# EINE KULINARISCHE EXPEDITION: DIE VIELFALT DER MEXIKANISCHEN KÜCHE ENTDECKEN

Nachdem wir die Grenze passiert hatten, eröffnete sich eine neue Welt voller Geschmack und Erlebnisse – Joe's Welt, unsere Welt.

Folgen Sie uns auf eine aufregende kulinarische Expedition durch Mexiko. Ein Land, dessen reichhaltige Küche von der UNESCO sogar als Weltkulturerbe eingestuft wurde.

Auf der Baja California ließen wir uns am Strand von frischen Meeresfrüchten verführen, verfeinert mit Limette, Koriander und Chili.

Die Halbinsel Yucatán lockte mit ihrem Achiote-Gewürz und den rauchigen *"Cochinita Pibil"*-Gerichten, basierend auf jahrhunderte alten Rezepturen der Ureinwohner, der Mayas.

In Veracruz verwöhnten wir uns mit verschiedenen Fischspezialitäten, darunter das schmackhafte *"Hua-chinango a la Veracruzana"*. Unser nächster Stopp war Puebla im Herzen Mexikos. Hier tauchten wir ein in die Komplexität von *"Mole Poblano"*, während uns Oaxaca seine meisterhaften Saucen *"Mole Negro"* und *"Mole Coloradito"* präsentierte.

Zurück in Europa vereinten wir diese Aromen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise, welche die Vielfalt und Seele der mexikanischen Küche zelebriert.

Wir laden unsere Gäste herzlich ein, uns auf dieser außergewöhnlichen Reise durch Mexiko zu begleiten.

Bienvenido a Joe Peña's!

# ENTRANTES

## ENTRANTES CLASSICOS

**CHIPS Y SALSA PICANTE**
Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa Picante · 6,20 Euro

**CHIPS & DIPS**
Knusprige Chips von Maistortillas serviert mit Salsa Picante, Kräuter-Sauerrahm, Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip[1,2] · 11,80 Euro

**NACHOS**
Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo[1,2] · 10,80 Euro

*¡Come con los dedos y comparte con tus amigos!*

## ENTRANTES DE JOE

**GUACAMOLE** *(vegan auf Anfrage)*
Am Tisch zubereitete Creme von frischen Avocados mit Pico de Gallo[1,2], Koriander, Sauerrahm, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit Chips von Maistortillas · 12,80 Euro

**ENTRADAS MIXTAS (AB 2 PERSONEN)**
Vorspeisenplatte estilo Joe Peña's mit kalten und warmen Leckereien von Huhn, Speck[3], Garnelen und Buttermaiskolben. Serviert mit Guacamole, Salsa Picante, Cheddar-Cheese-Dip[1,2] und hausgemachten Tortilla-Chips · 12,80 Euro pro Person

*Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 7) koffeinhaltig, vegetarisch, vegan*

## MUY BIEN

**TAQUITOS ESTILO JOE PEÑA'S**
Ausgebackene Tortilla-Röllchen gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip[1,2] · 10,60 Euro

**STICKY FINGERS**
Mit Cornflakes panierte Streifen von der Hähnchenbrust knusprig ausgebacken und auf einem Bett von Rucola serviert, dazu Joe's Kreolische Feigensenf-Sauce[1,6] · 10,60 Euro

**WANT YOUR OWN GUACAMOLE-SET? JUST ASK YOUR WAITER.**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenenkarte.

# ENSALADAS

**ORIGINAL CAESAR'S SALAD**
Nach der Original-Rezeptur von *"Caesar's Place"* in Tijuana. Romanasalat in sämigem Dressing[1] aus Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets, dazu Knoblauch-Croûtons. Serviert in einer ausgebackenene Weizentortilla-Schale.

Classic · 14,80 Euro | Chicken · 17,80 Euro
Rind · 18,80 Euro | Gambas · 18,80 Euro

**ENSALADA DE PAVO ASADO**
In hausgemachter Joe Peña's Marinade[1] eingelegte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing[1] und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 18,60 Euro

**CAESAR SALAD**

*Entgegen landläufiger Meinung stammt der Caesar Salad nicht aus Las Vegas und ist auch nicht nach einem römischen Kaiser benannt. Der Salat wurde in den frühen 1920er-Jahren von Caesar Cardini erfunden, einem italienischen Koch, der ein Restaurant in Tijuana, Mexiko, besaß. Er zog von San Diego nach Tijuana, um dort der Prohibition zu entgehen. Laut seiner Tochter gingen am 4. Juli 1924 die Küchenvorräte zur Neige, und der gute Caesar warf zusammen was noch übrig war. So erfand er ein Gericht, das später um die Welt ging.*

## SOPAS Y GUISADO

**SOPA DE BONIATOS**
Delikate Suppe von Süßkartoffeln verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Créme fraîche, dazu Baguette · 7,60 Euro

**ESTOFADO DE VERDURAS ESTILO JARDINERO**
Deftige Rindfleischsuppe mit einer reichen Einlage von frischem Gemüse, Kartoffeln. Pikant abgeschmeckt mit frischen Chipotle-Chilis · 7,60 Euro

**CHILI CON CARNE**
Der pikante Eintopf der mexikanischen *"Rancheros"* nach dem Originalrezept von *"Abuela's Mexican Restaurant"* in El Paso · 10,60 Euro

## Y MAS

**ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE**
Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais an einem pikanten Dressing[1] mit grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 19,80 Euro

**ENSALADA DE FAJITAS "GIGGLIN MARIA"**
Joe Peña's Fajita mit Rind, Huhn, Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing[1]. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 18,80 Euro

# PLATOS DE SONORA

**BURRITOS** *Burritos sind ein echter Klassiker im Norden Mexikos und werden dort in vielen Variationen angeboten. Die Chimichanga ist ein ausgebackener Burrito, ein Gericht das wohl durch einen Zufall in Sonora entstanden ist, als ein Burrito versehentlich ins heiße Frittierfett fiel. Madre mia!*

**BURRITO TRADICIONAL DE POLLO**
Hähnchenbrust und Kartoffeln gegart in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce, eingerollt in eine warme Weizentortilla, mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce und Käse garniert. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur[1] · 21,80 Euro

**BURRITO DE VERDURAS**
*(vegan auf Anfrage)*
Warme Weizentortilla mit leicht pikanter Füllung von Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche. Garniert mit Joe Peña's Salsa Verde und Käse, serviert mit Salatgarnitur[1], Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm, und mexikanischem Reis · 19,60 Euro

**PULLED PORK BBQ BURRITO**
Große Weizentortilla gefüllt mit saftigem mexikanischen Zupffleisch, Käse, Cole Slaw[1] und Joe's BBQ[1]. Dazu reichen wir Sauerrahm, Guacamole, Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur[1] · 21,60 Euro

**CHIMICHANGA DE TAXCO**
Große gefaltete Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit fein gewürztem Huhn, Spinat, Pico de Gallo[1,2] und Chipotle Chilis auf einer Tequila-Mango-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur[1] · 21,60 Euro

# PLATOS DE OAXACA

**OAXACA** *zählt zum südlichen Zentralmexiko und ist bekannt für seine bunten Märkte mit unzähligen Carne-Asada-Ständen. Hier wird gegrillt, was das Zeug hält: Rind, Huhn, Schwein, Klapperschlangen – alles ist erlaubt.*

**CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA**
Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa Picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's Mole[1] und Salatgarnitur[1] · 23,80 Euro

**ENCHILADAS DE POLLO**
Drei gerollte Maistortillas gefüllt mit gezupftem Huhn, Käse, Sauerrahm und pikanter Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur[1] · 21,60 Euro

**ASADO DE PAVO**
Putenbrust vom Grill mariniert in hausgemachter Joe Peña's Marinade auf Basis von Balsamico-Essig[1], Sojaöl und Chipotle-Chilis. Mit frischen Gemüsestreifen in eine warme Weizentortilla gefaltet. Serviert mit Kidney-Bohnen, Guacamole, Buttermaiskolben und mexikanischem Reis · 21,80 Euro

**OAXACA BEEF BOWL**
In Joe's Cajunmischung gegrillte Streifen von der Rinderhüfte angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Tomaten-Salsa-Relish. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, Cabra-Tierno-Käse, gegrillter Maniok, schwarze Bohnen, Mangowürfel und Kräutersalat, ausgarniert mit Joe's Mole[1] und Chilifäden · 19,80 Euro

**MOLE** *Oaxaca und Puebla streiten sich übrigens, wer die beste und beliebteste Mole macht. Ziemlich schwierig zu sagen, denn es gibt über 300 verschiedene Rezepturen.*

# UN VIAJE POR MÉXICO

**EINE REISE DURCH MEXICO**

*Gutes Essen prägt die Identität der Mexikaner und fördert den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Die traditionelle Küche jeder mexikanischen Region zeichnet sich durch ihre Zutaten, Zubereitungsarten und Utensilien aus und basiert auf Kultur und Geschichte. Unsere etwas kleineren Gerichte sind perfekt für den kleinen Hunger oder zum Teilen – wir empfehlen drei Teller für zwei Personen!*

**EL ROLLO CON CARNE DE CHIAPAS**
Im Norden Mexikos sind Burritos die Leibspeise der Mexikaner. Dieser feine Wrap wird mit saftigen Rinderstreifen, Rucola, Joe's Kreolischen Feigensenf-Sauce[1,6], Tomaten und Käse gefüllt und von allen Seiten gegrillt. Dazu Steakhouse Potatoes, Joe's Kreolische Feigensenf-Sauce[1,6] und Cole Slaw[1] · 13,80 Euro

**ALBONDIGAS ESTILO CAMPECHE**
Campeche liegt am Golf von Mexiko an der Westküste der mexikanischen Halbinsel Yucatán. Auch wenn heute nur noch ein kleiner Teil spanischer Abstammung in Campeche lebt, haben die Spanier ihren kulinarischen Einfluss hinterlassen. Unsere saftigen Fleischbällchen aus reinem Rinderhack werden in hausgemachter Salsa Picante serviert, dazu reichen wir Cole Slaw[1] und knuspriges Kräuter-Knoblauch-Baguette · 14,80 Euro

**TACOS MARISCOS DE MÈXICO**
Mexico-Stadt liegt inmitten des Bundesstaates Mèxicos. Der absolute Star dieser Stadt sind Tacos. An jeder Ecke findet man Straßenstände, die diese verkaufen. Auch wenn die Hauptstadt nicht an der Küste liegt, findet man auch hier diese leckeren Soft Tacos, gefüllt mit Cheddar Cheese[1,2] und Garnelen, garniert mit Joe's Limetten-Mayo[1], unserer feinen Tomaten-Mais-Salsa und frischen Avocadospalten, dazu servieren wir unsere hausgemachte Adobo Sauce und frischen Pico de Gallo[1,2] · 15,80 Euro

*Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 7) koffeinhaltig*

**POLLO CON MOLE DE QUERÉTARO**
Der Bundesstaat Querétaro liegt im zentralen Hochland von Mexiko. Die Menschen dort leben hauptsächlich von Viehzucht und Landwirtschaft. Die feine cremige Mole[1] aus dieser Region macht das saftig gegrillte Hähnchen zu einer reinen Geschmacksexplosion – überzeugt euch selbst. Dazu reichen wir Bratkartoffelwürfel, Quesadilla (mit Käse und roten Zwiebeln gefüllte Weizentortilla vom Grill) und Salatbouquet[1] · 15,90 Euro

**CHIMICHANGA VEGETALES DE SINALOA** (vegan auf Anfrage)
Wenn man die Küche dieses Bundesstaates im Westen Mexikos beschreibt, heißt es kurz *"immer scharf, aber gut"*. Dazu gehört vor allem auch die Chimichanga. Der Sage zufolge ist dieses Gericht durch einen *"Unfall"* entstanden, als ein Burrito versehentlich ins heiße Frittierfett plumpste – schwupps war ein neues Gericht kreiert, das sich rasend schnell verbreitete. Unsere Chimichanga haben wir mit einem würzigen veganen Ratatouille-Gemüse gefüllt und reichen dies mit mexikanischem Reis, Sauerrahm und Salatbouquet[1] · 14,80 Euro

**CHICHARRÓN DE JALISCO**
Die Mexikaner lieben Schweinefleisch. Und das, obwohl die ersten Schweine erst mit der Kolonialisierung im 16. Jahrhundert in die Neue Welt kamen. So ist auch dieses Gericht spanischen Ursprungs. *"Chicharrón"* bedeutet knusprig gebratener Schweinebauch, dazu servieren wir würzige Kartoffelwürfel und Salatbouquet[1] · 14,80 Euro

# PLATOS DE CDMX

**LA CIUDAD** *Im Herzen Mexicos liegt die Hauptstadt Ciudad de Mexico City, auch CDMX genannt. Die Einflüsse etlicher Nationen haben Mexiko-Stadt zu einem kulturellen und kulinarischen Melting Pot gemacht. Hier finden sich unzählige Köstlichkeiten: Ob mit Fleisch oder vegan – hier gibt es für jeden Geschmack etwas.*

**SOFT ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S**
Drei weiche Weizentortillas gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse[1,2] und Eisbergsalat. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur[1] · 21,60 Euro

**VILLA DE ALVAREZ VEGAN BOWL**
Empanada aus einer Weizentortilla gefüllt mit Joe's veganem Verduragemüse. Knusprig ausgebacken, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Chimichurri-Sauce. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, schwarze Bohnen, gegrillter Maniok, Zucchini und Champignons sowie gebackenen Süßkartoffeln und Kräutersalat · 18,80 Euro

# PLATOS DE VERACRUZ

**VERACRUZ** *Auch wenn Veracruz eine Küstenregion ist, bietet sie neben frischem Fisch auch leckere Quesadas oder frische Bowls.*

**QUESADA DE PAVO**
Große Weizentortilla gefüllt mit Käse, Pico de Gallo[1,2], Champignons, Paprika-streifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 21,80 Euro

**QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA** *(vegan auf Anfrage)*
Große Weizentortilla vom Grill gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo[1,2], mexikanischem Reis und Butter-maiskolben · 20,80 Euro

**VERACRUZ CHICKEN CHIPOTLE BOWL**
Gegrillte Hähnchenwürfel angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und unserer feinen Erdnuss-Chipotle-Sauce. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, Cabra-Tierno-Käse, gegrillte Ananas und Maniok, schwarze Bohnen und Kräutersalat, ausgarniert mit Chiasamen · 18,80 Euro

# JOE'S STEAKS

**UNSERE GARANTIE** *Wir vom Joe Peña's finden es wichtig und richtig, dass unsere Gäste wissen, woher unser Fleisch stammt. Denn neben Geschmack und Qualität möchten wir bei diesem sensiblen Thema vor allem für Transparenz sorgen. Unsere Steaks stammen ausschließlich von der Black Angus Rasse von unserem Vertragspartner, der Familie Solassi und ihrer Rodeo Ranch aus Argentinien, d. h. KEINE STALLHALTUNG, KEINE MASTFÜTTERUNG UND KEINE ZUGABE VON ANTIBIOTIKA.*

Zu allen Steaks reichen wir unsere Hausgemachte BBQ-Sauce[1], in Butter gebratenen Maiskolben und Kräuterbutter.

**CARNE DE LAS ESPECIAS**
Dieses Steak besticht durch die spannende Mischung seines Gewürz-Rubs[7] – ein Mantel aus Frucht-, Holz, Kaffee- und Tabakaromen. 300 g Roastbeef werden im Gewürz-Rub gewälzt und danach scharf gegrillt. So können sich die Röstaromen am besten entfalten · 35,40 Euro

**RUMPSTEAK ESTILO JOE PEÑA**
500 g für 2 Personen mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch für Sie tranchiert · 29,80 Euro pro Person

**PRIME BEEF STRIPLOIN**
Lady Size · 180 g · 25,60 Euro
Gentleman's Cut · 220 g · 28,80 Euro

**FILETE "BUENOS AIRES"**
Für Kenner und Genießer, zubereitet wie in den besten Steakhäusern von Buenos Aires. Das zarteste Stück vom Rind wird mindestens drei Tage lang mit Limette, Ingwer und Knoblauch mariniert · 200 g · 35,80 Euro

**SLOW ROASTED RIB EYE STEAK**
Delikat gewürzt, scharf angebraten und bei Niedrigtemperatur perfekt gegart. Geschmackvoller und zarter kann ein naturbelassenes Steak nicht werden.
250 g · 29,80 Euro

**CARNE DEL REY**
In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak vom Lavasteingrill. Serviert mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne · 220 g · 29,80 Euro

**COSTILLAS CUBANA**
Rib Eye Steak vom Lavasteingrill überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, grünen Pfefferschoten, frischem Koriander und verschiedenen Gewürzen · 280 g · 31,80 Euro

# JOE'S FAJITAS

Fajitas werden in einer heißen Gusseisenpfanne serviert, mit Pico de Gallo[1,2], Guacamole, Blattsalat, geriebenem Käse und Bohnenmus gereicht und von Hand in Weizentortillas gerollt.

**CHOOSE YOUR FAVOURITE:**
Beef · Chicken · Camarones (Garnelen) · Chorizo · Schafskäse · Mango · Pineapple · Margarita Fajitas (Hühnerbrust mariniert in Tequila, Orangenlikör und Limetten) · 24,60 Euro

**VEGETARIAN OR VEGAN**
Zucchini, Karotten, Champignons und Schafskäse/veganer Schafskäse · 19,80 Euro

**BEILAGE NACH WAHL:**
Side Salad[1] · Cole Slaw[1] · Baked Potato · Steakhouse Potatoes · Gemüse · Riesengarnele · je 3,50 Euro
Maniok · Süßkartoffelpommes · je 4,00 Euro

# PLATOS DE YUCATÁN

**YUCATÁN** *Mexiko besitzt über 9.000 km Küste, einen Teil im Osten am Golf von Mexiko und den anderen im Westen am Pazifik. Die Küche der Halbinsel Yucatán mit ihrem karibischen Flair bietet besonders viele Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.*

**YUCATÁN GAMBAS BOWL**
In Pankomehlpanade ausgebackene Garnelen angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Mango-Limetten-Mayo[2]. Dazu Guacamole, Mangowürfel, gegrillte Ananas und Maniok, gebackene Süßkartoffeln und Kräutersalat, ausgarniert mit Chilifäden · 19,80 Euro

**OCEAN ASADA**
Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill, abgeschmeckt mit einer Salsa Picante. Dazu frische Salate[1] der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis und hausgemachte Guacamole · 23,60 Euro

# PLATOS DE PUEBLA

**PUEBLA** *Direkt hinter den Hügeln der Hauptstadt liegt der Ort Puebla. Er ist bekannt für seine Mole Poblano und die arabischen Einflüsse, bei denen oft getrocknete Früchte und Nüsse ihr Übriges zum Genussmoment beitragen.*

**CARNE DE BUEY TRES CHILES**
Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Sauce von dreierlei Chilis. Serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllten Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's-Mole[1] und Salatgarnitur[1] · 23,80 Euro

**TEXAS CHICKEN ASADA**
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole[1] und Salatgarnitur[1] · 22,80 Euro

**ASADO DE VEGETALES**
*(vegan auf Anfrage)*
Frische Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, schwarze Bohnen, Maniok und Süßkartoffeln vom Grill. Überzogen mit Joe's Homemade Chimichurri-Sauce und in eine warme Weizentortilla gefaltet. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Buttermaiskolben · 19,60 Euro