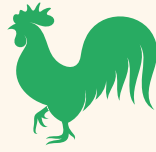





El Gallo
COCINA MEXICANA &
COCKTAILBAR

Speise- und Getränkekarte



COCINA MEXICANA & COCKTAILBAR

*Wir servieren Ihnen frisch zubereitete,
mexikanische Gerichte, wie Fajitas, Nachos
oder Enchiladas.*

*Unsere Speisen sind alle hausgemacht und
werden täglich frisch für Sie zubereitet. Besonders stolz
sind wir auf unsere selbstgemachte Guacamole.*

*Als Vorspeise empfehlen wir unsere
hausgemachten spanischen Tapas.
Diese servieren wir mit Brot und Aioli.*

EUER EL GALLO

Follow us



Mittagskarte

Montag bis Freitag bis 15 Uhr (außer Feiertage)

Ensaladas

401. Hähnchen „Mexico“ 12,00

Gemischter Salat mit Avocado, gegrilltem marinierten Hähnchen

603. Ensalada „El Gallo“ 12,00

Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais und Käse

Especialides „El Gallo“

403. Pechuga de pollo ala plancha 13,50

Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons, frittierte Kartoffeln und Soße

404. El Gallo“-Burger 11,30

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 12,50

406. Quesadillas de Pollo Große Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch 12,50

407. Quesadillas de Carne Große Tortilla gefüllt mit Rindfleisch 12,50

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

413. Fajita – Burrito de carne 12,50

Gegrilltes argentinisches Rindfleisch in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

414. Fajita – Burrito de pollo 12,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

415. Fajita – Burrito de verduras 🌿 12,50

Gegrillte Zucchini-, Auberginen- und Champignonsstreifen, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

Pasta

417. Maccarones vegetariano 🌿 11,50

Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Paprika, Zwiebeln, in einer Salsa Rojo⁶.

418. Maccarones spicy cajun chicken 12,30

Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, in einer creolisch gewürzten Tomatensauce⁶

Pesacados

422. Pesacado al la mexicano 13,50

Zanderfilet „Veracruz-Art“⁶, serviert mit spezieller Sahnesoße und Salat, frittierte Kartoffeln oder Reis

Spanische Tapas



Kalte Tapas

432. Tomate Secos - getrocknete, eingelegte Tomaten	11,00
433. Queso Manchego curado - Schafskäse	9,60
435. Queso de cabra - eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl und Kräuter ²	8,10
438. Oliven - schwarz / grün ⁷	7,50

Warme Tapas

441. Patatas fritas & alioli - frittierte Kartoffeln mit Aioli	7,10
442. Pimientos de Padron - kleine, grüne, spanische Bratpaprika	8,50
443. Calamar fito - Frittierter Tintenfisch mit Alioli	10,00
445. Gambas al ajillo - geschälte Gambas in Knoblauchöl	15,00
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}	10,20
2. Consomé - Klare Hühnerbouillon, Gemüse, Basmatireis und Hähnchenfleisch	9,50
3. Crema de aguacate - Samtige Avocadocremesuppe	9,50
4. Sopa azteca - Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse (scharf) ^{1,4,6}	9,30
5. Crema de elote - Sahnige Maiscremesuppe	9,30


Ensaladas

6. Ensalada mexicana „Pico de Gallo“ Bunter Salat mit Nopalkaktus	9,20
7. Ensalada de atún - Gemischter Salat mit Thunfisch	9,70
8. Elote con ensalada y queso - Maiskolben mit buntem Salat und Käse ⁴	9,20
9. Ensalada „El Gallo“ Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais, Käse, Sahne	14,80
10. Tostadas mexicanas Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa ⁴ ,	13,80
11. Tostadas de pollo Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Hähnchenbrust, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa ⁴ ,	13,80

Tex-Mex - *serviert mit 3 verschiedenen Soßen*

- | | | |
|---|--|-------|
| 12. Diablitos  | - Sechs mit Cheddar-Käse gefüllte Jalapeños | 13,20 |
| 13. Diablitos de Broccoli  | Sechs panierte Broccoli-Röschen mit Käsefüllung ⁴ | 13,20 |
| 14. Chicken Nuggets | - Acht knusprige Chicken Nuggets | 13,20 |
| 15. Chicken Wings | - Acht pikante Chicken Wings | 15,30 |


Burger

- | | | |
|---|--|-------|
| 16. „El Gallo“ Burger | | 14,40 |
| Rinderhackfleisch mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, Krautsalat und Pommes Frites ² | | |
| 17. „El Gallo“ Veggie Burger  | | 15,40 |
| 18. Special Burger | | 14,40 |
| Rinderhackfleisch mit Guacamole, Käse, Spiegelei, Tomate, saure Gurken, Zwiebelscheiben, Krautsalat und Pommes Frites | | |
| 42. „El Gallo“ Big Burger – Unser Klassiker mit mehr Fleisch!!! | | 17,50 |
| 225 Rindfleisch, Käse, mit Skin-on Pommes oder Kartoffel Wedges | | |
| 55. Crispy Chicken Burger | | 14,90 |
| 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  | | 14,90 |
| Überbackene Tortillachips mit Käse, ^{2,5,6,7} | | |
| 20. Nachos Tijuana  | | 14,90 |
| Bohnenpüree auf Tortilla Chips, mit Käse überbacken ^{2,4} , | | |
| 21. Nachos de res | | 14,90 |
| Herzhaftes Rinderhack auf Tortillachips, mit Käse überbacken (enthält Erdnüsse) ^{2,4} , | | |
| 22. Nachos de pollo | | 14,90 |
| Hähnchenfleisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken ^{2,4} , | | |
| 23. Nachos de vegetarianos con champiñones  | | 14,90 |
| Frische Champignons in Salsa auf Tortillachips ^{2,4} , | | |
| 24. Nachos de atún | | 14,90 |
| Thunfisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken ^{2,4} , | | |
| 25. Nachos „El Gallo“ | | 20,70 |
| Vielfältige Nachoplatte für 2 Personen (enthält Erdnüsse) ^{2,4} , | | |
| 26. Totopos con salsa picante  | | 10,30 |
| 27. Totopos con guacamole  | Tortillachips mit Guacamole | 12,70 |

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

- | | | |
|---|--|-------|
| 28. Burrito de pollo | | 16,90 |
| Große Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Salsa Mexicana ^{1,4,6} , | | |
| 29. Burrito de carne | | 16,90 |
| Große Weizentortilla mit Rinderhackfleisch, serviert mit Reis (enthält Erdnüsse) ^{1,4,6} , | | |
| 30. Burrito vegetariano  | | 16,90 |
| Große Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Käse, Salatstreifen und Pico de Gallo ^{1,4} , | | |

Especialidades „El Gallo“

- | | |
|---|-------|
| 32. Pollo en crema de chipotle
Hähnchenbrustfilet in milder Räucherchili-Rahmsoße,
dazu Basmatireis und Salat | 17,20 |
| 33. Chimichanga al horno 🌿
Zwei Weizenmehltortillas mit knackiger Gemüsefüllung,
mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis und Salat | 17,10 |
| 34. Chimichanga de pollo
Zwei überbackene Weizenmehltortillas mit Hühnerfleisch,
serviert mit Basmatireis und Salat | 17,50 |
| 36. Mole rojo (de cacahuete)
Hühnerbrustfiletstreifen in einer würzigen Soße aus Erdnüssen und
Schokolade, serviert mit Basmatireis und Salat | 17,50 |
| 38. Pechugas poblanas
Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen, Chili Poblano und Mais, mit Käse
überbacken, dazu Reis, Maniok und Salat | 18,10 |
| 39. Carerola Tlaxcala
Lammkotelett vom Grill mit knackigen grünen Bohnen und Chili Poblano,
dazu frittierte Maniok | 19,50 |
| 40. Costillas norteñas
Gegrillte Rinderrippchen mit süß-scharfer Soße, dazu frittierte
Maniok und Salat | 18,30 |
| 41. Plato mexicano
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 . | 19,20 |

Quesadillas *serviert mit Guacamole und Salat*

- | | |
|---|-------|
| 44. Quesadilla de pollo
Große Weizenmehltortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse,
garniert mit Weichkäse und Sauerrahm ^{1,4,6} . | 16,90 |
| 45. Quesadilla de champiñones o verduras 🌿
Große Weizenmehltortilla mit einer Füllung aus frischen Champignons
oder verschiedenen Gemüse und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm ^{1,4,6} | 16,90 |



Panza llena, corazón contenta.

Bauch voll, Herz zufrieden.

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

46. Fajitas de carne **21,20**


Gebratene Streifen von der Rinderhüfte, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten,

47. Fajitas de pollo **20,70**

Gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

49. Fajitas de camarones **23,40**

In der Schale saftig gebratene gegrillte Garnelen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

50. Fajitas de verduras  **19,40**

Gebratene Zucchini, Auberginen, Möhren, Maniok und Schmorzwiebeln in der brutzelnden Pfanne

Tacos

51. Tacos „El Gallo“ **18,60**

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 **21,50**

Gebratene Streifen aus der Rinderhüfte mit exotischer SoÙe und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortilla, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4},

53. Tacos mexicanos de pollo **21,00**

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit exotischer SoÙe und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}.


Enchiladas Serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat

58. Enchilada de carne molida (enthält Erdnüsse) **17,50**

Zwei gerollte Maistortillas mit Hackfleisch vom Rind, mit Käse überbacken^{1,4,6},

59. Enchiladas rojas de polo **17,50**

Zwei gerollte Maistortillas mit Hähnchenfleisch, mit Käse überbacken^{1,4,6},

60. Enchiladas con queso  Zwei überbackene Maistortillas mit Käsefüllung^{1,4,6}, **15,50**

61. Enchiladas con mole **17,20**

Zwei gerollte, mit Käse überbackene Maistortillas mit Hähnchenfleisch, bedeckt von einer speziellen SoÙe aus Erdnüssen, Schokolade und vielerlei Gewürzen^{1,4}.

Carne – Fleischgerichte

- 63. Bistec natural con queso, papas y ensalada** 21,00
Rinderhüftsteak vom Grill, mit Käse überbacken, frittierten Kartoffeln und Salat⁶
- 64. Bistec con champiñones** 21,00
Rinderhüftsteak vom Grill mit Champignonsauce, frittierten Kartoffeln und Salat
- 65. Bistec a la pimienta** 21,00
Rinderhüftsteak vom Grill mit Pfeffersauce, frittierten Kartoffeln und Salat^{1,3}.
- 66. Carne a la tampiqueña** 24,90
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** 25,20
Riesengarnelen vom Grill, Gemüse mit Kartoffeln, Guacamole und Salat
- 68. Filete de salmón con verduras** 20,50
Lachsfilet vom Grill in einer Knoblauchsauce mit Zitrone und Petersilie, dazu buntes Gemüse, frittierte Kartoffeln und Salat⁶.
- 70. Pescado a la mexicana** 21,10
Zanderfilet mit einer besonderen Tomatensauce mit Veracruz-Art, dazu Basmatireis oder frittierte Kartoffeln und Salat⁶.
- 71. Plato de pescado** 26,10
Gemischte Fischplatte mit Lachs, Zanderfilet, zwei Garnelen, serviert mit frittierten Kartoffeln, Guacamole, Salat und Salsa Mexicana⁶.

Acompañamientos – Beilagen

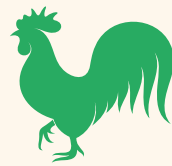
- 76. Porción de arroz - Portion Basmatireis** 4,60
- 77. Porción de frijoles refritos - Portion Bohnenpüree⁶** 5,00
- 78. Aceitunas con queso - Schwarze Oliven und Weichkäse^{1,4,6}** 6,30
- 79. Porción de tortillas - Portion (vier) Weizentortillas** 3,50
- 80. Elote con mantequilla - Maiskolben mit 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** 12,00
Kleine Weizenmehltortilla, gefüllt mit Käse und Champignons oder Hähnchenbrust, serviert mit Guacamole und Salat^{1,4,6}.
- 73. Peguga de pollo al la plancha** 12,50
Hähnchenbrustfilet mit frittierten Kartoffeln und Salat^{1,4}.
- 74. Pollo en crema de chipotle** 13,00
Hähnchenbrustfilet Chipotle-Creme-Sauce (nicht scharf), dazu Reis und Salat^{1,4}.
- 75. Nachitos**  12,00
Kleiner gemischter Nachos-Teller mit Käse überbacken (enthält Erdnüsse) ^{1,4,6}.

Postres / Desserts

86. Churros Frittiertes Spritzgebäck mit Schokoladen- und Karamellsoße	8,50
89. Rodajas de manzana a la romana Frittierte Apfelringe mit Zimt, 1Kugel Eis, Vanillesoße	8,90
90. Páo de Ló Traditionelles „Rich Sponge Cake“	9,50
500. Helados mixtos Gemischtes Eis, Vanille, Schoko, Erdbeer ² .	8,00
501. Helados mixtos con crema Gemischtes Eis mit Sahne	7,40
503. Ananasschiff mit Eis Echte Mini-Ananas, gefüllt mit Ananas-Fruchteis und Fruchtstückchen	8,40
504. Kokosnussschiff mit Eis Exotisch lecker, Fruchteis Kokosnuss in einer Kokoschale	8,40
505. Mangoschiff mit Eis <i>„Ein paradiesischer Gruss!“</i> Fruchteis Mango in einer ausgehöhlten Fruchthälfte	8,40
507. Zitronenschiff mit Eis Erfrischend fruchtig. Eine ausgehöhlte Zitrone, gefüllt mit Zitronenfruchteis	8,50
508. Orangeschiff mit Eis Eine ausgehöhlte Orange, gefüllt mit Orangenfruchteis	8,40
509. Eiskaffe Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne ^{2,11} .	7,90
510. Eisschokolade Vanilleeiscreme mit Trinkschokolade und Sahne	7,40



"Barriga llena, corazon contento"

Dieses Sprichwort braucht keine
umfangreiche Erklärung.

Wörtlich übersetzt heißt es
"voller Bauch, glückliches Herz".
Wir kennen wahrscheinlich alle dieses
angenehme Gefühl,
wenn wir nach dem Essen gut gesättigt sind.

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	5,00
101. Campari Orange / Soda ^{1,4} 4cl	7,50

Shots

237. B52 ^{1,5} 4 cl Baileys, Kahlúa, Rum 73%	4,60
214. Mexikaner (scharf) 2 cl - Korn, Tomatensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz	2,90
223. Spezial ¹⁰ 4 cl Kahlúa, Likör 43, Milch	4,60
226. Flatliner 4 cl Sambuca, Tequila, Tabasco	4,60

Tequilas

240. Tequila, weiß 2 cl	3,00
241. Tequila, braun 2 cl	3,00
243. Cuervo esp. (Gold) ¹ 2 cl	3,50
245. Cuervo 1800 (Gold) 2 cl	5,00
246. Cuervo White 2 cl	3,50
247. Tezi (Tequila, Zimt) 2 cl	3,50

Aguardientes y digestivos – Schnäpse

248. Mezcal 2 cl	3,50
249. Vodka Absolut 2 cl	3,70
250. Grappa 2 cl 3,10	
251. Pisco (Traubenschnaps aus Peru) 2 cl	3,60
252. Cachaca (Pitu) 2 cl	3,20
253. Havana 3 Jahre 2 cl	3,60
254. Havana 7 Jahre 2 cl	4,00
255. Bacardi 2 cl 2, ⁸	
256. Remy Martin VSOP 2 cl	4,10
257. Cardenal Mendoza 2 cl	4,50
259. Veterano (Osborne) ¹ 2 cl	3,50
263. Jim Beam 2 cl	3,60
264. Jack Daniels 2 cl	3,70

Liköres – Liköre

181. Joster 2 cl	2,50
266. Ramazzotti 2 cl	3,20
267. Jägermeister 2 cl	3,20
268. Fernet Branca 2 cl	3,20
269. Kahlúa (mexikanischer Kaffeelikör) ^{1,5} 2 cl	3,70

270. Batida de Coco 2 cl	3,20
271. Southern Comfort ¹ , 2 cl	3,20
272. Baileys Irish Cream ^{5,10} , 2 cl	3,20
273. Cointreau 2 cl	3,20
274. Amaretto 2 cl	3,20
275. Sambuca 2 cl	3,20

Cervezas mexicanas en botellas – Mexikanische Biere

227. Corona ² 0,33 l	5,20
278. Desperados ² 0,33 l	5,20

Cervezas de barri 1 – Biere vom Fass

280. Fürstenberg „Naturtrübes Helles“ 0,3 l	4,10
281. Fürstenberg „Naturtrübes Helles“ 0,5 l	5,50
282. Fürstenberg Premium „Pilsener“ 0,3 l	4,10
283. Fürstenberg Premium „Pilsener“ 0,5 l	5,50
284. Radler 0,3 l	4,10
285. Radler 0,5 l	5,50
286. Paulaner „Münchner Hell“ 0,3 l	4,10
287. Paulaner „Münchner Hell“ 0,5 l	5,50
288. Paulaner „Hefe-Weißbier“ 0,3 l	4,10
289. Paulaner „Hefe-Weißbier“ 0,5 l	5,50

Cervezas en botellas – Flaschenbiere

290. Paulaner Weißbier „Kristall“ 0,5 l	5,50
291. Paulaner Hefe-Weißbier „Dunkel“ 0,5 l	5,50
292. Paulaner Weißbier, alkoholfrei 0,5 l	5,50
293. Fürstenberg Pilsner, alkoholfrei 0,33 l	4,10
294. Fürstenberg Natur Radler, alkoholfrei 0,33 l	4,50

Red Bull Drinks

normal | happy hour

296. Wodka Bull ^{1,2,6} , Wodka mit Red Bull	9,40	7,00
297. Campari Bull ^{1,2,6} , Campari mit Red Bull	9,40	7,00
298. Jägermeister Bull ^{1,2,6} , Jägermeister mit Red Bull	9,40	7,00
299. Sekt Bull ^{1,2,6} , Sekt mit Red Bull	9,40	

Bebidas sin alcohol – Alkoholfreie Getränke

300. Apollinaris Selection Mineralwasser 0,25 l	3,80
301. Apollinaris Selection Mineralwasser 0,75 l	7,50
302. Vio still 0,25 l	3,80
302. Vio medium 0,25 l	3,80
303. Vio still 0,75 l	7,50
304. Vio medium 0,75 l	7,50
305. Mineralwasser mit Kohlensäure 0,2 l	2,60
306. Mineralwasser mit Kohlensäure 0,4 l	4,00

307. Coca-Cola ^{1,5} , 0,2 l	3,30
308. Coca-Cola ^{1,5} , 0,4 l	4,50
309. Coca-Cola Light ^{1,3,5,9} , 0,2 l	3,30
310. Coca-Cola Light ^{1,3,5,9} , 0,4 l	4,50
311. Fanta ^{1,2,3} , 0,2 l	3,20
312. Fanta ^{1,2,3} , 0,40 l	4,50
313. Sprite ² , 0,2 l	3,30
314. Sprite ² , 0,4 l	4,50
315. Spezi ^{1,2,4,5} , 0,2 l	3,20
316. Spezi ^{1,2,4,5} , 0,4 l	4,50

Alkoholfreie Getränke aus der Flasche

317. Malztrunk 0,33 l	3,50
318. Orangina 0,25 l	3,70
319. Orangina Rouge ^{5,7} , 0,25 l	3,70
320. Schweppes Tonic ⁶ , 0,2 l	3,50
321. Schweppes Bitter Lemon ⁶ , 0,2 l	3,50
322. Schweppes Ginger Ale ⁵ , 0,2 l	3,50
323. Coca-Cola Zero, 0,33 l ^{1,3,5,7}	4,00
324. Vio Bio Limo Orange, 0,3 l ⁵	4,50
325. Vio Rhabarberschorle, 0,3 l ⁵	4,50

Säfte & Nektar, Schorle

327. Saftschorle 0,2 l	3,20
328. Saftschorle 0,4 l	4,50
329. Fruchtsaft / Nektar 0,2 l <i>Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Kirschfruchtsaftgetränk, Mangofruchtsaftgetränk, Tomatensaft, KiBa</i>	4,00
328. Fruchtsaft / Nektar 0,4 l <i>Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Kirschfruchtsaftgetränk, Mangofruchtsaftgetränk, Tomatensaft, KiBa</i>	5,00

Bebidas calientes – Heisse Getränke

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

Weinkarte

Weisswein

- 359. Weinschorle⁹ 0,25** 4,00
360. El Gallo Hauswein, Chardonnay & Pinot Grigio⁹, 0,2 l 5,00
361. El Gallo Hauswein, Chardonnay & Pinot Grigio⁹, 0,5 l 11,00
362. Concha y Toro Chardonnay⁹, 0,2 l 6,00
363. Sauv. Blanc (Chile)⁹, 0,5l 13,10

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

- 364. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹, 0,2 l** 6,00
365. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹, 0,5 l 13,10

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

- 366. Viña do Recanto⁹, 0,2 l** 7,30

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.

Roséwein

- 367. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé⁹, 0,2 l** 5,00
368. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé⁹, 0,5 l 11,00
369. Concha y Toro Rosé⁹, 0,2 l 6,00
370. Maipo Valley (Chile)⁹, 0,5 l 13,10

Harmonisch, weicher und runder Art, sanfter Geschmack

- 371. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹, 0,2 l** 6,00
372. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹, 0,5 l 13,10

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

Rotwein

- 373. El Gallo Hauswein, Tempranillo⁹, 0,2 l** 5,00
374. El Gallo Hauswein, Tempranillo⁹, 0,5 l 11,00
375. Concha y Toro Merlot⁹, 0,2 l 6,00
376. Cab. Sauvignon (Chile)⁹, 0,5 l 13,10

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

- 377. Mas Mayor Rot, Rioja⁹, 0,2 l** 6,00
378. Mas Mayor Rot, Rioja⁹, 0,5 l 13,10

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

- 379. Vina Albani, Tempranillo⁹, 0,2 l** 6,00
380. Vina Albani, Tempranillo⁹, 0,5 l 13,10

**AUCH ZUM
MITNEHMEN**

Flaschenweine 0,75 l

381. Torre Castillo Roble Monastrell⁹ **30,00**

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

382. KKS Cabernet Sauvignon 2017 | trocken **37,00**

Ein tiefgründiger Cabernet Sauvignon aus den Weingärten in Siegendorf, der 14 Monate in Allier-Eiche gereift ist. Ein facettenreiches Aroma von Heidelbeeren und Johannisbeeren betört den Genießer.

383. MRO Grüner Veltliner Ried Hundschupfen 2021 | trocken **35,00**

Der etwas kräftigere Grüne Veltliner aus der sonnigen Ried Hundschupfen in Mailberg (Weinviertel) mit spürbarem Pfefferl und reifen Kernobstfruchtaromen.

384. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹ **25,00**

385. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹ **25,00**

386. Mas Mayor Rioja⁹ **25,00**

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

388. El Gallo Hauswein, Chardonnay & Pinot Grigio⁹ **23,00**

389. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé⁹ **23,00**

390. El Gallo Hauswein, Tempranillo⁹ **23,00**

Cavas – Sekt Glas 0,1 l

491. El Gallo Haussekt⁹, trocken, 0,1 l **4,00**

392. Geldermann Carte Blanche⁹ 0,1 l **5,20**

393. Geldermann Grand Rose⁹ 0,1 l **5,20**

Cavas – Sekt Flasche 0,75 l

394. Geldermann Carte Blanche⁹ **35,00**

395. Geldermann Grand Rose⁹ **35,00**

Champagne 0,75 l

396. CHAMPAGNE TSARINE PREMIER CRU BRUT⁹ **87,00**

Feine, zarte Bläschen tanzen in einem Ballett goldgelber Schimmer. Eine breite Palette von Aromen vermischte sich zu einem perfekt ausgewogenen Bouquet, das mit Noten von Lindenblüten, gelben Früchten und Gewürzen beginnt, bevor es sich zu subtilen Röstnoten entwickelt. Am Gaumen ist er reich und direkt, strukturiert um Aromen von Aprikose und gerösteten Mandeln, bevor er in einem mineralischen Abgang endet.

397. CHAMPAGNE TSARINE BRUT rosé⁹ **87,00**

Ein zartes Aufbrausen großzügiger, lebhafter Bläschen befördert diese Gourmet-Cuvée mit fröhlicher Begeisterung zu neuen Höhen. Aromen und Geschmacksrichtungen verbinden sich in einem aromatischen Wirbelwind aus roten Früchten, darunter Noten von Erdbeere, roter Johannisbeere und schwarzer Johannisbeere. Diese ausgeklügelte Balance verleiht der Cuvée Kraft und Struktur. Der Abgang ist lang, herb und bemerkenswert frisch. Alle Sinne werden geweckt.!




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 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

www.elgallo-freiburg.de

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

Follow us

