHIPOTLE-SAUCE	10 €
GEFÜLLTE JALAPEÑOS	10 €

## CEVICHES

MEXIKANISCHES GARNELEN-AGUACHILE	22 €
in Taberna-Marinade, mit einem Hauch Ananas, roter Zwiebel und Koriander	
FISCH-AGUACHILE	20 €
mit Corvina, mexikanischer Art, in Taberna-Marinade, mit einem Hauch Mango, roter Zwiebel und Koriander	

## SALATE

SONNEN-SALAT	14 €
Quinoa, Blumenkohl, Avocado, Feta, Kirschtomaten und scharfe Mango-Vinaigrette	
BLATTSALAT	12 €
gemischter Salat, Tomaten, Mais und sautierte Champignons mit Chipotle	
CAESAR SALAT	14 €
mit Hähnchen, Käse, knusprigem Ei, Brot und Caesar-Dressing	

## TACOS

3 MAISTORTILLAS PRO PORTION

TACOS AL PASTOR	12 €
mariniertes mexikanisches Schweinefleisch, Ananas, Koriander und Zwiebel	
COCHINITA PIBIL TACOS	13 €
langsam gegartes Schweinefleisch, mariniert nach Yucatán-Arte	
GEGRILLTE RINDFLEISCH-TACOS	12 €
gegrillte Rindfleischstreifen mit einem Hauch Maggi-Sauce und Pico de Gall	
HÄHNCHEN-TACOS	12 €
gegrillte Hähnchenstreifen mit Taquera-Sauce	
VEGETARISCHE TACOS	10 €
saisonales Gemüse und Bohnen, mexikanisch sautiert	
PANIERTE GARNELEN-TACOS	14 €
mit Käse, Guacamole, Kohl und Pflaumensauce	
FISCH-TACOS	14 €
frittierter Seehecht mit Kohl und Chipotle-Mayonnaise	
SMASHBURGER-TACOS	12 €
mit geschmolzenem Cheddar und Pico de Gallo	
TABERNA-TACOS	12 €
Hähnchen-Tinga oder Rindfleisch mit Zwiebeln, Chipotle und Avocadoscheiben	

## QUESADILLAS

2 WEIZENTORTILLAS

KLASSISCH	9 €
mit geschmolzenem Käse	
HÄHNCHEN-TINGA	10 €
geschmolzener Käse mit mexikanischem Hähnchen-Tinga	
RINDFLEISCH-TINGA	11 €
geschmolzener Käse mit mexikanischem Rindfleisch-Tinga	
GRINGA	11 €
geschmolzener Käse, Schweinefleisch „al Pastor“ und Ananas	
PILZE	10 €
geschmolzener Käse mit sautierten Champignons	

## BURRITOS

ALLE UNSERE BURRITOS WERDEN MIT WEIZENTORTILLAS ZUBEREITET, MIT GUACAMOLE, KÄSE, SALAT, SAUERRAHM UND JALAPEÑOS

TABERNA BURRITO	16 €
Schweinefleisch „al Pastor“, Bacon, Schinken, Ananas, Zwiebeln und grüne Paprika	
HÄHNCHEN-BURRITO	14 €
mexikanisches Hähnchen, grüne Paprika, rote Paprika, Zwiebeln und Käse	
RINDFLEISCH-BURRITO	14 €
Rindfleisch, geschmolzener Käse, grüne Paprika, rote Paprika und Zwiebeln	
VEGETARISCHER BURRITO	12 €
grüne Paprika, rote Paprika, Zwiebeln, Champignons, Mais und geschmolzener Käse	

## HAUPTGERICHTE

FAJITAS SERVIERT MIT DREI WEIZENTORTILLAS

HÄHNCHEN-FAJITAS	16 €
gegrilltes Hähnchen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, Bacon und geschmolzener Käse	
RINDFLEISCH-FAJITAS	18 €
gegrilltes Rindfleisch, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, Bacon, Ananas und geschmolzener Käse	
GARNELEN-FAJITAS	20 €
gegrillte Garnelen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika und geschmolzener Käse	
VEGETARISCHE FAJITAS	16 €
rote Paprika, grüne Paprika, Zwiebeln, Mais, Bohnen und geschmolzener Käse	

## ENCHILADAS

HÄHNCHEN / VEGETARISCH	20 €
gefüllte Maistortillas, überbacken mit Käse und Mole-Sauce	
FISCH PIBIL	24 €
Corvina-Filet nach Pibil-Art, serviert mit Guacamole und Bohnenmus, dazu 3 Weizentortillas	
ARRACHERA IM TABERNA-STIL	24 €
gegrilltes Skirt Steak, serviert mit Bohnen, Guacamole und Reis, dazu 3 Weizentortillas	

## BURGER

ALLE UNSERE BURGER WERDEN MIT POMMES SERVIERT

TABERNA SMASH BURGER	16 €
Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Tomate, Jalapeños und Chipotle-Mayonnaise	
VEGETARISCH	16 €
Heura-Burger, Salat, Tomate, Cheddar und Avocado	
HÄHNCHEN	16 €
knuspriger Hähnchenburger mit Jalapeño-Mayonnaise	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER / SPRUDELWASSER	4 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	
FANTA ZITRONE / ORANGE	3,5 €
EISTEE (NESTEA / LIPTON)	3,5 €
LIMONADE: KLASSISCH / MINZE / INGWER	6 €
FRISCHE ORANGENLIMONADE	7 €

## JARRITOS

(MEXIKANISCHER STIL)

TAMARINDE	5 €
PASSIONSFRUCHT	5 €
HIBISKUS	5 €

## MARGARITAS

LIMETTE, PASSIONSFRUCHT, MANGO ODER ERDBEERE  
Tequila, Triple Sec, Agave und Limette

JALAPEÑO PATRÓN 14 €  
Patrón Tequila, Triple Sec, Agave, Limette und Jalapeño

SPICY MANGO 1800 14 €  
1800 Tequila, Triple Sec, Limette, Chili und Mango

## FROZEN

(LIMETTE, TEQUILA, TRIPLE SEC, AGAVE)

LIMETTE	10 €
PASSIONSFRUCHT	10 €
ERDBEERE	10 €

## MEZCALITAS

KLASSISCH 14 €  
Mezcal, Limette, Orange, Triple Sec und handwerklicher Agavensirup

SPICY MANGO 14 €  
Mezcal, Limette, Mango, Triple Sec, handwerklicher Agavensirup, roter Chili und Mango

JALAPEÑO 14 €  
Mezcal, Limette, Orange, Triple Sec, handwerklicher Agavensirup und Jalapeño

## MICHELADAS

DEIN BIER – ABER AUF EINEM ANDEREN LEVEL

KLASSISCH: BIER, SALZ UND LIMETTE 6 €

TEQUILA + NACHOS  
= LIFE

## MEXIKANISCHE COCKTAILS

EL DIABLO 16 €  
tequila, mezcal o pisco, licor Humo, triple seco, sirope de fresa y tabasco

LA TABERNA DEL SOL 14 €  
ron añejo, licor añejo, triple seco, lima y granadina

IBIZA TROPICAL 12 €  
vodka, licor de coco, piña, Malibu y mix de limón

## KLASSISCHE COCKTAILS

APEROL SPRITZ / HUGO SPRITZ / CAMPARI SPRITZ 9 €

MOJITO 11 €

CAIPIRIÑA / CAIPIROVSKA 11 €

MOSCOW MULE 12 €

AMERICANO / NEGRONI 10 €

PISCO / WHISKEY / AMARETTO SOUR 12 €

ESPRESSO MARTINI 12 €

BLOODY MERRY 10 €

PORN STAR MARTINI 12 €

PIÑA COLADA 12 €

## GIN

TANQUERAY 8 €

BOMBAY 8 €

MARE 12 €

HENDRICK'S 12 €

## RUM (0,50ml)

BRUGAL AÑEJO 8 €

BACARDÍ CARTA BLANCA 7 €

BACARDÍ 8 AÑOS 11 €

ZAPACA 23 14 €

## BIERE

(MEXIKANISCH UND ENTWURF)

ESTRELLA GALICIA / ESTRELLA DAMM (0,33) 4,5 €

ESTRELLA GALICIA / ESTRELLA DAMM (JARRA 0,50ml) 5,5 €

ALHAMBRA 5,5 €

DESPERADOS 5 €

DOS XX 5 €

MODELO NEGRA/ESPECIAL 5 €

CORONA 5 €

SOL 5 €

OPTION: GLUTENFREI UND ALKOHOLFREI 4,8 €

## WEINE

Auswahl verfügbar