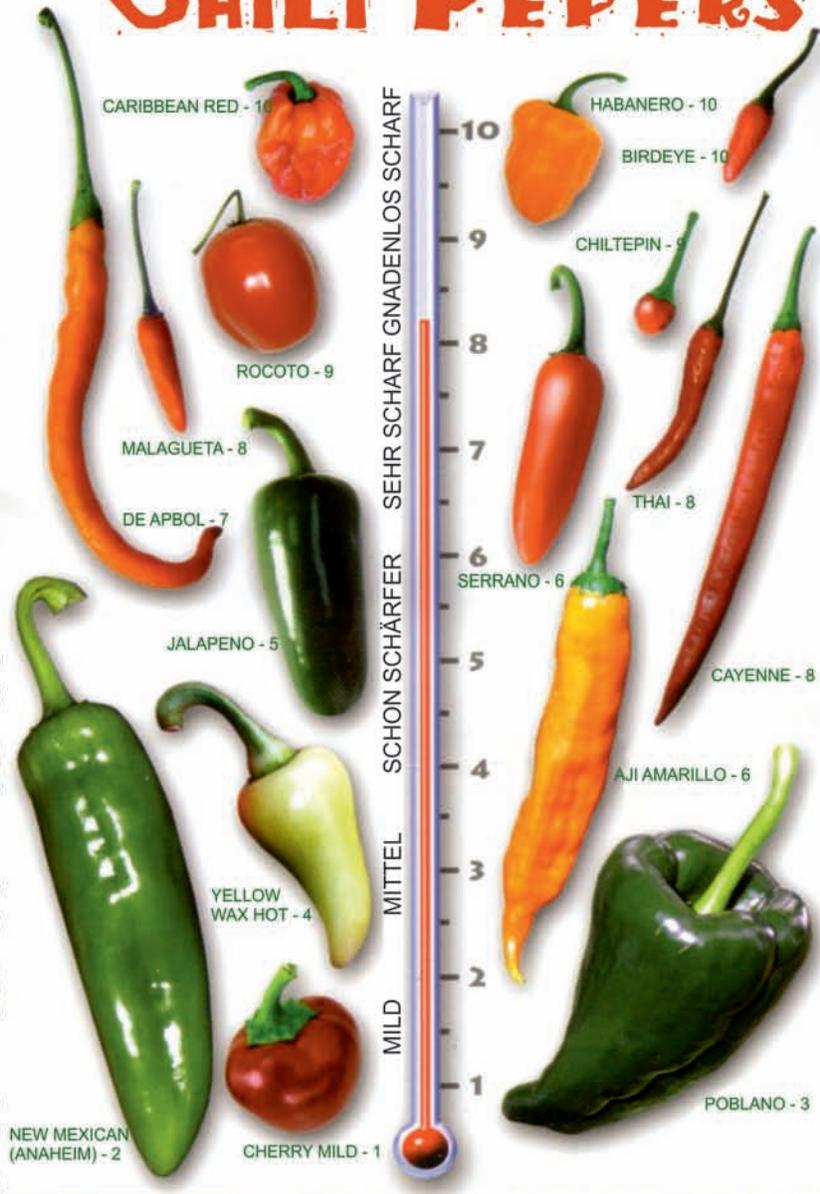


LA BOVEDA



RESTAURANT Y BAR

CHILI PEPPERS



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT Y BAR

LA BOVEDA

Als die Götter die ersten Menschen schufen, nahmen Sie zwei Maiskolben und hauchten ihnen Leben und Seele ein. So erzählt es der Schöpfungsmythos der Mayas. Mais, der auch den Azteken heilig war, ist heute noch eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel des Landes.

Noch bevor die Spanier Amerika erreichten, hatten die Indianer von Mittelamerika bereits vor Tausenden Jahren die Tortillas zu einem der häufigsten Bestandteile der mexikanischen Küche gemacht. So greift die mexikanische Kochkunst auch heute noch in tausenderlei Variationen auf die Bausteine Tortillas, Bohnen und Chilischoten zurück und zeigt damit deutlich ihr indianisches Erbe. Das spanische Vermächtnis wiederum wird in zahlreichen köstlichen Fleischgerichten, Weizen- sowie Milchprodukten sichtbar. Beide kulinarischen Traditionen bereicherten einander, als sie miteinander verschmolzen und brachten eine eigenständige mexikanische Küche hervor, die heute in der ganzen Welt immer mehr Liebhaber findet.

Wir hoffen, Ihnen mit dieser kurzen Einführung zur Herkunft der mexikanischen Küche, Appetit auf das nun Folgende gemacht zu haben und wünschen einen angenehmen Abend.

Familie Hans Sobotta und Ihr Team

ENTRANTES / VORSPEISEN

€

- 1 Nachos con Salsa de Chili** 4,50
Tortillachips mit Chilisalsa^{1,5,8}
- 2 Nachos con Salsa de Guacamole** 5,50
Tortillachips mit Avocadocreme^{1,5,8}
- 3 Nachos con Cheese Salsa** 5,50
Tortillachips mit pikanter Cheddar-Käse-Creme oder mit Käse überbacken^{1,5,8}
- 4 Aceitunas** 5,50
Herzhaft eingelegte Kräuteroliven mit Weißbrot¹⁰
- 5 Elote "Ranchero Grande"** 4,50
Maiskolben gebraten mit Kräuterbutter
- 6 Käse-Chilisuppe** 5,00
Pikante Käsesuppe mit Weißbrot^{1,8}
- 7 Chili con Carne** 7,50
Mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch und Weißbrot
- 8 Baked Potato** 5,00
Portion Wedges oder Gitterkartoffeln mit Dip deiner Wahl
- 9 Nachos con Carne** 8,50
Nachos u. Chili con Carne mit Käse überbacken, Jalapeños^{1,5,8}
- 10 Texas Beans** 7,50
Pinto Bohnen mit Speck und Chilis in der Pfanne serviert⁷
- 11 Chicken Wings** 9,00
Würzig marinierte Hähnchenflügel mit Chilisalsa, Coleslaw und Kräuterbaguette
- 12 Entrada "La Boveda"** - Gemischter Vorspeisenteller 9,50
mit Quesadilla, 3 Chicken Wing`s, Mozzarellastick, Cheddar-Cheese-Popper, Chilisalsa und Coleslaw^{1,5,7,11}
- 13 Camarones con ajo** 11,50
Gebratene Knoblauch-Garnelen mit Weißwein abgelöscht und Weißbrot in der Pfanne serviert¹¹

ENSALADAS / SALATE

€

- 15 Ensalada del Mar** 17,50
Gemischter Salat mit Rotbarschfilet und Garnelen vom Grill, serviert mit Kräuterbaguette
- 16 Ensalada Tex-Mex** 14,00
Gebratene Putenbruststreifen mit Speck auf frischen Salaten in der Tacoschale serviert und Kräuterbaguette⁷
- 17 Ensalada Cancún - vegetarisch** 13,50
Gemischter Salat in der Tacoschale mit 5 Mozzarellastangen und Kräuterbaguette⁷
- 36 Ensalada „Yucatán“** 14,00
Fruchtig marinierte Hähnchenbrust vom Grill mit Sesam verfeinert auf gemischtem Salat mit Orangenscheiben, Joghurtdressing und Kräuterbaguette

TOSTADAS

- 18 Tostada „La Boveda“** 12,00
Knuspriger Weizentortilla mit gebratenen Paprika, Zwiebel und Putenfleisch belegt, mit Käse überbacken dazu weißer Reis und Coleslaw⁷
- 19 Tostada „Speedy Gonzales“** 12,00
Knuspriger Maistortilla mit Chili con Carne belegt und mit Käse überbacken, dazu weißer Reis und Coleslaw⁷

PLATO PARA NIÑOS

- Kinderteller** 6,00
Gegrillte Putenstreifen mit Gitterpommes und Ketchup

PLATOS MEXICANOS

- 20 Mole Poblano** 13,00
Gebratene Putenbruststreifen in einer würzigen Molesauce aus Schokolade, Sesam, Nüssen und Chili's zubereitet, an weißem Reis, Coleslaw und Kräuterbaguette⁷
- 21 Texas Burritos** 15,50
Weizentortilla gerollt mit scharfer Rindfleisch-Bohnenfüllung und Käse überbacken, dazu Tomatenreis, Coleslaw und Kräuterbaguette⁷

| | € |
|--|--------------|
| <p>22 Enchilada con Pollo Weizentortilla gefaltet mit Hähnchen-Gemüse-Füllung, überbacken mit roter Enchiladasauce und Käse, dazu Tomatenreis, Coleslaw und Kräuterbaguette⁷</p> | 13,50 |
| <p>23 Enchilada con Verduras - <i>vegetarisch</i> - (<i>wahlweise vegan</i>) Weizentortilla gefaltet mit Gemüsefüllung, überbacken mit grüner Enchiladasauce und Käse, dazu Coleslaw, Tomatenreis und Kräuterbaguette^{7,11}</p> | 13,00 |
| <p>25 Gallineta "Veracruz" Rotbarschfilet, gegrillt auf Tomaten-, Oliven-, Kapernsauce mit Reis, Coleslaw und Kräuterbaguette</p> | 16,00 |
| <p>26 Filete de cerdo "Diabolo" Schweinefilet mit ½ Maiskolben auf einer pikant-fruchtigen Tomaten-Ananas-Chilisauce mit Gitterkartoffeln, Coleslaw und Kräuterbaguette</p> | 16,00 |
| <p>27 Lomo Picante Rindfleischstreifen mit Zwiebeln und Paprika gebraten in pikanter, roter Enchiladasauce dazu Wedges, Coleslaw und Kräuterbaguette⁷</p> | 16,00 |
| <p>28 Vaca México Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, Grillgemüse, gemischtem Salat, Kräuterrahm und Kräuterbaguette</p> | 26,00 |
| <p>29 Texas Steak Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter auf Chilibohnen mit Wedges, Chilisalsa und Kräuterbaguette</p> | 26,00 |
| <p>35 Solomillo de Cerdo „Rancher Style“ Schweinelendchen mit Zwiebel-Barbecue-Soße und Nachos-Käse-Kruste überbacken, serviert mit Wedges, Coleslaw und Kräuterbaguette^{1,5,7,8}</p> | 14,00 |
| <p>37 Pulled Pork Quesadilla Gegrillter Weizentortilla gefüllt mit zartem, mariniertem Schweinefleisch und Käse, dazu Wedges, Chipotles Dip, Sauerrahm, Gurkenrelish und Coleslaw⁷</p> | 14,00 |
| <p>38 Quesadilla Vegetal - <i>vegetarisch</i> - (<i>wahlweise vegan</i>) Gegrillter Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Käse dazu Wedges, Kräuterrahm und Coleslaw⁷</p> | 13,00 |

FAJITAS

Unter Fajitas versteht man mariniertes Fleisch und / oder Gemüse welches gebraten und in der Pfanne serviert wird.

Dazu reichen wir Coleslaw, Guacamole, Sauerrahm, Chilisalsa, eine Mozzarella-Cheddar Käsemischung und natürlich Weizentortillas⁷ (alternativ auch mit Maistortillas) welche beliebig mit den Dip's bestrichen, mit Fleisch oder Gemüse gefüllt, gefaltet und aus der Hand gegessen werden.

Kompliziert? Nein! Übung macht den Fajitameister.

| | | € |
|-----------|--|--------------|
| 30 | Fajitas con Pavo mit Geflügelfleisch, Zwiebeln und Paprika | 16,50 |
| 31 | Fajitas de Vaca mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika | 18,00 |
| 32 | Fajitas Combo mit Rindfleisch, Geflügelfleisch, Zwiebeln und Paprika | 17,50 |
| 33 | Fajitas Vegetal - vegetarisch - (wahlweise vegan) mit Gemüse | 14,00 |
| 34 | zusätzlich Krabben , pro Portion | 4,50 |

| Extras | | Dip's | | Mango | 1,00 |
|-------------|------|-------------|------|-----------|------|
| Baguette | -,40 | Sauerrahm | 1,00 | Guacamole | 1,00 |
| Tortilla je | -,40 | Salsa | 1,00 | Käsesoße | 1,00 |
| Jalapeños | 1,00 | Kräuterrahm | 1,00 | Streukäse | 1,00 |

POSTRES / DESSERTS

| | | € |
|-----------|--|-------------|
| 40 | Burritos Dulce Weizentortilla gefaltet, gefüllt mit Mango und Banane auf Himbeersauce mit Vanilleeis ^{7,11} | 6,00 |
| 41 | Lauwarmer Schokokuchen auf Fruchtsoße, dazu Vanilleeis und Sahne | 7,00 |
| 43 | Churros Typisch lateinamerikanisches Brandteig-Gebäck serviert mit Zimt-Zucker, Schokoladensoße und Vanilleeis | 6,00 |

GETRÄNKE

Aperitif

| | | |
|-------------------------------|-----|------|
| Martini Bianco ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Martini Rosé ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Martini Rosso ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Sherry Cream ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Sherry Medium ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Sherry Fino ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Port Ruby ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Port White ¹¹ | 5cl | 3,80 |
| Cynar mit Soda ^{1,4} | 4cl | 5,00 |
| Campari mit Soda ¹ | 4cl | 5,00 |

Cervezas

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Graf Arco Pils | 0,3l | 3,20 |
| Graf Arco Helles | 0,5l | 4,00 |
| Gässl Weizen hell | 0,5l | 4,00 |
| Graf Arco Weizen dunkel | 0,5l | 4,00 |
| Graf Arco Weizen leicht | 0,5l | 4,00 |
| Graf Arco Weizen alkoholfrei | 0,5l | 4,00 |
| Birnbacher Schwarzbier | 0,5l | 4,00 |
| Graf Arco alkoholfrei | 0,5l | 4,00 |
| Radler | 0,5l | 3,50 |
| Goaß Halbe | 0,5l | 5,00 |

Bebidas calientes

| | |
|-----------------|------|
| Espresso | 2,20 |
| Cappuccino | 2,60 |
| Tasse Kaffee | 2,40 |
| Café au lait | 2,60 |
| Latte Macchiato | 3,60 |
| Glas Tee | 2,20 |

Cervezas de Importación

| | | |
|---------|-------|------|
| Corona | 0,33l | 4,00 |
| Salitos | 0,33l | 4,00 |

Säfte

| | | |
|------------|-------------|-------------|
| | 0,2l | 0,4l |
| Ananas | 2,30 | 3,80 |
| Orange | 2,30 | 3,80 |
| Apfel | 2,30 | 3,80 |
| Traube | 2,30 | 3,80 |
| Grapefruit | 2,30 | 3,80 |

Sin Alcohol

| | | |
|---|-------|------|
| Coca Cola, Fanta ^{1,3} | 0,2l | 2,00 |
| Coca Cola Zero ^{1,3,4} | 0,2l | 2,00 |
| Coca Cola, Fanta ^{1,3} | 0,4l | 3,50 |
| Coca Cola Zero ^{1,3,4} | 0,4l | 3,50 |
| Cola-Mix ^{1,3,5} | 0,2l | 2,00 |
| Cola-Mix ^{1,3,5} | 0,4l | 3,20 |
| Saft-Schorle | 0,2l | 2,00 |
| Saft-Schorle | 0,4l | 3,20 |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale ^{1,2} | 0,2l | 2,50 |
| Adldorfer | 0,25l | 2,00 |
| Adldorfer | 0,5l | 3,00 |
| Adldorfer | 0,7l | 4,00 |
| Adldorfer still | 0,5l | 3,00 |
| Adldorfer ruhig | 0,7l | 4,00 |

Nektar

| | | |
|---------------|-------------|-------------|
| | 0,2l | 0,4l |
| Johannisbeere | 2,30 | 3,80 |
| Maracuja | 2,30 | 3,80 |
| Rhabarber | 2,30 | 3,80 |
| Kirsche | 2,30 | 3,80 |
| Pfirsich | 2,30 | 3,80 |

GETRÄNKE

Vino

Blanco

Concha y Toro - *Chile* 0,2l 5,00
Chardonnay,
trocken, würzig

Canyon Road - *Californien* 0,2l 5,00
Chardonnay, halbtrocken, fruchtig

Rosé

Winzer Krems - *Österreich* 0,2l 5,00
Zweigelt rosé, trocken und fruchtig

Canyon Road - *Californien* 0,2l 5,00
Zinfandel, lieblich, fruchtig

Tinto

Concha y Toro - *Chile* 0,2l 5,00
Cabernet Sauvignon,
trocken, würzig

Oromonte - *Spanien* 0,2l 5,00
Tempranillo/Garnacha,
halbtrocken

Casillero del Diablo - *Chile* 0,2l 6,00
Carmenere, trocken, vollmundig,
würzig

- Alle Weine enthalten Sulfite -

Cava

Prosecco Glas 0,1l 3,50
Prosecco Flasche 0,75l 20,00

Vino Embotellado

Concha y Toro - *Chile* 0,75l 17,00
weiß / rot

Canyon Road - *Californien* 0,75l 17,00
Chardonnay, halbtrocken, fruchtig

Canyon Road - *Californien* 0,75l 17,00
Zinfandel rose, lieblich, fruchtig

Winzer Krems - *Österreich* 0,75l 17,00
Zweigelt rosé, trocken und fruchtig

Oromonte - *Spanien* 0,75l 17,00
Tempranillo/Garnacha, halbtrocken

Casillero del Diablo - *Chile* 0,75l 22,00
Carmenere, trocken, vollmundig,
würzig

Sangria

Pitcher 1,0l 11,00

Pitcher 0,5l 6,00

Glas 0,2l 3,50

Bebidas Mixtas de Vino

Weinschorle 0,2l 3,50

Aperol Sprizz 0,2l 6,50
Prosecco, Mineralwasser,
Aperol, Orange, Eis

Hugo 0,2l 5,50
Prosecco, Mineralwasser,
Holundersirup, Minze, Limette, Eis

Tinto de verano 0,4l 5,50
Rotwein, Zitronenlimo, Eis

BEBIDAS ALCOHOLICAS

Grappa/Brandy

| | | |
|--------------|-----|------|
| Asbach Uralt | 2cl | 3,00 |
| Grappa | 2cl | 3,50 |

Bitter's

| | | |
|---------------|-----|------|
| Fernet Branca | 2cl | 3,00 |
| Ramazzotti | 2cl | 3,00 |
| Averna | 2cl | 3,00 |
| Jägermeister | 2cl | 3,00 |

Schnäpse

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Obstler | 2cl | 3,00 |
| Williams | 2cl | 3,00 |
| Himbeergeist | 2cl | 3,00 |
| Kirschwasser | 2cl | 3,00 |
| Marille | 2cl | 3,00 |
| Smirnoff Red Label | 2cl | 3,00 |
| Linie Akavit | 2cl | 3,00 |

Tequila

| | | |
|--------------------|-----|------|
| José Cuervo silver | 2cl | 3,00 |
| José Cuervo gold | 2cl | 3,00 |
| Jarana Reposado | 2cl | 3,00 |
| Jarana Blanco | 2cl | 3,00 |
| Mezcal | 2cl | 3,00 |

Tequila's de la Casa

| | | |
|-----------------|-----|------|
| Tequila Chili | 2cl | 3,00 |
| Tequila Caramel | 2cl | 3,00 |
| Tequila Cocos | 2cl | 3,00 |
| Tequila Zimt | 2cl | 3,00 |
| Zekilla | 2cl | 3,00 |

Liköre

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Amaretto Disaronno | 2cl | 3,00 |
| Apricot Brandy | 2cl | 3,00 |
| Bailey's | 2cl | 3,00 |
| Irish Mist | 2cl | 3,00 |
| Sambuca Molinari | 2cl | 3,00 |
| Southern Comfort | 2cl | 3,00 |

COCKTAILS

Dry

| | |
|--|--------|
| Martini Dry Cocktail Gin, Noilly Prat, Olive | € 7,50 |
| Manhattan Canadien Club, Martini Rosso Angostura Bitter | 7,50 |
| Peach Pearl Gin, Peach Tree, Rose's Lime Juice, Noilly Prat, Cynar | 7,50 |

Medium

| | |
|---|------|
| Daiquiri Bacardi, Lime Juice, Zucker | 7,50 |
| Margarita Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Salzrand | 7,50 |

Sweet

| | |
|--|------|
| Alexander Brandy, Crème de Cacao, Sahne, Muskat ¹ | 7,50 |
| Scarlett Ô Hara Southern Comfort, Grenadine, Zitronensaft ¹ | 7,50 |

Sektcocktail

| | |
|---|------|
| Flowery Aperol, Peach Tree, Prosecco ^{1,11} | 6,00 |
|---|------|

Sour's

| | |
|--|------|
| Whisky Sour Four Rose's, Zitronensaft, Zucker | 7,50 |
| Southern Comfort Sour Southern Comfort, Zitronensaft, Zucker | 7,50 |

Fizzes

| | |
|--|--------|
| Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda | € 7,50 |
| Alabama Fizz Gin, Crème de Menthe, Zitronensaft, Zucker, Soda ¹ | 7,50 |

Collinses

| | |
|--|------|
| Tom Collins Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda, Früchte | 7,50 |
| Pedro Collins Bacardi, Zitronensaft, Zucker, Soda, Früchte | 7,50 |
| Rum Collins Myers's Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda, Früchte | 7,50 |

Daiquiris & Margaritas Frozen

| | |
|--|------|
| Frozen Fruit Daiquiri Bacardi, Limettensaft, Zucker, versch. Fruchtrichtungen | 8,00 |
| Frozen Fruit Margarita Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, versch. Fruchtrichtungen | 8,00 |

Daiquiri's & Margarita's gibt es in den
Fruchtrichtungen Erdbeere, Maracuja,
Mango, Pfirsich

Caipis

| | € |
|---|------|
| Caipirinha Cachaça, Zucker, Limette | 8,50 |
| Caipiginha Gin, Zucker, Limette | 8,50 |
| Caipirissma Bacardi, Zucker, Limette | 8,50 |
| Caipirova Wodka, Zucker, Limette | 8,50 |
| Caipiraia Tequila, Zucker, Limette | 8,50 |

Longdrinks

| | |
|--|-------|
| Aperol Orange ^{1,2} | 6,50 |
| Campari Orange ¹ | 6,50 |
| Campari Bitter Lemon ^{1,2} | 6,50 |
| Wodka Lemon ² | 7,50 |
| Gin Tonic ² | 7,50 |
| Jigger Martini Bianco, Bitter Lemon ^{2,11} | 7,00 |
| Screw Driver Wodka, Orangensaft | 7,50 |
| Havana Cola Havana Club 3 Jahre, Cola ^{1,3} | 7,50 |
| Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola ^{1,3} | 8,00 |
| Long Island Iced Tea Gin, Wodka, Bacardi, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola ^{1,3} | 10,00 |

Caribic und Fancy Drinks - alkoholfrei -

| | € |
|---|------|
| Sin Colada Kokoscreme, Sahne, Ananassaft, Rumsirup | 6,00 |
| Acapulco Cooler Ananassaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Bitter Lemon ² | 6,00 |
| Little Hombre Kokoscreme, Joghurt, Kirsch-, Orangensaft | 6,00 |
| Blue Moon Maracujasirup, Joghurt, Ananassaft, Blue Curacao alkoholfrei ¹ | 6,00 |
| Chico Bananen-, Maracujasirup, Grenadine, Zitronen -, Ananassaft ¹ | 6,00 |
| Florida Grenadine, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft ¹ | 6,00 |
| Grapefruit Cocktail Grenadine, Zitronen-, Orangen-, Grapefruitsaft ¹ | 6,00 |
| Ranchero Erdbeer-, Maracujasirup, Zitronen- Orangen-, Ananassaft ¹ | 6,00 |
| El Pistolero Mandelsirup, Sahne, Ananassaft Blue Curacao alkoholfrei ¹ | 6,00 |
| Siesta Erdbeer-, Mandelsirup, Orangensaft, Tonic Water ^{1,2} | 6,00 |

Light

Cool Down € 7,50
Peach Tree, Red Orange,
Zitronensaft, Tonic Water^{1,2}

Kontiko 7,50
Red Orange, Zitronen-, Ananassaft¹

Mit Cachaça

Batida de Coco 8,50
Cachaça, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne

Batida de Maracuja 8,50
Cachaça, Maracujasirup, Ananassaft

Batida de Banana 8,50
Cachaça, Bananensirup, Ananassaft,
Sahne

Slummy 8,50
Cachaça, Maracujasirup, Ananassaft,
Honig, Zitronensaft

Mit Gin

Singapore Sling 8,50
Gin, Cherry Heering, Cointreau,
Angostura, D.O.M. Benedictine,
Zitronen-, Ananassaft

Lady Killer 8,50
Gin, Apricot Brandy, Cointreau,
Maracujasirup, Zitronen-, Ananassaft¹

Apricot Dawn 8,50
Gin, Apricot Brandy, Limettensaft,
Kokoscreme, Orangensaft

Mit Rum

Honolulu Juicer € 8,50
Myers's, Southern Comfort,
Zitronensaft, Roses Lime Juice,
Ananassaft

Planter's Punch 8,50
Myers's, Grenadine, Zitronen-,
Orangensaft¹

Pina Colada 8,50
Myers's, Kokoscreme, Sahne,
Ananassaft

Italien Colada 8,50
Bacardi, Amaretto, Kokoscreme,
Sahne, Ananassaft

Bahama Mama 8,50
Myers's, Bacardi, Maraschino,
Grenadine, Zitronen-, Grapefruit-,
Ananassaft¹

Swimming Pool 8,50
Bacardi, Wodka, Blue Curacao,
Sahne, Ananassaft¹

Caribbean's Blood 8,50
Havana gold, Kokoscreme, Zitronen-,
Ananas-, Kirschsaf

Hurricane 10,00
Myers's, Bacardi, Maracujasirup,
Roses Lime Juice, Limetten-,
Orangen-, Ananassaft

Mai Tai 10,00
Myers's, Old Pascas 73%,
Limette, Triple Sec, Mandelsirup

Zombie 10,00
Myers's, Bacardi, Cherry Heering,
Old Pascas 73 %, Grenadine, Zitronen-,
Orangensaft¹

Mit Tequila

| | € |
|---|------|
| Lucky Azteka Tequila, Kokoscreme, Trauben-, Ananassaft | 8,50 |
| Mexican Colada Tequila, Kaffeelikör, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft | 8,50 |
| El Diabolo Tequila, Creme de Cassis, Limette, Ginger Ale | 8,50 |
| Conchita Tequila, Red Orange, Erdbeersirup, Zitronen-, Kirsch-, Ananassaft ¹ | 8,50 |
| Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Orangensaft ¹ | 8,50 |

Mit Whisk(e)y

| | € |
|--|------|
| Long Rose Four Rose's, Cherry Heering, Roses Lime Juice, Orangensaft | 8,50 |
| Mississippi Dream Jack Daniel's, Southern Comfort, Grenadine, Zitronen-, Ananassaft ¹ | 8,50 |

Mit Wodka

| | |
|---|------|
| Flying Kangaroo Wodka, Bacardi, Galliano, Sahne, Kokoscreme, Ananas-, Orangensaft ¹ | 8,50 |
| Sex on the Beach Wodka, Peach Tree, Cointreau, Erdbeersirup, Zitronen-, Ananassaft ¹ | 8,50 |
| Touch Down Wodka, Apricot Brandy, Maracujasirup, Grenadine, Orangen-, Zitronensaft ¹ | 8,50 |

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

| | |
|-------------------------------------|--|
| 1 = Farbstoff | 6 = mit Süßungsmittel |
| 2 = Chininhaltig | 7 = mit Konservierungsstoff oder konserviert |
| 3 = Koffeinhaltig | 8 = mit Geschmacksverstärker |
| 4 = enthält eine Phenylalaninquelle | 10 = geschwärzt |
| 5 = mit Antioxidationsmittel | 11 = Schwefeldioxid/Sulfite |

Bei unseren Mitarbeitern erhalten Sie eine Allergiker-Speisekarte in der Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, gekennzeichnet sind. Speisen können trotz allem Spuren von Allergenen enthalten.



LA BOVEDA

RESTAURANT Y BAR





**Inh. Hans Sobotta, Stadtplatz 4, 84347 Pfarrkirchen, Tel.: 08561 / 98 32 98,
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr**