



LA SALSA

RESTAURANT

“WILLKOMMEN LA SALSA”

Erleben Sie die kräftigen und lebendigen Aromen Mexikos, zubereitet mit den frischesten Zutaten und authentischen Rezepten. Unsere Gerichte werden Ihren Gaumen mit Sicherheit würzen und Lust auf mehr machen.

Executive Chef Zafer Tok

KOSTPROBEN

Nachos, Blauschimmelkäse-Dip, Avocado-Dip und Maisrippen (V).



VORSPEISEN

Sopa Tarasca Suppe (V)

Mit frischem Käse, Avocado, Tortilla und roten Bohnen.

Diese Suppe stammt aus dem Bundesstaat Michoacán in Mexiko und wurde zu Ehren der indigenen Bevölkerung der Region, der Purépechas oder Tarascos, benannt.



Sopes

Teigschalen gefüllt mit: Avocado-Mousse und Jumbo-Garnelen

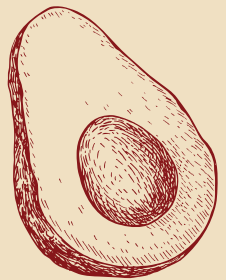
Steak-Tatar auf roten Bohnen

Sopes haben sich in ganz Mexiko verbreitet und es gibt Tausende von regionalen Variationen.



Mango-Lachs-Salsa

Mit frischem Koriander, Mangostückchen und Salsa-Soße.



WARME ZWISCHENGERICHTE

Combo Quesedilla (vj)

Mit Hähnchen und Rindfleisch, schwarzen Bohnen, Mais, Guacamole-Püree und Sauerrahm.



Buffalo Wings

Mit frischen Selleriestangen, Karotten und Ranch-Dressing.

In den 1970er und 1980er Jahren wurden Buffalo Wings in den gesamten Vereinigten Staaten und sogar in nahegelegenen kanadischen Städten serviert.



Soft Beef Tacos

Mit Avocado-Mousse, Sauerrahm und Pico de Gallo.

Bis in die 1920er Jahre waren Tacos, die von mexikanischen Einwanderern mitgebracht wurden, hauptsächlich ein Street Food. Heute haben sie sich als beliebter Snack etabliert.



La Style Burrito

Wahlweise mit Rind- oder Hähnchenfleisch, serviert mit Pommes frites, Avocado-Dip und Chipotle-Soße.



SALATE

Rucola-Salat mit Avocado

Mit Parmesan und Chermoula-Soße.



Wedge Salad

Mit knusprigem Rinderschinken, Chiasamen und Roquefort-Dressing.

Die Ursprünge von Eisbergsalat und Wedge-Salat reichen bis in die Antike zurück. Ernährungshistoriker glauben, dass die Ägypter die ersten waren, die Salat anbauten.



HAUPTGERICHTE

Assado Al Carbon

Mit handgemachten Kartoffeln und Chimichurri-Soße.

Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelten die Menschen in Rio de la Plata, insbesondere die Gauchos, eine echte Leidenschaft für Rindfleisch, insbesondere für Asado-gegrilltes Fleisch.



Chicken Enchilades

Mit pürierten Bohnen, Cheddar-Käse, frischen Zwiebeln und Enchilada- Soße.



Mexikanische Knoblauchgarnelen

Mit mexikanischen Gewürzen, Salsa Verde und Louisiana-Soße.



Rind- oder Hähnchen-Fajitas

Mit sautiertem Gemüse, pürierten Bohnen, Arroz-Reis und Tortilla-Brot.

Dieses Gericht wurde in den 1930er Jahren von Vaqueros an der Grenze zwischen Texas und Mexiko erfunden und ist eine kreative Möglichkeit, Fleischstücke in ein geschmackvolles Festmahl zu verwandeln.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Schalentiere



Nüsse



Erdnuss



Sellerie



Vegetarier



Sesam



Scharfer
Pfeffer



Karotte

DESSERTS

Frittierte Eiscreme

Mit Schokoladensoße.

Frittierte Eiscreme ist ein Dessert für diejenigen, die die Frische von Eis genießen möchten, aber gleichzeitig eine warme, knusprige Hülle lieben.



Mexikanische Churros

Mit Zimt-Braunzucker und Schokoladensoße.

Churros wurden im 19. Jahrhundert zu einem beliebten Street Food. Straßenverkäufer begannen, sie auf den Straßen zu verkaufen, und dieser Snack ist bis heute äußerst beliebt.



Mexikanischer Milchreis

Mexikanischer Milchreis mit weißer Schokolade überzogen.



KINDER MENÜ

Gegrillte Frikadellen



Spaghetti Bolognese



Pommes Frites

Gegrilltes Hähnchen



Spaghetti Napoli



VEGAN MENÜ

Reispapier-Rollen

Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.



WARMES ZWISCHENGERICHT

Spaghetti mit Gemüse

Spaghetti mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Pilzen und Knoblauch-Olivenöl-Soße.



HAUPTGERICHT

Blumenkohl-Steak

Mit Crumble-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwetschgen-Chutney.



DESSERT

Kürbis-Cup

Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Schalentiere



Nüsse



Erdnuss



Sellerie



Vegetarier



Sesam



Scharfer
Pfeffer



Karotte