



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 CON FRIJOLES 🌿

Hausgemachte Maistortillachips mit Jalapeños-Chilis, Kidney-Bohnen, Pico de Gallo^{1,2} und mit Käse überbacken, dazu Guacamole · 11,20 Euro

¡Come con los dedos y comparte con tus amigos!

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

TAQUITOS CON CHORIZO

Ausgebackene Tortilla-Röllchen gefüllt mit Chorizo (pikante spanische Salami), dazu Salsa Picante · 11,20 Euro



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

TOSTADA ESPANOLA

Knusprig ausgebackene Weizentortillas belegt mit Spinat und Serrano-Schinken³, überbacken mit Manchego-Käse, serviert an Salatgarnitur¹ · 11,20 Euro

TOSTADA DE VERDURAS 🌿

(vegan auf Anfrage)
Knusprig ausgebackene Weizentortillas belegt mit Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche. Mit Manchego-Käse überbacken, serviert an Salatgarnitur¹ · 10,60 Euro

CHORIZO DE SARTÉN

Saftige original Chorizo vom Grill mit frischen Tomaten, Manchego-Käse und Ranchero-Sauce in der Gusseisenpfanne serviert, dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 12,80 Euro

ALAS DE POLLO

Würzige Hähnchenflügel vom Grill karamellisiert mit Honig-Chili-Sauce. Serviert mit Cole Slaw¹ und ofenfrischem Baguette · 11,90 Euro



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

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 6) Antioxidationsmittel, 7) koffeinhaltig

🌿 vegetarisch, 🌿🌿 vegan

ENSALADAS

ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von "Caesar's Place" in Tijuana. Romanasalat in sämigem Dressing¹ aus Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets, dazu Knoblauch-Croûtons. Serviert in einer ausgebackenen Weizentortilla-Schale.

Classic · 13,80 Euro | Chicken · 18,00 Euro
Rind · 18,80 Euro | Gambas · 18,80 Euro

LECHUGA PAVA

Gemischte Blattsalate in Kokos-Curry-Dressing¹ mit fein gewürzten Putenbruststreifen vom Grill. Garniert mit Mangostücken und Kokosraspeln, dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette · 17,80 Euro

ENSALADA DE ROSBIF

Großer bunter Salatteller mit kalten Roastbeefscheiben, Oliven⁴, Tomaten, Paprika, Gurken und Peperoni, in Balsamico-Dressing¹, dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette · 18,80 Euro

ENSALADA DE AGUACATE Y NUEZ

Blattsalate der Saison mit Tomaten, Frühlingzwiebeln, Avocadostreifen, gegrillter Banane und Mandelsplittern, in Balsamico-Dressing¹, dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette · 16,20 Euro

Y MAS

ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais an einem pikanten Dressing¹ mit grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 19,80 Euro

ESPECIALIDAD DE ENSALADA "GUITANA" ESTILO JOE PEÑA'S

Feine Streifen von der Rinderhüfte und frische Ananas vom Grill. Serviert an marktfrischen Salaten der Saison mit einem hausgemachten, delikaten Curry-Bananen-Dressing¹. Dazu reichen wir Kräuter-Knoblauch-Baguette. "Muy especial!" · 18,80 Euro

ENSALADA "CARIBEÑA"

Karibische Salatvariation aus frischen Blattsalaten in Curry-Bananen-Dressing¹. Dazu gebratene, in Mango-Chutney marinierte Hähnchenbruststreifen. Serviert mit frischem Kräuter-Knoblauch-Baguette · 17,80 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.

GUISADO

CHILI CON CARNE

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

*¡Barriga llena,
corazón contento!*

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



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, garniert mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce und Käse. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur¹ · 21,80 Euro

BURRITO DE VERDURAS

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 Salatgarnitur¹, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm, und mexikanischem Reis · 19,60 Euro

CHIMICHANGA A LA VILLAHERMOSA

Große gefaltete Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit "Carne de Desmenuzada" (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack delikater gewürzt mit Tomaten, Mais, Zwiebeln und Feta-Käse). Serviert mit Buttermaiskolben, Sauerrahm, mexikanischem Reis und Salatgarnitur¹ · 21,80 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.

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 Mole¹ und Salatgarnitur¹ · 24,80 Euro

ENCHILADAS DE POLLO

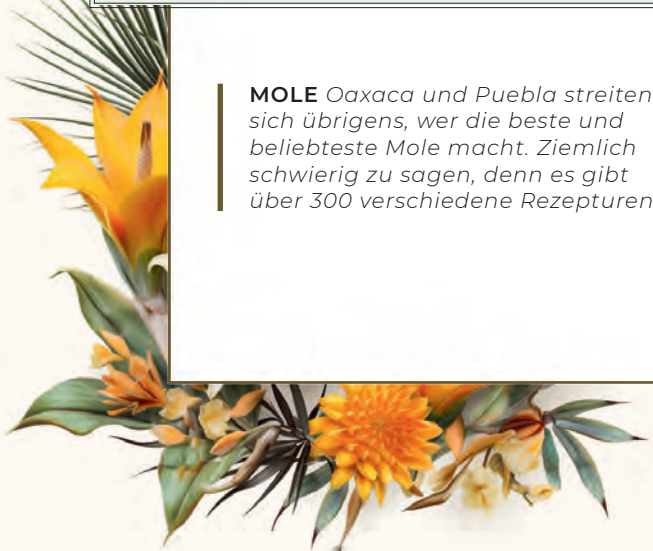
Drei gerollte Maistortillas gefüllt mit gezupftem Huhn, Käse, Sauerrahm und pikanter Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

POLLO DE LIMÓN

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mariniert mit Limonensaft, Chilis, Olivenöl und vielen Kräutern. Serviert auf gegrilltem Gemüse, dazu mexikanischer Reis und Salatgarnitur¹ · 21,80 Euro

MEXICAN BEEF BURGER

200 g reines Rinderhack, Avocado, Käse, rote Zwiebelringe, Tomate, Gewürzgurke¹, Salat und Jalapeñosscheiben. Serviert mit Steakhouse Potatoes · 16,80 Euro



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 Leispeise der Mexikaner. Dieser feine Wrap wird mit saftigen Rinderstreifen, Rucola, Joe's Kreolischer Feigensenf-Sauce^{1,6}, Tomaten und Käse gefüllt und von allen Seiten gegrillt. Dazu servieren wir Steakhouse Potatoes, Joe's Kreolische Feigensenf-Sauce^{1,6} und Cole Slaw¹ · 22,80 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 Slaw¹ und knuspriges Kräuter-Knoblauch-Baguette · 14,80 Euro

CHILES RELLENO ESTILO JALISCO

Der Bundesstaat Jalisco liegt in Zentralmexiko und zählt zu den größten Paprika-Anbaugebieten in Mexiko. Diese milde Chili Poblano wird mit feinem Ratatouille-Gemüse² gefüllt. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, vegane Chimichurricreme und Salatbouquet¹ · 14,60 Euro

TOSTADAS DE OAXACA

Tostadas sind zusammen mit Tacos und Enchiladas als "Antojitos" (kleine Gelüste) bekannt. Sie waren für die mexikanische Arbeiterklasse lange Zeit eine schnelle Mahlzeit, die oft an einer Straßenecke gegessen wurden. Diese knusprig ausgebackenen Weizentortillas werden mit Bohnen, Mais, Pico de Gallo^{1,2} und Salsa Picante belegt und mit herzhaftem Manchego-Käse überbacken. Dazu reichen wir unseren hausgemachten Cole Slaw¹ · 14,50 Euro

QUESADILLA DE CHIAPAS

Der Bundesstaat Chiapas liegt im Südwesten von Mexiko und ist immer noch Heimat von 14 Indigenen Völkern, von denen bis heute noch eine Großzahl kein Spanisch spricht. Quesadillas sind dort ein Gericht, das man zu jeder Tageszeit essen kann. Von einfach bis aufwendig gibt es für die Füllung keine Grenzen. Wir haben drei Weizentortillas gestapelt und jede Schicht mit Käse, Pico de Gallo^{1,2}, Kartoffelwürfeln und würziger Chorizo gefüllt. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, pikante Mango-Chili-Mayo^{1,2} und Salatbouquet¹. "Muy especial!" · 14,60 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 6) Antioxidationsmittel, 7) koffeinhaltig

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 Enchiladas oder Grillgerichte mit Früchten – 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. Garniert mit Salsa Picante und Käse. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney- Bohnen und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

POLLO Y PLATANO

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur¹ · 22,80 Euro

FUENTE DE LOS BANDIDOS

Kombination von Enchilada de Pollo, Burrito Verduras und Soft Enchiladas^{1,2} estilo Joe Peña's. Garniert mit Salsa Picante und Käse. Dazu servieren wir Sauerrahm, Kidney-Bohnen, Guacamole, mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

BURRITO DE CARNE

Mit Käse garnierte Weizentortilla gefüllt mit "Carne de Picadillio" (nach Originalrezept zubereitetes Rinderhack, delikat gewürzt mit Oliven⁴, Rosinen, Nüssen und Zwiebeln). Serviert mit Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur¹ · 21,80 Euro



PLATOS DE VERACRUZ

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

QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla gefüllt mit Käse, Pico de Gallo^{1,2}, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 21,80 Euro

QUESADILLA DE ESPINACA

Drei Weizentortillas vom Grill gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Käse, pikant gewürzt mit frischen Chilis. Dazu servieren wir Buttermaiskolben, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 13,80 Euro

QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA

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 Buttermaiskolben · 20,80 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-Sauce¹, in Butter gebratenen Maiskolben und Kräuterbutter.

PRIME BEEF STRIPLOIN

Lady Size · 220 g · 28,80 Euro
Gentleman's Cut · 300 g · 33,50 Euro

PUNTA DE PICANA

Das Rinderhüftsteak wird mindestens drei Tage in unserer hausgemachten Tomaten-Salsa-Relish mariniert und dann auf dem Lavasteingrill gegrillt. Würziger und saftiger geht ein Hüftsteak nicht · 250 g · 25,80 Euro

CARNE TÓRRIDO

Saftiges Rib Eye Steak wird mindestens drei Tage in Joe's würziger Marinade⁷ aus Chilis, gerösteten Kaffeebohnen und frisch gepresstem Orangensaft eingelegt. Schöner lassen sich Schärfe und Frucht nicht vereinen · 250 g · 28,80 Euro

CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak vom Lavasteingrill. Serviert mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne · 220 g · 31,80 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 · 32,80 Euro

JOE'S FAJITAS

Fajita [Fahie · tah]; ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstammt dem spanischen "Falditas" ("Röckchen") und ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts. 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 (daher der Ausdruck "Röckchen").

CHOOSE YOUR FAVOURITE:

Beef · Chicken · Camarones (Garnelen) · Chorizo · Mango · Pineapple · Banana & Coconut · Margarita Fajitas (Hühnerbrust mariniert in Tequila, Orangenlikör und Limetten) · 24,60 Euro

 Vegetarian · 19,80 Euro



BEILAGE NACH WAHL:

Side Salad¹ · Cole Slaw¹ · Baked Potato · Steakhouse Potatoes · Gemüse · je 3,40 Euro
3 Riesengarnelen · 4,60 Euro

PLATOS DE YUCATÁN

TAXCO – Die Silberstadt Taxco im Bundesstaat Guerrero gilt als Ursprung der Tacos. Es war hier das Essen der damaligen Minenarbeiter. Das Wort "Taco" stammt vom aztekischem "tlahco" ab und heißt übersetzt "in die Hälfte". Es bezieht sich auf die Art, wie die Tortilla gefaltet wird. Heute finden sich Tacos an jeder Straßenecke in Mexiko und gelten als das beliebteste Street Food.



TACOS Y CARNE DE RES

Hardshell Tacos gefüllt mit California-Meat, Sauerrahm und Käse. Dazu servieren wir Guacamole und Salatgarnitur¹ · 22,40 Euro

TACOS LOS ÁNGELES

Soft Tacos (gegrillte Weizentortillas) gefüllt mit Cheddar-Cheeser^{1,2}, California Meat (würziges Rinderhack), verfeinert mit Jalapeños, Paprika und Tomaten, Cole Slaw¹, Guacamole und Cheddar-Mozzarella-Mix. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Adobo Sauce und frischen Pico de Gallo · 22,40 Euro

TACOS DE VERDURAS 🌿

Hardshell Tacos aus Maistortillas gefüllt mit frischem Gemüse, Champignons und Schafskäse. Dazu servieren wir Guacamole, Buttermais kolben und Salatgarnitur¹ · 21,80 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-Mole¹ und Salatgarnitur¹ · 24,80 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-Mole¹ und Salatgarnitur¹ · 22,80 Euro



¡Un viaje culinario a las regiones de México!

