



lamex

MEXICAN FOOD & COCKTAILBAR



Mexican

FOOD & DRINKS



LAMEX-LOUNGE.DE




Starters

VORSPEISEN

- 01 **CALAMARES FRITOS** | 9.90
Frittierte Calamares² mit Käsesoße
Fried calamares² with cheese sauce
- 02 **HOT POPPERS** 
LEICHT PIKANT 5 Stk. | 9.90
mit Nachos, Salat und Tomatensalsa
Hot Poppers (5 pcs) with nachos, salad
and tomato salsa (piquant)
- 03 **MEX REFRIED BEANS**  | 8.90
gebratene Bohnen mit Knoblauch, Zwiebeln,
Chili, mexikanischen Gewürzen, mit Käse
verfeinert, serviert mit Tortilla
Fried beans with garlic, onions,
chilli, Mexican spices, refined with cheese,
served with tortilla
- 04 **CHAMPIÑONES AL AJILLO**  | 8.90
Gebratene frische Champignons mit
Knoblauch und Kräutern, serviert mit Brot
Roasted mushrooms with garlic and fresh
herbs, served with bread
- 05 **GAMBAS** | 11.90
Gebratene Riesengarnelen² in Olivenöl
mit Knoblauch, frischen Tomaten
und Kräutern, serviert mit Brot
Prawns fried in olive oil with garlic,
fresh tomatoes and herbs,
served with bread
- 06 **CHICKEN WINGS** 5 Stk. | 10.90
in pikanter Tomatensauce mit
Ranchdressing, dazu Nachos und Salat
In spicy tomato sauce with ranch dressing,
served with nachos and salad
- 08 **MOZZARELLA STICKS**  5 Stk. | 9.90
mit Nachos, Salat und Tomatensalsa
Mozzarella sticks (5 pcs) with nachos,
salad and tomato salsa
- 09 **TEX MEX PLATTE** | 16.90
Gemischter Vorspeisenteller aus
Buffalo Chicken Wings, Cruchy Popcorn,
Mozzarellasticks, Hot Poppers,
Zwiebelringen, serviert mit drei Dips
(Salsa, Sauerrahm, Asia-Soße)
Mixed appetizer plate of Buffalo
chicken wings, cruchy popcorn,
mozzarella sticks, hot poppers,
onion rings, served with three dips
(salsa, sour cream, Asian sauce)



 Vegetarisch



la Mex

QUESADILLAS

- 21 QUESADILLA POLLO | 15.90
gegrillte Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika, Koriander, mexikanische Gewürze und Cheddar-Mozzarella-Käse
Grilled chicken breast strips, onions, peppers, coriander, Mexican spices and cheddar-mozzarella cheese
- 22 QUESADILLA VEGETARIANA | 15.90
Grillgemüse, Mais, Bohnen, Salsa und Cheddar-Mozzarella-Käse
Grilled vegetables, corn, beans, salsa and cheddar mozzarella cheese
- 23 QUESADILLA DE CARNE MOLIDA | 15.90
Chili con carne, Mais, Bohnen, Cheddar-Mozzarella-Käse
Chili con carne, sweet corn, beans, cheddar mozzarella cheese

Homemade NACHOS

Hausgemacht auf traditioneller mexikanischer Art
Homemade in the traditional Mexican way

- 41 NACHOS NATUR | 6.50
Nachos mit Tomaten-Salsa und Sauerrahm
Nachos with tomato salsa and sour cream
- 42 NACHOS mit Käse^{2,10} überbacken | 11.90
Jalapeños, Sauerrahm, Salsa und Guacamole
Nachos gratinated with cheese^{2,10}, jalapeños, sour cream, salsa and guacamole
- 43 NACHOS CHILI CON CARNE | 14.90
Nachos mit Chili con Carne und Käse^{2,10} überbacken, Jalapeños, Sauerrahm und Salsa
Nachos with chilli con carne gratinated with cheese^{2,10}, jalapeños, sour cream and salsa
- 44 NACHOS CON POLLO | 14.90
Nachos mit Hähnchenbruststreifen und Käse^{2,10} überbacken, Jalapeños, Sauerrahm und Salsa
Nachos with chicken breast strips, gratinated with cheese^{2,10}, jalapeños, sour cream and salsa

Soups

SUPPEN

ALLE SUPPEN SERVIEREN WIR MIT FRISCHEM BROT.
ALL SOUPS ARE SERVED WITH FRESH BREAD.

- 31 SOPA DE POLLO | 7.90
Hähnchensuppe mit Karottenwürfeln, Zwiebeln und Sellerie
Chicken soup with diced carrots, onions and celery
- 32 CREMA DE MAÍZ | 7.90
Maiscremesuppe mit frischen Kräutern verfeinert
Cream of corn soup refined with fresh herbs

Alle Nachos können zusätzlich mit hausgemachten **Extra-Soßen** serviert werden
All nachos can additionally be served with homemade **extra sauces**



- 46 SAUERRAHM + 2.80
mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Limettensaft / Cucumber, tomato, onions, garlic, coriander, lime juice
- 47 GUACAMOLE MEXICAN + 2.80
Avocado, Tomate, Zwiebeln, Koriander, Limettensaft / Avocado, tomato, onions, coriander, lime juice
- 48 MINZSAUCE (SCHARF) + 2.80
Minze, Joghurt, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Koriander / Mint, yoghurt, tomato, onions, garlic, chilli, coriander
- 49 MEXICAN SALSA / Mexican Salsa + 2.80



ALLE UNSERE SALATE
WERDEN MIT GEBRATENER
TORTILLASCHALE, BROT
UND HAUSGEMACHTEM
DRESSING SERVIERT.

ALL OUR SALADS ARE
SERVED WITH FRIED
TORTILLA, BREAD AND
HOMEMADE DRESSING.

72 GEMISCHTER SALAT | 11.50

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Fetakäse, Oliven
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumber, carrots, feta cheese, olives

mit Hähnchen + 3.90
with chicken

mit Garnelen + 5.90
with prawns

Salad
SALAT

73 MEXICAN AVOCADO
SALAT | 12.90

Avocado, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, homemade Dressing
Avocado, cucumber, tomatoes, peppers, corn, beans, onions, garlic, homemade dressing

74 CAESAR-SALAT
MIT HÄHNCHEN | 14.90

Feiner Romana-Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten und Gurken, getoppt mit knusprigen Croûtons, Grana-Padano-Hobeln und Caesar-Dressing
Fine romaine lettuce with grilled chicken breast, tomatoes, cucumber topped with crunchy croutons, sliced grana padano cheese and caesar dressing

Mexican
TACOS

ALLE UNSERE TACOS
WERDEN GEFÜLLT UND
MIT SALAT-BOUQUET
SERVIERT

ALL OF OUR TACOS ARE
STUFFED AND SERVED
WITH SALAD BOUQUET



81 TACOS CHILI CON CARNE | 13.90

3 Tacoschalen gefüllt mit Chili con Carne und Sauerrahm
3 taco shells filled with chilli con carne and sour cream

82 TACOS CHICKEN | 13.90

3 Tacoschalen gefüllt mit gegrillten Hähnchenstreifen, mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen und Mais in Tomaten-Salsa-BBQ-Soße
3 taco shells filled with grilled chicken strips, with peppers, onions, beans and corn in a tomato salsa BBQ sauce

83 TACOS CARNE FUEGO | 14.90

Pikant gegrillte Streifen vom argentinischen Rinderhüftsteak, Paprika, Zwiebeln, Bohnen und Mais in Tomaten-Koriander-Soße
Spicy grilled strips of Argentine beef steak, peppers, onions, beans and corn in a tomato and coriander sauce

84 TACOS MIX | 15.90

Je ein Taco mit Chili con Carne, Chicken und Carne Fuego
One taco each with chilli con carne, chicken and carne fuego

Original HAMBURGUESA

ALLE BURGER WERDEN OHNE BEILAGE SERVIERT.
BESTELLEN SIE WAHLWEISE DAZU:
ALL BURGERS ARE SERVED WITHOUT A SIDE DISH.

Pommes frites | French fries | 2.90
Kartoffel-Wedges | Potato-Wedges | 2.90
Beilagensalat | Side salad | 2.90



- 101 CHEESE BURGER (250g) | 12.90
Gegrilltes reines Rinderhackfleisch mit Käse überbacken in unserem Original Sesam-Bun mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat
Grilled pure ground beef with cheese in our original sesame bun with tomatoes, cucumbers, onions and lettuce
- 102 CHICKEN CRISPY BURGER (200g) | 11.90
Paniertes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat und Chili-Soße
Breaded chicken breast in cornflakes breading with tomatoes, cucumbers, onions, lettuce and chilli sauce
- 103 MEXICAN BURGER (250g) | 14.90
Gegrilltes reines Rinderhackfleisch mit Chili con Carne und Käse^{2,10}, überbacken in unserem Original Sesam-Bun mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat, serviert mit
Grilled ground beef with chilli con carne and cheese^{2,10} in our original pure sesame bun with tomatoes, cucumbers, onions and lettuce



We love WRAPS

Alle unsere Wraps werden serviert mit **Kartoffel-Wedges**.
All our wraps are served with **potato wedges**.



Moderne Variante der mexikanischen Burritos. Sie wurden in Kalifornien erfunden und ergänzen die Tex-Mex-Küche mit Zutaten aus aller Welt.
The modern variation of the Mexican burrito. Invented in California, they now complement Tex Mex cuisine with ingredients from all over the world.

- 111 CHICKEN WRAP | 14.90
Gefüllt mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, bestrichen mit Käse^{2,10}, serviert mit Joghurtsoße
Filled with grilled chicken breast, salad, tomatoes, cucumbers and onions, covered with cheese^{2,10}, served with yoghurt sauce
- 112 COWBOY WRAP | 15.90
Gefüllt mit argentinischem Rinderhüftsteak, Salat, Tomaten, Zwiebeln, frischem Paprika, Mais und Bohnen, bestrichen mit Käse^{2,10}, serviert mit BBQ-Soße und Joghurtsoße
Filled with Argentinian sirloin steak, lettuce, tomatoes, onions, fresh peppers, corn and beans, covered with cheese^{2,10}, served with BBQ sauce and yoghurt sauce



hot FAJITAS

Alle Fajitas werden mit mexik. Reis serviert, dazu Weizenmehl-Tortillas, Salat, Tomaten-Salsa, Sauerrahm & Guacamole⁹
All of our fajitas are served with Mexican rice, with it wheat flour tortillas, lettuce, tomato salsa, sour cream & guacamole⁹



- 121 FAJITA¹² VEGETARIANA 🌱 | 16.90
Gebratenes, gemischtes Marktgemüse, mit speziellen mexikanischen Gewürzen verfeinert
Roasted, mixed vegetables, flavored with special Mexican spices
- 122 FAJITA DE POLLO | 19.90
Fajita¹² mit Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln
Fajita¹² with chicken breast strips, peppers and onions
- 123 FAJITA CARNE | 22.90
Fajita¹² mit Rinderhüftsteakstreifen, Paprika und Zwiebeln
Fajita¹² with sirloin steak strips, peppers and onions
- 124 FAJITA COMBINADOS | 22.90
Fajita¹² mit Hähnchenbruststreifen, Rinderhüftsteak, Paprika und Zwiebeln
Fajita¹² with chicken breast strips, sirloin steak, peppers and onions
- 125 FAJITA GAMBAS | 22.90
Fajita¹² mit Riesengarnelen, Paprika und Zwiebeln
Fajita¹² with shrimps, peppers and onions

ENCHILADAS

Gefüllte knusprige Weizenmehl-Tortilla, mit Käse^{2,10} überbacken, mexikanischem Reis, serviert mit einem bunten Salat.
Stuffed tortilla roll topped with cheese served with Mexican rice and a small salad.

- 131 ENCHILADA CON POLLO | 18.90
Pikant gegrillte und marinierte Hähnchenbruststreifen, gefüllt mit jungem Gemüse, serviert mit Tomaten-Salsa und Sauerrahm
Spicy marinated and grilled chicken breast stuffed with baby vegetables, served with tomato salsa and sour cream
- 132 ENCHILADA DE POLLO CON CHILI CON CARNE | 18.90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen umhüllt von Chili con Carne und Blattsalat, serviert mit Salsa und Sauerrahm
Grilled chicken breast covered with chilli con carne and salad, served with salsa and sour cream
- 133 ENCHILADA RANCHERO | 19.90
Gegrillte argentinische Rinderhüftsteakstreifen mit Tomaten, Mais, Bohnen, Zwiebeln, überzogen mit Sauerrahm und BBQ-Sauce
Grilled Argentinian sirloin steak strips with tomatoes, corn, beans, onions, covered with sour cream and BBQ sauce
- 134 ENCHILADA VERDURA 🌱 | 16.90
Pikant mariniertes, gebratenes und gemischtes Marktgemüse mit zart schmelzendem Feta-Käse, serviert mit Reis, Avocado-Dip, Green Salsa und Sauerrahm
Savory marinated, fried and mixed vegetables with tender melting feta cheese and olives, served with rice, green salsa, sour cream and avocado dip



Chimichanga

BURRITOS

Alle unsere Burritos werden in großer Tortilla-Tasche gefüllt, knusprig frittiert und serviert mit mexikanischem Reis und Salat
All of our burritos are filled in large tortilla shell, fried crispy and served with Mexican rice and salad



- 141 BURRITO SUPREMO VEGETARIANA 🌱 | 16.90
Gefüllt mit frischem Marktgemüse und zart schmelzendem Feta-Käse, serviert mit Salsa, Sauerrahm und Avocado-Dip
Filled with fresh vegetables and tender melting feta cheese, served with salsa, sour cream and avocado dip
- 142 BURRITO DE CARNE MOLIDA | 16.90
Gefüllt mit Chili con Carne, Bohnen, Mais und Cheddar-Mozzarella-Käse^{2,10}, serviert mit Tomaten-Salsa und Sauerrahm
Filled with chilli con carne, beans, corn and cheddar^{2,10} and mozzarella cheese, served with tomato salsa and sour cream
- 143 BURRITO POLLO | 17.90
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zucchini, Zwiebeln und Cheddar-Mozzarella-Käse^{2,10}, serviert mit Tomaten-Salsa, Sauerrahm und Avocado-Dip
With grilled chicken breast, mushrooms, zucchini, onions and cheddar^{2,10} and mozzarella cheese, served with tomato salsa, sour cream and avocado dip
- 144 BURRITO CARNE FUEGO | 19.90
Mit zarten, gegrillten argentinischen Rinderhüftsteakstreifen, Paprika, Zwiebeln, Bohnen und Mais, serviert mit BBQ-Soße und Sauerrahm
With tender grilled Argentinian sirloin steak strips, peppers, onions, beans and corn, served with BBQ sauce and sour cream
- 145 BURRITO LA MEX | 19.90
Mit gegrillten argentinischen Rinderhüftsteakstreifen, Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln und Mais, serviert mit Salsa, Sauerrahm und Jalapeños
With grilled Argentinian sirloin steak strips, chicken breast, peppers, onions and corn, served with salsa, sour cream and jalapeños



Chili con

CARNE

91 | CHILI CON CARNE | 12.90
Chili con Carne mit Käse überbacken,
Tomaten-Salsa, Sauerrahm, Jalapeños und Reis
Chilli con carne with cheese au gratin, tomato
salsa, sour cream, jalapeños and rice





Chicken **COMIDAS** **COMIDA CON POLLO**

- 151 HÄHNCHEN MEXICO | 17.90
Gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachter frischen Tomatensoße, Pommes frites und kleinem Salat
Grilled chicken breast with homemade fresh tomato sauce, French fries and small salad
- 152 CHICKEN-CURRY „INDISCHE ART“ | 15.90
Hähnchen mit Curry, Ingwer, Zwiebeln und unseren speziellen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis
Chicken with curry „Indian Style“, ginger, onions and our special spices, served with basmati rice

 **VIVA
MEXICO!**

La Mex **SCHNITZEL**

Alle unsere Schnitzel werden paniert und mit Pommes frites, Beilagensalat und Champignonsauce serviert
All our schnitzel are breaded, served with French fries, side salad and mushroom sauce

- 161 HÄHNCHENSCHNITZEL | 15.90
chicken schnitzel
- 162 PUTENSCHNITZEL | 15.90
turkey schnitzel



Dishes from the lava stone

GERICHTE VOM LAVASTEIN



RUMPSTEAK

171 200g | 26.90

172 400g | 40.00

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln und Salat
Argentinian rump steak with herb butter, served with fried potatoes and salad

173 CORDERO LA MEX (SEHR PIKANT) | 22.90


Gegrilltes Lammspieß, serviert mit mexikanischen Reis, Minzsauce und Salat
Grilled lamb skewer served with Mexican rice, mint sauce and salad

174 POLLO LA MEX | 19.90

Saftig mariniertes Hähnchenspieß, serviert mit mexikanischem Reis, Erdnussauce und Salat
Juicy marinated chicken skewer served with Mexican rice, peanut sauce and salad

176 LACHSFILET (180G) | 19.90

Gegrilltes Lachsfilet auf Tomatensalsa, serviert mit mexikanischen Reis und Salat
Grilled salmon fillet on tomato salsa, served with Mexican rice and salad

177 PLATO VERDURA  | 16.90

Gemischte Grillgemüse-Platte mit hausgemachter Sauce, serviert mit mexikanischem grünen Reis und Salat
Mixed grilled vegetables plate with homemade sauce, served with Mexican green rice and salad

LA MEX-GRILLPLATTE

178 1 Person | 39.90

179 2 Personen | 75.00

Gegrilltes Lammspieß, Rumpsteak, Putenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet, serviert mit Grillgemüse, Pommes und Salat
Grilled lamb kebab, rump steak, turkey breast fillet and chicken breast fillet, served with grilled vegetables, chips and salad

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), ¹⁵ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen



Home made
DESSERT

191 PLATANO FRITO | 6.90
Frittierte Weizenmehl-Tortillas
gefüllt mit Banane, Honig und
gemahlene Nüssen, dazu Vanilleeis,
Schokosirup und Sahnehaube
Fried wheat tortillas filled
with banana, honey and grinded
nuts, with it vanilla ice cream,
chocolate syrup and whipped cream

192 SCHOKOLADEN-BROWNIE | 6.90
Warmer Schokoladen-Brownie
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme
und Sahnehaube
Warm chocolate brownie with
bourbon vanilla ice cream and
whipped cream

Home made Sauces
HAUSGEMACHTE SOSSEN



46 | SAUERRAHM + 2.80
mit Gurke, Tomate, Zwiebeln,
Knoblauch, Koriander, Limettensaft
Cucumber, tomato, onions,
garlic, coriander, lime Juice

47 | GUACAMOLE MEXICAN + 2.80
Avocado, Tomate, Zwiebeln,
Koriander, Limettensaft
Avocado, tomato, onions,
coriander, lime juice

48 | MINZSAUCE **SCHARF** + 2.80
Minze, Joghurt, Tomate,
Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Koriander
Mint, yoghurt, tomato, onions,
garlic, chilli, coriander

49 | MEXICAN SALSA + 2.80
Mexican Salsa

52 | CHAMPIGNONSAUCE + 2.80
Mushroom sauce



EXTRA BEILAGEN

201 | POMMES FRITES / French fries + 3.90

202 | MEXIKANISCHE KARTOFFELN / Mexican potatoes + 3.90

203 | REIS / Rice + 2.50

204 | KNOBLAUCH-BAGUETTE / Garlic bread + 3.90

205 | BEILAGENSALAT / Side salad + 3.90

207 | JALAPEÑOS + 1.50



Coffee

HOT DRINKS

TEE (GLAS / glass) Schwarz / Früchte / Apfel / Kamille / Pfefferminz / Grün / Kräuter Black / fruits / apple / camomile / peppermint / green / herbs	4.50
NANA-TEE (GLAS / glass) Frischer Tee aus Minzblättern mit Zitrone Fresh tea of mint leaves with lemon	5.50
LA MEX-TEE (GLAS / glass) Frischer Tee aus Minzblättern mit Erdbeersirup und Zitrone Fresh tea of mint leaves with strawberry syrup and lemon	5.50
KAFFEE coffee	3.50
ESPRESSO	2.50
DOPPELTER ESPRESSO double	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	2.70
CAPPUCCINO mit Sahne / Milchschaum With whipped cream / milk foam	4.00
CAPPUCCINO FLAVOURED Karamell / Vanille / Kokos Caramel / vanilla / coconut	4.50
LATTE MACCHIATO	4.80
LATTE MACCHIATO FLAVOURED CREAM Karamell / Vanille / Kokos Caramel / vanilla / coconut	5.00
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE Hot chocolate with cream	5.00

SPECIAL HOTS

MEXICAN ELEPHANT Amarula ² , Sauza Tequila, Kaffee Amarula ² , Sauza Tequila, coffee	8.00
IRISH COFFEE ²	9.90
BAILEYS KAFFEE Kaffee, Baileys ² und Sahne Coffee, Baileys ² and cream	8.00
BAILEYS HEISSE SCHOKOLADE Schokolade, Baileys ² und Sahne Chocolate, Baileys ² and cream	8.00

SOFTDRINKS

ORIGINAL SELTERS CLASSIC / NATURELL	0,25 3.50
	0,4 4.50
	0,75 8.50

0,4 |

Coca-Cola ORIGINAL TASTE ^{1,2}	4.50
-----------------------------------------	------

Coca-Cola® light taste ^{1,2,8,11}	4.50
--------------------------------------------	------

Coca-Cola ZERO® SUGAR ^{1,2,8}	4.50
----------------------------------------	------

FANTA ^{2,9} Orange	4.50
--------------------------------	------

Sprite®	4.50
---------	------

mezzo mix ^{1,2}	4.50
--------------------------	------

THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{3,9} / GINGER ALE ² / TONIC WATER ³	4.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------

BIONADE Ingwer-Orange / Holunder	0,33 4.50
--------------------------------------------	-------------

TRADE ISLAND ICED TEA Peach, Lemon-Lime, Pomegranate, Blueberry	0,33 4.50
--------------------------------------------------------------------	-------------

RED BULL ^{2,4,14}	0,25 4.50
----------------------------	-------------



Rapp's FRUCHTIGES 0,4 |

APFELSAFT apple juice	4.50
-----------------------	------

ORANGENSAFT orange juice	4.50
--------------------------	------

BANANENNEKTAR banana nectar	4.50
-----------------------------	------

KIRSCHNEKTAR cherry nectar	4.50
----------------------------	------

MANGONEKTAR mango nectar	4.50
--------------------------	------

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR black currant nectar	4.50
------------------------------------------------------	------

GRAPEFRUITSAFT grapefruit juice	4.50
---------------------------------	------

ANANASSAFT pineapple juice	4.50
----------------------------	------

MARACUJANNEKTAR passion fruit nectar	4.50
--------------------------------------	------

CRANBERRYNEKTAR cranberry nectar	4.50
----------------------------------	------

TOMATENSAFT tomato juice	4.50
--------------------------	------

KIBA cherry banana nectar	4.50
---------------------------	------

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE All juices as well as spritzer	4.50
---------------------------------------------------------------	------



Draught Beer **BIER VOM FASS**

	0,3 l	0,5 l	1,5 l		0,5 l	1,5 l
Heineken	4.00	5.50	15.90			
Krombacher	4.00	5.50	15.90	Krombacher WEIZEN wheat beer	5.50	15.90
RADLER	4.00	5.50	15.90	BANANEN-WEIZEN banana wheat beer	5.50	15.90
				COLA ^{1,2,15} -WEIZEN cola wheat beer	5.50	15.90



bottle beer

FLASCHENBIERE

SALITOS TEQUILA	0,33 l	5,50
SALITOS BLUE	0,33 l	5,50
SALITOS ICE	0,33 l	5,50
CORONA	0,355 l	5,50
DESPERADOS Tequila flavoured Beer	0,33 l	5,50
GUINNESS	0,33 l	5,50
AUGUSTINER EDELSTOFF	0,5 l	5,50
Schöfferhofer KRISTALLWEIZEN wheat beer	0,5 l	5,50
Krombacher WEIZEN ALKOHOLFREI wheat beer non-alcoholic	0,5 l	5,50
Krombacher WEIZEN DUNKEL wheat beer dark	0,5 l	5,50
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI non-alcoholic	0,5 l	5,50

Cider

APFELWEIN



RAPP'S APFELWEIN pur / süß / sauer pure / sweet / sour	0,5 l	4,50
---------------------------------------------------------------------	-------	------

Sparkling wine

SEKT / PROSECCO

APEROL ^{2,3} SPRITZ	0,2 l	9,50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze Prosecco, elderflower syrup, lime, fresh mint	0,2 l	9,50
LILLET ⁹ WILD BERRY Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beerenmischung Lillet Blanc, Russian Wild Berry, berry mix	0,2 l	9,50
SCAVI & RAY	0,1 l	5,00
	0,75 l	24,00

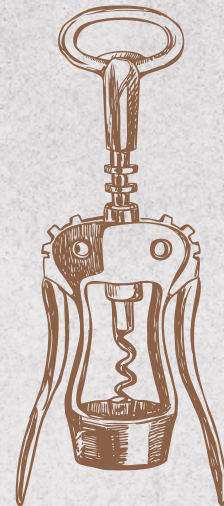
ROTWEIN

	0,2 l	0,75 l
SANTA REGINA CABERNET SAUVIGNON – CHILE⁵ (HAUSWEIN) Ansprechende, sortentypische Farbe und Nase im Glas verbunden mit leckeren Noten nach roten Beerenfrüchten. Schöner, vollmundiger Wein für jeden Anlass.	7.50	24.00
RADIO BOCA TEMPRANILLO VALENCIA – SPANIEN⁵ (HAUSWEIN) Am Gaumen weich, vollmundig und ausgewogen, mit einem langen Finale.	7.50	24.00
RIOJA CASTROVIEJO TEMPRANILLO D.O. – SPANIEN⁵ Dieser leckere, trockene Rioja überzeugt mit einem bunten Bouquet von Kirschen und Veilchen. Er zeigt eine feine, ausbalancierte Frucht und bringt den beliebten spanischen Tempranillo-Geschmack unverfälscht zum Ausdruck.	—	29.00
BORGOMAGREDO MERLOT FRIAUL – ITALIEN⁵ Körperreich, voll und zupackend im Mund, am Gaumen weich mit seidigen Tanninen. Ein warmherziger, den Gaumen schmeichelnder Rotwein, in dessen präsentem Abgang sich viele reife Früchte entdecken lassen.	—	33.00
LIONS PRIDE RESERVE MERLOT/CABERNET/SHIRAZ STELLENBOSCH – SÜDAFRIKA⁵ Opulenter, trockener, vollmundiger und konzentrierter Rotwein mit reifen Fruchtaromen und verführerischen Schokolade- und Karamelnoten sowie einem Hauch von Zimt. Ein kleiner harmonischer „Alleskönner“.	—	33.00
FRANCIS FORD COPPOLA DIAMOND COLLECTION GREEN LABEL SYRAH – USA⁵ Saftiger Rotwein von einer tief purpurnen Farbe mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Pflaumen und mineralischen Tönen in der Nase. Am Gaumen finden sich üppige Noten von gequetschten Beeren, Nelke, Holz und Vanille. Aromen von dunkler Schokolade und pfefferiger Würze betonen den langen Abgang. Ein Klasse Wein!	—	50.00



ROSÉ

PHILIPP KUHN, ROSE (VEGAN) – PFALZ⁵ Ein absoluter Klassiker. Düfte von schwarzen Beeren gepaart mit Zitronen, Limetten, Wassermelone und weißem Pfeffer.	7.50	24.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------



WEISSWEIN

	0,2 l	0,75 l
SAUVIGNON BLANC SANTA REGINA – CHILE⁵ (AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich) Feinfruchtig und lebhaft, mit schönen Noten nach Grapefruit und Zitrus, ein erfrischender, süffiger Wein.	7.50	24.00
LOUIS GUNTRUM „LOUIS DRY“ RIESLING TROCKEN RHEINHESSEN⁵ Ein wunderbar harmonischer Weißwein aus bestem Haus. Zart strohgelb liegt er im Glas, das zarte Bukett belebt die Nase mit einer duftigen Aromatik nach saftigen Äpfel und Quitten. Mit filigraner Säurestruktur und elegantem Schmelz überzeugt er am Gaumen und bietet einen hohen Trinkgenuss.	7.50	24.00
BORGOMOLINO PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE – ITALIEN⁵ in wunderbar harmonischer Weißwein aus bestem Haus. Zart strohgelb liegt er im Glas, das zarte Bukett belebt die Nase mit einer duftigen Aromatik nach saftigen Äpfel und Quitten. Mit filigraner Säurestruktur und elegantem Schmelz überzeugt er am Gaumen und bietet einen hohen Trinkgenuss.	—	25.00
SPIEGEL „TAGTRAUM“, WEINGUT ELLERMANN, GRAUBURGUNDER-CHARDONNAY – PFALZ⁵ Feinsaftige, weiche Cuvée, am Gaumen saftig, würzig mit Schmelz und herrlich süffigem Abgang.	—	29.00
LUGANA DOC, CAMPAGNOLA CLASSICI VERONESI – ITALIEN⁵ Florales Bouquet mit fruchtigen Noten. Frisch, samtig, mit feiner Säure sowie einer angenehmen Mandelnote im Abgang.	—	33.00
CA DEI FRATI „I FRATI“ LUGANA BIANCO DOC – ITALIEN⁵ Einer der bekanntesten Lugana Weine, frisch, saftig und voll, ein Klassiker in schöner Flasche.	—	49.00

Cocktails

SOUR COCKTAILS

11.90 €

GIN SOUR

Larios Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

AMARETTO SOUR

Amaretto², Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

MOSCOW MULE

Vodka, Gurke, Spicy Ginger, Limettensaft

MAKER'S MARK SOUR

Maker's Mark², Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

MEXICAN SOUR FRUCHTIG-SÜSS

Sauza Tequila, Malibu, Orangensaft, Maracuja, Lemon^{3,9}

GIN FIZZ

Larios Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, aufgefüllt mit Soda

SINGAPORE SLING

Larios Gin, Cointreau, Cherry Brandy, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

CREAM COCKTAILS

11.90 €

PINA COLADA CREMIG-SÜSS

Old Pascas Blanco, Batida de Côco, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

SWIMMING POOL CREMIG-SÜSS

Absolut Vodka, Blue Curaçao², Old Pascas Blanco, Sahne, Ananassaft, Kokossirup

AFTER EIGHT SÜSS & COOL

Crème de Cacao weiß, Crème de Menthe², Kokossirup, Sahne, Ananassaft

WHITE RUSSIAN

Absolut Vodka, Kahlúa¹, Sahne

WHITE AL PACHINO

Kahlúa, Vodka, Mandelsirup, Cocosirup, Ananas, Sahne



FANCY COCKTAILS

11.90 €

SEX ON THE BEACH FRUCHTIG

Absolut Vodka, Peachtree², Grenadine^{2,15}, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrynektar

BLOODY MARY PICANTE

Absolut Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco

TOUCH DOWN FRUCHTIG

Absolut Vodka, Zitrone, Lime Juice, Grenadine^{2,15}, Maracuja, Apricot Brandy²

TEQUILA COCKTAILS 11.90 €

TEQUILA SUNRISE FRUCHTIG
Sauza Tequila weiß, Orangensaft,
Grenadine^{2,15}

ZORRO
Sauza Tequila, Cointreau, Blue Curaçao²,
Grapefruitsaft, Tonic Water³

GREEN POISON
Malibu, Blue Curaçao², Sauza Tequila,
Zitronensaft, Maracujanektar



CAIPIRINHAS & MOJITOS 11.90 €

CAIPIRINHA
Canario Cachaça, Limetten, brauner Zucker
Caipirinha mit folgendem Geschmack erhältlich!
Maracuja, Ananas, Cranberry, Mango und Kirsche

CAIPI BERRY
Absolut Vodka, Limetten, Orangen, Lime Juice,
brauner Zucker, Cranberrynektar

CAIPI BLUE
Blue Curaçao², Blaubeeren, Limette, brauner Zucker

MOJITO CLASSIC
Havana Club, Limetten, brauner Zucker,
frische Minze, Soda

MOJITO CEREZA
Havana Club, Limetten, brauner Zucker,
Lime Juice, Kirschnektar, frische Minze

STRONG COCKTAILS 12.50 €



LA MEX SECRET

ZOMBIE LA BOMBA SAUER-FRUCHTIG
Old Pascas Blanco, Negro + 73%, Zitronensaft,
Ananassaft, Maracujanektar, Apricot Brandy²,
Lime Juice, Grenadine^{2,15}

PLANTER'S PUNCH ORIGINAL FRUCHTIG
Old Pascas Jamaica 40%, Grenadine^{2,15},
Angostura, Zitronensaft, Orangensaft

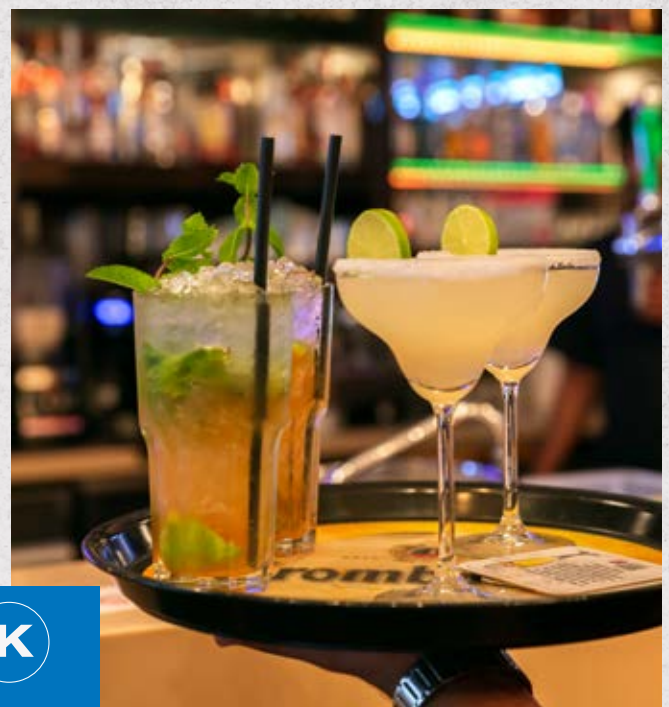
MANGO COOLER FRUCHTIG-SÜSS
Old Pascas Negro, Larios Gin, Apricot Brandy²,
Mangosirup, Lime Juice, Maracujanektar,
Zitronensaft

HURRICANE FRUCHTIG-SÜSS
Old Pascas Blanco, Old Pascas Jamaica 40%, Lime
Juice, Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft

LONG ISLAND ICED TEA FRUCHTIG-HERB
Old Pascas Blanco, Absolut Vodka, Triple Sec, Sauza
Tequila, Gin, Lime Juice, Zitronensaft, Cola^{1,2}

MAI TAI FRUCHTIG-HERB
Old Pascas Negro, Old Pascas 73%,
Apricot Brandy², Lime Juice, Zitronensaft,
Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft

KNOCK OUT
Jim Beam², Gin, Old Pascas 73 %,
Triple Sec, Absolut Vodka, Lime Juice,
Zitronensaft, Cola^{1,2}



SPECIAL "LA MEX" COCKTAILS 11.90 €

MEX WATERMELON

Absolut Vodka, Giffard Watermelon Liqueur, Zitronensaft, Grenadine^{2,15}, Orangensaft, Ananassaft

LOUNGE LASER

Havana Club, Southern Comfort², Zitronensaft, Maracujanektar, Mandarinsirup

MEX SPLIT

Absolut Vodka, Vanillesirup, Sahne, Maracujanektar

LA MEX PARADISE FRUCHTIG-CREMIG

Sauza Tequila, Amaretto², Crème de Cacao white, Maracuja, Sahne



WIR MIXEN MIT GIFFARD LIKÖREN.

DAIQUIRI'S, MARGARITAS & FROZEN COCKTAILS 11.90 €

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Old Pascas Blanco, Lime Juice, Erdbeeren, Erdbeersirup

COSMOPOLITAN TOUCH OF NEW YORK

Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Zitronensaft

MARGARITA ORIGINAL

Sauza Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice

FROZEN STRAWBERRY MARGARITA

Sauza Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Erdbeersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 9.50 €

VIRGIN COLADA CREMIG-SÜSS

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

COCONUT KISS CREMIG-SÜSS

Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Kirschnektar

MANGO PUNCH FRUCHTIG

Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine^{2,15}

VIRGIN MOJITO SÜSS-SAUER

Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale², frische Minze, Soda

HOLIDAY

Apfelsaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Karamellsirup, Mandelsirup

GINGER LEMONADE

Ginger Ale², frische Minze, Ingwer, Honig, frische Limetten, Soda

APERITIF

MARTINI BIANCO / EXTRA DRY	5 cl	6.00
MARTINI ROSSO / D'ORO	5 cl	6.00
CAMPARI ²	4 cl	6.00
APEROL ^{2,3}	4 cl	6.00
PERNOD ²	4 cl	6.00
RICARD	4 cl	6.00

COGNAC

	4 cl	
OSTARD COGNAC V.S.O.P.		9.50
RÉMY MARTIN V.S.O.P.		8.50
RÉMY MARTIN X.O. EXCELLENCE		25.00
HENNESSY V.S.		7.50
HENNESSY X.O.		24.50

WEINBRAND / BRANDIES

	4 cl	
ASBACH URALT		7.00
OSBORNE VETERANO		7.00
CARLOS I		7.00



TEQUILA

	2 cl	
AGAVITA BLANCO / GOLD		4.50
SAUZA BLANCO / GOLD		4.50
SAUZA HORNITOS		5.50
ZIMTLER		4.50
OLMECA BLANCO / REPOSADO		5.00
CUERVO ESPECIAL SILVER / GOLD		4.50
CUERVO 1800 REPOSADO		7.00
HERRADURA BLANCO / REPOSADO		7.00
EL JIMADOR SILVER / GOLD		5.00
MEZCAL		4.50
AHA TORO REPOSADO AGAVE		7.50
PATRON SILVER / XO CAFE		7.50



GIN

	4 cl	
GORDON'S		8.00
BOMBAY SAPPHIRE		8.00
LARIOS		8.00
TANQUERAY		8.00
BEEFEATER		6.50
G-VINE		7.00
JINZU		9.50
MONKEY 47		9.50
HENDRICK'S		9.50

RUM

	4 cl	
BACARDÍ CARTA BLANCA / CARTA NEGRA		6.00
BACARDÍ CARTA ORO / RAZZ		6.00
BACARDÍ OCHO		6.00
RON VARADERO 3 AÑOS		6.00
RON VARADERO 7 AÑEJO ESPECIAL		8.00
HAVANA CLUB 3 AÑOS		7.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS		9.50
BRUGAL BLANCO		8.00
BRUGAL AÑEJO		6.00
BRUGAL EXTRA VIEJO		6.00
BRUGAL SANTO LIBRE		6.00
RUM MALECON 18 RESERVA		14.50
QUORHUM 23 AÑOS		15.50



LIKÖRE / MAGENBITTER

	2 cl	
JÄGERMEISTER		4.50
UNDERBERG <i>Auf die Kräuter kommt es an</i>		4.50
TSANTALI OUZO		4.50
OUZO PLOMARI		4.50
LINIE AQUAVIT		4.50
JULIA GRAPPA		4.50
WILLIAMS BIRNE		4.50
FERNET BRANCA		4.50
BRANCAMENTA		4.50
RAMAZZOTTI		4.50
LICOR 43 ²		4.50
BATIDA DE CÔCO		4.50
MALIBU		4.50
GALLIANO ²		4.50
KAHLÚA ¹		4.50
SOUTHERN COMFORT ²		4.50
DRAMBUIE ²		4.50
GRAND MARNIER ²		4.50
AMARETTO ² DISARONNO		4.50
COINTREAU		4.50
PASSOÃ ²		4.50
XUXU ERDBEER MIT WODKA		4.50
AMARULA FRUIT CREAM		4.50
AVERNA		4.50
CYNAR ²		4.50
BAILEYS IRISH CREAM ² ON ICE	5 cl	6.00



WODKA

	2 cl
SMIRNOFF RED / BLACK	4.50
ABSOLUT	4.50
ABSOLUT	4.50
CITRON / KURANT / MANDRIN	
ABSOLUT ELYX	9.90
PARLIAMENT	4.50
SKYY	4.50
RUSSIAN STANDARD	4.50
GREY GOOSE	8.00
BELVEDERE	9.00
MOSKOVSKAYA	4.50
VOX	4.50
PUSCHKIN RED ² / BLACK ²	4.50



WHISK(E)Y

	4 cl
JACK DANIEL'S	9.50
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	9.50
JACK DANIEL'S SILVER SELECT	14.00
Maker's Mark	9.50
CHIVAS REGAL ²	9.50
CHIVAS REGAL ² 18 YEARS	18.50
BALLANTINE'S FINEST ²	9.50
CANADIAN CLUB ²	9.50
OLD GRAND DAD ²	9.50
DIMPLE ² 12 YEARS	9.50
J&B ²	9.50
JIM BEAM WHITE BOURBON ²	9.50
FOUR ROSES ²	9.50
BULLEIT ²	9.50

IRISH WHISKEY

	4 cl
BUSHMILLS ²	9.50
TULLAMORE DEW ²	9.50
JAMESON ²	9.50

SHOTS

	4 cl
B52	6.00
Kahlúa ¹ , Baileys ² , Old Pascas 73%	
ORGASMUS	6.00
Sambuca, Baileys ²	
KAMIKAZE	5.00
Absolut Vodka, Lemon, Grenadine ^{2,15}	
CHERRY SHOT	6.00
Crème de Cacao weiß, Cherry Cream	
HOT SHOT	6.00
Galliano ² , Coffee, Cream	
MILCHREIS	6.00
Malibu, Zimt, Apfelsaft	
BLUE	6.00
Blue Liqueur ² , Absolut Vodka, Sprite	

SINGLE MALT WHISKEYS

	4 cl
GLENFIDDICH ² 12 YEARS	12.50
GLENFIDDICH ² 15 YEARS	16.50
GLENFIDDICH ² 18 YEARS	22.50
THE MACALLAN FINE OAK ² 12 YEARS	16.50
THE MACALLAN FINE OAK ² 18 YEARS	30.50
HIGHLAND PARK ² 12 YEARS	13.00
HIGHLAND PARK ² 18 YEARS	22.50
TALISKER ² 10 YEARS	13.00
OBAN ² 14 YEARS	13.00
LAGAVULIN ² 16 YEARS	17.00
DALWHINNIE ² 15 YEARS	15.00
THE GLENLIVET ²	14.00
LAPHROAIG ²	14.00

JOHNNIE WALKER

	4 cl
RED LABEL ²	9.50
BLACK LABEL ²	11.00
GREEN LABEL ²	15.00
GOLD LABEL ²	18.00
BLUE LABEL ²	28.00

LONGDRINKS

4 cl auf 0,4 l

CUBA LIBRE ^{1,2} MIT HAVANA CLUB	11.00
HAVANA 7 AÑOS COLA ^{1,2}	11.00
BACARDI COLA ^{1,2}	11.00
BALLANTINE'S ² COLA ^{1,2}	11.00
JIM BEAM ² COLA ^{1,2}	11.00
SOUTHERN COMFORT ² GINGER ALE ²	11.00
JACK DANIEL'S COLA ^{1,2}	11.00
CHIVAS ² COLA ^{1,2}	11.00
CHIVAS ² 18 YEARS COLA ^{1,2}	22.00
JOHNNIE WALKER RED ² COLA ^{1,2}	11.00
JOHNNIE WALKER BLACK ² COLA ^{1,2}	11.00
BEEFEATER GIN TONIC ³	11.00
GORDON'S GIN TONIC ³	11.00
BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC ³ / LEMON ^{3,9}	11.00
STAR OF BOMBAY GIN TONIC ³	12.50
TANQUERAY GIN TONIC ³	11.00
JINZU GIN TONIC ³	12.50



CAMPARI ² SODA / ORANGE	11.00
ASBACH COLA ^{1,2}	11.00
BATIDA DE CÔCO KIRSCH	10.00
HENDRICK'S GIN	13.00
MALIBU ANANAS / ORANGE	10.00
ABSOLUT VODKA ORANGE / SODA / LEMON ^{3,9} / RED BULL ^{2,4,14}	11.00
ABSOLUT VODKA ELYX RED BULL ^{2,4,14}	11.50
GREY GOOSE LEMON ^{3,9}	14.00
BELVEDERE LEMON ^{3,9}	15.00



Bottles

PARTY SETS FLASCHEN

Auf Wunsch servieren wir:
2 Flaschen Cola^{1,2}, Sprite oder Fanta² (1,0 l)
oder 4 Dosen Red Bull^{2,4,14} (0,25 l)

	0,7 l Flasche		0,7 l Flasche
ABSOLUT VODKA	75.00	HAVANA CLUB 3 AÑOS	75.00
GREY GOOSE VODKA	120.00	BACARDI	75.00
BELVEDERE VODKA	140.00	TEQUILA CUERVO Silver / Gold (ohne Softdrinks)	60.00
JACK DANIEL'S WHISKEY	80.00	JÄGERMEISTER (ohne Softdrinks)	55.00
CHIVAS REGAL ²	85.00	MOET & CHANDON (ohne Softdrinks)	120.00

Warme Küche: 12.00 - 24.00 Uhr

Weitere Zahlungsmöglichkeiten:

Master Card |  |  |  ab 20,- €
Other payment options, from 20,- €



GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL
www.leleithner.de



Mexican Food & Drinks
LA MEX LOUNGE

Der Inbegriff für exquisite mexikanische und internationale Küche, leckere Cocktails sowie gute Laune mitten in Frankfurt. Eine große Vielfalt an frisch zubereiteten und schmackhaften Gerichten von erlesener Qualität.

Unser Restaurant im stilvollen mexikanischen Ambiente mit familiärer Atmosphäre und Gastlichkeit verfügt über 50 Innen- sowie 40 Terrassenplätze. Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten wie auch unseren Service für Ihre Feiern zur Verfügung – sei es im privaten oder geschäftlichen Rahmen.

Ein aufgeschlossenes, freundliches Team, das sich durch prompte und schnelle Bedienung auszeichnet, steht Ihnen bei Wünschen und Fragen zu unserem reichhaltigen Speisen- und Getränkeangebot stets mit kompetenter Beratung zur Seite.

We are proud to serve you the very best in fresh Mexican cuisine. Because our chefs are passionate about their work, our restaurant creates dishes exclusively from the freshest ingredients and the finest traditional Mexican recipes.



Kaiserstr. 61, 60329 Frankfurt am Main

