

MENÚ

STARTER		CHILAQUILES (LEICHT SCHARF) Frittierte Maismehltortillas durchzogen von einer mexikanischen Bohnencreme, unserer Salsa Roja, traditioneller Salsa Verde, Sour Cream und Pico de Gallo. Zu guter Letzt im Ofen mit Käse überbacken.	5.9
 GUACAMOLE IST EIN ESSENTIELLER BESTANDTEIL DER MEXIKANISCHEN KÜCHE. DAS WORT KOMMT URSPRÜNGLICH AUS DEM AZTEKISCHEN (ĀHUACAMOLLI) UND BEDEUTET ÜBERSETZT AVOCADO SAUCE. ES PASST NAHEZU ZU ALL UNSEREN GERICHTEN, WIRD IMMER FRISCH GEMACHT UND STEHT DESWEGEN BEI UNS AN ERSTER STELLE. 2.8		GRINGA BARBACOA Eine Tortilla gefüllt mit unserem Pulled Beef, Salsa Roja, bedeckt mit Käse und einer weiteren Tortilla. Gringo Style!	4.4
NACHOS, GUACAMOLE UND SALSAS Knusprige Nachos aus Maismehl, unsere leckere hausgemachte Guacamole, sowie eine Auswahl an hausgemachten mexikanischen Salsas.		QUESO FUNDIDO CON CHORIZO (LEICHT SCHARF) Heißer Provolone Käse verschmolzen mit mexikanischem Chorizo, ein in leicht pikanten mexikanischen Chilis gebratenes Hackfleisch. Serviert mit Tortillas und frischer Limette.	6.4
VORSPEISENSALAT In Scheiben geschnittene Avocado, frische Tomate, feingeriebene Karotte, Mais und knackige Gurkenscheiben, serviert auf saisonalem Salat und unserem hausgemachten Dressing.		TORTA (LEICHT SCHARF) Knackiges mexikanisches Mini Sandwich mit hausgemachter Chipotle Sour Cream, Salat, roter Zwiebel, frischer Tomate und Avocado. Wahlweise mit gegrilltem Al Pastor, geschmorrtm Barbacoa oder mexikanischer Bohnencreme.	6.4
JUICY JICAMA Jicama ist eine saftige Knolle aus Mexiko. Sie ist sehr erfrischend und wird mit süßen Orangenfilets und Walnüssen serviert.		GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (LEICHT SCHARF) Eine Auswahl aus Chilaquiles, Gringa Barbacoa und einer frischen Avocado wird durch einen Queso Fundido con Chorizo abgerundet.	16.9
FRISCHE AVOCADO Eine frische Avocado serviert mit Pico de Gallo, Koriander und unserer hausgemachten Vinaigrette.		UNSERE WÖCHENTLICH WECHSELNDEN SPECIALS FINDET IHR AUF DEM BUNTEN EINLEGER.	

ALAMBRES TACOS BURRITOS BOWLS SUPREMES

ALAMBRES

PAPRIKA, ZUCCHINI UND ZWIEBELN,
GRATINIERT MIT KÄSE. ES WIRD MIT FRISCHER
LIMETTE, TORTILLAS UND EINER AUSWAHL
AUS UNSEREN HAUSGEMachten MEXIKANI-
SCHEN SALSAS SERVIERT.

ALAMBRE AL PASTOR (LEICHT SCHARF)

Der Klassiker! Al Pastor, das berühmte in Achiotte marinierte, am Spieß gebratene Schweinefleisch, wird gemeinsam mit Ananas, Paprika, Zucchini und Zwiebeln gegrillt und im Ofen mit Käse überbacken. Eine Empfehlung des Hauses.

12.9

ALAMBRE DE POLLO

Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt, mit unserem Alambre goldbraun gegrillt und im Ofen mit Käse überbacken.

12.9

ALAMBRE DE CHAMPIÑONES

Gegrillte Pilze umwickelt von unserem Alambre und im Ofen mit Käse überbacken. Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu.

11.9

TACOS

TACOS DE BARBACOA

Vier unserer Barbacoa Tacos. Das Rindfleisch, in milden mexikanischen Chilis mariniert, wird über Stunden in Rotwein geschmort und so zum Zerfallen gebracht.

12.9

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Vier unserer Cochinita Pibil Tacos. Das Pulled Porc wird in Achiotte Samen und etwas Orange mariniert, bevor es über Stunden schmort. Der Legende nach existierte Cochinita Pibil schon zu Zeiten der Maya auf der Halbinsel Yucatán.

13.4

TACOS DE CHORIZO CON PAPA (LEICHT SCHARF)

Vier unserer Chorizo con Papa Tacos. mexikanische Chorizo und knusprige Kartoffeln werden in diesem leckeren Taco-Gericht gemeinsam gebraten. Chorizo ist ein in Anchochili-Marinade eingelegtes Hackfleisch.

12.4

TACOS DE AGUACATE & JICAMA

Vier unserer Tacos de Aguacate. Speziell für unsere Avocadoliebhaber, leckere, gegrillte, cremige Avocadoscheiben werden mit saftig-frischen Jicamastreifen verfeinert.

13.4



TACOS SIND MEXIKOS LECKERES
GESCHENK AN DIE WELT UND IN JEDEM
MEXIKANISCHEN HAUSHALT VON MEXIKO
CITYS STADTVIERTELN BIS ZU DEN MEZCAL-
DÖRFERN IN OAXACA ZU FINDEN.

UNSERE TACOS WERDEN MIT TORTILLAS,
MEXIKANISCHER BOHNENCREME,
FRISCHER LIMETTE, FRISCH GESCHNITTENEM
KORIANDER UND EINER AUSWAHL AUS
UNSEREN HAUSGEMachten MEXIKANISCHEN
SALSAS SERVIERT.

PROVECHO!

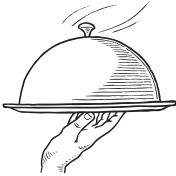
BURRITO ODER BOWL?



DER BURRITO HAT SEINE WURZELN IM NORDEN VON MEXIKO, BEVOR ER IN DEN 60ERN IN SAN FRANCISCO ADAPTIERT, AMERIKANISIERT UND POPULÄR WURDE. JEDER BURRITO IST EIN INDIVIDUUM, ALLE HABEN NUR EINE GEMEINSAMKEIT, EINE GROSSER WEIZENTORTILLA, DIE VIELE VERSCHIEDENE FÜLLUNGEN UMWICKELT.

ALLE BURRITOS SIND AUCH IN FORM SEINES HÜLLENLOSEN PENDANTS ZU HABEN: DER BOWL.

FLEISCH		MEER	
CHICKEN Unser populärster Burrito wird mit leckerem Limettenreis, schwarzen Bohnen, unserem gegrilltem Hühnchenbrustfilet, Käse, Sour Cream und hausgemachter Mais- und Tomatensalsa befüllt.	13.4	GAMBA Marinierte Garnelen, knackig gegrillt werden mit Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, hausgemachter Mais- und Tomatensalsa, sowie unserer Sour Cream serviert.	14.9
MOLE CHICKEN Unser unverkennbares Hühnchenbrustfilet wird mit einer hausgemachten Süßkartoffel-Mole Crème, leckerem Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, Sour Cream und hausgemachter Mais- und Tomatensalsa serviert.	13.9	VEGI	
AL PASTOR (LEICHT SCHARF) Das berühmte in Achiote marinierte, am Spieß gebratene, Schweinefleisch bekommt durch gegrillte Ananas eine leicht süße Note und wird zusammen mit Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, hausgemachter Mais- und Tomatensalsa, sowie unserer Sour Cream serviert.	13.4	ALAMBRE Gegrillte rote & grüne Paprika, Zucchini und Zwiebeln werden mit Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, hausgemachter Mais- und Tomatensalsa, sowie unserer Sour Cream in den Burrito gefüllt.	12.9
		VEGGIE TOTAL Das vegane Erlebnis. Limettenreis, schwarze Bohnen, unsere hausgemachte Süßkartoffel-Mole Crème, Pico de Gallo, Maissalsa, frische Gurken, Karotten gemischt mit saisonalem Salat. Achtung dieser Burrito ist super-frisch und wird lauwarm mit Guacamole serviert!	13.9
BARBACOA Zerfallenes Rindfleisch in milden mexikanischen Chilis mariniert, wird über Stunden in Rotwein geschmort und kommt gemeinsam mit Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, hausgemachter Mais-, Tomatensalsa, und Sour Cream.	13.9	WIR SERVIEREN SOWOHL BURRITOS ALS AUCH BOWLS MIT NACHOS, BOHNENCREME UND HAUSGEMachten SALSAS. BURRITOS WERDEN MIT EINEM KLEINEN BEILAGENSALAT KOMPLETTIERT, BOWLS MIT EINER EXTRAPORTION TORTILLAS.	
FILET Marinierte, saftige Rinderfiletstreifen kurz gegrillt und mit Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, hausgemachter Mais- und Tomatensalsa, sowie unserer Sour Cream in den Burrito gefüllt.	15.9		

SUPREMES		SALAT	
		EIN BUNTGEMISCHTER SALAT BESTEHEND AUS TOMATEN, FEINGERIEBENEN KAROTTEN, MAIS, FRISCHEN GURKEN, GERÖSTETEN TORTILLASTREIFEN UND UNSERER HAUSGEMachten VINAIGRETTE.	
FLEISCH		ENSALADA CHICKEN Ein großer Salat mit gegrillten Hühnchen- brustfiletstreifen.	13.4
QUESADILLAS MIXTAS Verschiedene Tortillas aus Maismehl, Weizen und blauem Mais, befüllt mit gegrilltem Käse und Al Pastor, Barbacoa und gegrillten Pilzen. Serviert mit frischer Limette, Koriander und unseren hausgemachten Salsas.	13.9	ENSALADA JICAMA Ein großer Salat mit Jicama und frischen Avocadoscheiben.	14.4
FILETE DE RES Gegrillte Rinderfiletmedallions serviert mit geröstetem Gemüse und gebackenem Süßkartoffelpüree an einer Hibiskus-Zimt- Reduktion.	23.9	ENSALADA FILETE DE RES Ein großer Salat mit gegrillten Steakstreifen.	15.4
		DESSERTS	
GRILLED CHIPOTLE CHICKEN (LEICHT SCHARF) In Chipotle Marinade eingelegtes Hühnchen, knusprig gegrillt und mit Alambre, sowie gerösteten Cajun-Style Süßkartoffeln serviert.	16.4	BROWNIE (LEICHT SCHARF) Ein leicht pikanter Schokobrownie, mit Mandeln und Chili gebacken und mit etwas Meersalz bedeckt.	3.4
MOLE ROJO CON POLLO (LEICHT SCHARF) Mole Poblano ist ein mexikanisches Natio- nalgericht aus Puebla. Unsere Version hat neben Kakao, Erdnüssen und Mulato Chilis mehr als 20 verschiedene Zutaten. Wir servieren es klassisch mit Sesamkörnern auf zartgekochtem Hühnchen und Reis.	16.9	CHOCOLATE DE LA ABUELITA Mexikanische Schokoladencreme mit etwas Zimt bestreuselt und einem Hauch Orange.	4.9
		CARLOTA DE LIMÓN Erfrischendes Limettensahnetörtchen.	4.4
		PIÑA FRESCA CON CHAMOY Frische Ananas, verfeinert mit unserem Chamoy.	5.4
COCHINITA PIBIL Das geschichtsträchtige Pulled Porc Gericht wird in Achiotesamen und Orangen- saft eingelegt, bevor es über viele Stunden geschmort wird. Serviert auf Reis mit mexikanischer Bohnencreme, Nachos, frischer Limette, Alambregemüse und unseren hausgemachten Salsas.	14.9	CHAMOY IST EINE MEXIKANISCHE MARMELADEN-ÄHNLICHE SAUCE, DIE IN DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN SPEISEN UND GETRÄNKEN FÜR ERFRISCHENDE BEGEISTERUNG SORGT.	
MEER		WIR KOCHEN UNSER CHAMOY UNTER ANDEREM AUS APRIKOSEN, SALZ, FRISCHEM LIMETTENSAFT UND SÜSSEN MEXIKANISCHEN CHILIS, DIE FÜR DEN UNVER- WECHSELBAR SÜSSEN, SALZIGEN, FRISCHEN, LEICHT PIKANTEN GESCHMACK SORGEN.	
LANGOSTINOS AL MEZCAL (LEICHT SCHARF) Wildfang Langostinos in Pico de Gallo gebraten und mit Mezcal abgelöscht. Serviert mit Salzkartoffeln, Alambre- gemüse und frischer Limette.	20.9		

BEBIDAS

APERITIFE		COCKTAILS	
APEROL SPRITZ ^{1,4} HUGO ¹ MARKUS MOLITOR SEKT NEGRONI (GIN) ^{1,3} NEGRONI (MEZCAL) ^{1,3} PORTONIC ⁴ TINTO DE VERANO (GLAS) TINTO DE VERANO (KRUG) PERFETO AMORE GRAPELIQUOR ³	7	● PALOMA	8
	7	Topanito Reposado Tequila, Grapefruit, Zuckersirup, Limette, Soda	
	6		
	7	● OROSCO	11
	9	Del Maguey Vida Mezcal, Ananassaft, Koriander, Zuckersirup, Limette	
	6		
	6		
	21		
MARGARITAS	6	EL DIABLO (LEICHT SCHARF)	12
		Enmascarado 45 Mezcal, Crème de Cassis, Ginger Ale ¹ , Habanero Bitter, Limette	
		● MANGO CHAMOY	9.5
		Sauza Hornitos Reposado Tequila, hausgemachtes Chamoy, Mangosaft, Limette	
		OAXACA OLD FASHIONED	13
		Sauza Hornitos Reposado Tequila, Del Maguey Chichicapa Mezcal, Agavensirup, Angostura Bitters	
		LAST OF THE OAXACANS	11
		Del Maguey Vida Mezcal, Maraschino, Chartreuse, Limette	
		MEZCAL SOUR	8.5
		Enmascarado 45 Mezcal, Zucker, Orange Bitters, Limette	
	◆ YUMAS		
		Sauza Hornitos Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, hausgemachter Zimt Cordial, Limette	9.5
	◆ CLASSIC		
		Sauza Hornitos Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Zuckersirup, Limette	9.5
	◆ SPICY		
		Sauza Hornitos Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Habanero Bitter, Limette	9.5
	◆ SMOKY		
		Sauza Hornitos Reposado Tequila, Enmascarado 45 Mezcal, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette	12
	◆ FROZEN MARGARITA		
		Regelmäßig bieten wir eine andere Geschmacksrichtung an. Diese könnte unter anderem Erdbeere, Orange, Mango, Ananas, Himbeere oder Hibiscus sein. Bitte fragen Sie unser Service Personal nach dem heutigen Angebot.	12
		CHILCANO	9
		Demonio de los Andes Pisco, Chunco Amargo Bitter, Ginger Ale ¹ , Limette	
		ALLE MIT ● GEKENNZEICHNETEN COCKTAILS BIETEN WIR ALTERNATIV AUCH IN ALKOHOLFREIER VARIANTE AN 5.50	
		MARGARITA IM KRUG (CIRCA 5 DRINKS) ◆ 42 ◆ 52	

MEZCAL FLIGHTS		SIP LIST	
MEZCAL IST ETWAS BESONDERES. ER WIRD IN AUFWÄNDIGER UND TRADITIONELLER ART IN DEN BERGEN VON OAXACA HERGESTELLT. MEZCAL BIETET EINE UNGLAUBLICHE VIELFALT UND KOMPLEXITÄT. ER IST EINES DER REPRÄSENTIVEN GETRÄNKE FÜR MEXIKO.		MEZCAL	2CL
		BUEN SUCESO	6
		ENMASCARADO 45	4.5
		ENMASCARADO 54	6
BEGINNER 1 x Buen Suceso 1 x Enmascarado 45 1 x Amores Joven COPITA (JE 2CL) ► OLITA (JE 8CL)	12	AMORES JOVEN	4.5
	45	AMORES REPOSADO	8
		AMORES CUPREATA	7
		BRUXO 1	5
YUMAS EMPFEHLUNG 1 x Amores Cupreata 1 x Clan 55 1 x Casa Coronel COPITA (JE 2CL) ► OLITA (JE 8CL)	15	BRUXO 2	8
	55	BRUXO 4	7
		CLAN 55	7
		CLAN 55 TOBALA	8
WILD AGAVE 1 x La Venenosa Costa de Jalisco 1 x del Maguey Arroqueño 1 x del Maguey Barril COPITA (JE 2CL) ► OLITA (JE 8CL)	25	CASA CORONEL	5
	80	REY ZAPOTECO	4.5
		REY ZAPOTECO AÑEJO	6
		ALIPUS SAN MIGUEL TIO JESUS	7
► IM PREIS MIT INBEGRIFFEN: EINE GROSSE FLASCHE WASSER SOWIE ENTWEDER UNSERE CHILAQUILES ODER NACHOS MIT GUACAMOLE & SALSAS		ALIPUS SAN BALTHASAR	5
		ALIPUS SAN LUIS DEL RIO	5
		LOS DANZANTES JOVEN	4
		LOS DANZANTES REPOSADO	7
PARA TODO MAL, MEZCAL, Y PARA TODO BIEN, TAMBIEN.		REAL MINERO BARRIL	9
		REAL MINERO PECHUGA	12
		REAL MINERO LARGO	9
		DEL MAGUEY CREMA DE MEZCAL	4
MEXIKANISCHES WURMSALZ: EINE MISCHUNG AUS MEERSALZ, CHILI UND GEMAHLENEN MAGUEY-WÜRMERN 1.9		DEL MAGUEY VIDA	4
		DEL MAGUEY CHICHICAPA	7
		DEL MAGUEY BARRIL	11
		DEL MAGUEY TOBALA	12
JEDEN MONAT SUCHEN WIR EINEN MEZCAL AUS, AUF DEN WIR EINEN MONAT LANG EINEN RABATT GEBEN. BITTE WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICEPERSONAL.		DEL MAGUEY WILD PAPALOME	11
		DEL MAGUEY WILD TEPEXTATE	11
		DEL MAGUEY ARROQUEÑO	11
		SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ	8
RAICILLA		2CL	
		LA VENENOSA COSTA DE JALISCO	6.5
		LE VENENOSA SUR DE JALISCO	6.5
		LA VENENOSA SIERRA OCCIDENTAL	5.5
RUM		2CL	
		PAMPERO BLANCO	3.5
		PLANTATION BLACK CASK 1651	4.5
		CIHUATÁN 8 YEAR OLD	5.5
SOTOL		2CL	
		HACIENDA DE CHIHUAHUA AÑEJO	5

SIP LIST		WEIN	
TEQUILA		WEISS	
HOMEMADE CHILI TEQUILA (PLEASE SHOOT!) SAUZA BLANCO (PLEASE SHOOT!) SAUZA REPOSADO (PLEASE SHOOT!) SAUZA HORNITOS REPOSADO TOPANITO BLANCO TOPANITO REPOSADO CORRALEJOS BLANCO CORRALEJOS REPOSADO CASA CORONEL KAH JOVEN KAH REPOSADO KAH AÑEJO VILALOBOS BLANCO VILALOBOS REPOSADO VILALOBOS AÑEJO VILALOBOS EXTRA AÑEJO DON JULIO REPOSADO CASA NOBLE AÑEJO	2CL		
	3	RIESLING 0,2L	5
	3	Weingut Abel, Rheingau	
	3		
	3.5	VERDEJO 0,2L	5
	3.5	Cal y Canto, Tierra de Castilla, Spanien	
	3.5		
	4	GRAUBURGUNDER 0,75L	25
	5	Weingut Nett, Pfalz	
	4		
	5	CHARDONNAY 0,75L	27.5
	6	Anura Vineyards, Western Cape, Südafrika	
	6		
	5	RIESLING 0,75L	32.5
	6	Kalkstein, Weingut Knewitz, Rheinhessen	
	7		
	8	SAUVIGNON BLANC 0,75L	35
	6	Terre de Fumée, Henri Bourgeois,	
	9	Sancerre, Frankreich	
LONGDRINKS			
BROKERS GIN TONIC ⁴ HAYMANNS ROYAL DOCK GIN TONIC ⁴ GREEN MARK VODKA LEMON BULLEIT BOURBON & COKE ^{1,5} J & B SCOTCH SODA CUBA LIBRE ^{1,5}	7.5		
	12.5		
	7.5		
	8		
	9.5		
	7.5		
BIER		ROT	
VOM FASS			
Kronenhof Hell ist ein unfiltriertes helles Bier, wöchentlich frisch gebraut vom Bad Homburger Brauhaus „Kronenhof Graf Zeppelin“.		TEMPRANILLO 0,2L	5.5
		Paso a Paso, Finca los Cruces, Spanien	
		MALBEC 0,75L	25
		Roble Llama, Mendoza, Argentinien	
0,2L 0,5L		TEMPRANILLO 0,75L	27.5
		Verema Reserva, Rioja, Spanien	
		CABERNET SAUVIGNON 0,75L	35
		Rosso, Francis Ford Coppola Winery, USA	
		PINOT NOIR 0,75L	55
	2.5	Klostergarten, Markus Molitor Weingut,	
	4.9	Mosel	
AUS DER FLASCHE		ROSÉ	
CHELADA 0,33L Corona, Eis, Limette, Salzrand	4.9	SYRAH 0,75L	17.5
		Cal y Canto Rosado, Tierra de Castilla, Spanien	
MICHELADA 0,33L Corona, Eis, Limette, Worcestershire Sauce, Habanero Bitters, Salzrand	5.5	ESPADEIRO 0,75L	17.5
		Hot Spot Pink, Vidigal Wines, Portugal	
CORONA 0,33L JEVER ALKOHOLFREI 0,33L	4.2	ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE	
	3.5		

AGUAS FRESCAS



AGUA FRESCA WIRD
ÜBLICHERWEISE ALLTÄGLICH VON DEN
KLEINEN CAFES UND STRASSEN-
STÄNDEN IN MEXIKO IN DEN UNTER-
SCHIEDLICHSTEN GESCHMACKS-
RICHTUNGEN VERKAUFT.

WIR BIETEN WECHSELNDE
GESCHMACKSRICHTUNGEN AN,
WIE Z.B. MELONE, MANGO,
HIBISCUS, HIMBEERE, TAMARINDE,
PAPAYA, ANANAS ODER
ERDBEERE.

BITTE FRAGEN SIE UNSER
SERVICE-PERSONAL NACH DEN
FRUCHTSORTEN DES TAGES.

DA WIR AGUA FRESCA TÄGLICH
FRISCH ZUBEREITEN,
KANN ES VORKOMMEN, DASS EINE
SORTE NICHT VERFÜGBAR IST.

SOFT

GEROLSTEINER STILL 0,25L	2.5
GEROLSTEINER SPRUDEL 0,25L	2.5
GEROLSTEINER STILL 0,75L	5.5
GEROLSTEINER SPRUDEL 0,75L	5.5
COCA-COLA CLASSIC ^{1,5} 0,33L	2.9
COCA-COLA LIGHT ^{1,3,4,5} 0,33L	2.9
COCA-COLA ZERO ^{1,3,4,5} 0,33L	2.9
APFELSCHORLE 0,33L	2.9
CLUB MATE ^{1,5} 0,33L	3.2
PALOMA ^{1,2} 0,25L	3.2
SPEZI ^{1,5} 0,33L	2.9
ORANGENLIMONADE 0,25L	2.9
ZITRONENLIMONADE 0,25L	2.9

HEISS

ESPRESSO ⁵	2.4
AMERICANO ⁵	2.6
DOPPIO ⁵	2.9
CAPPUCINO ⁵	2.9
LATTE MACCHIATO ⁵	3.4

TEE	2.8
FRISCHER MINZ TEE	3

GROG	4.5
Plantation Black Cask 1651 Rum, heißes Wasser, Limette	

MUCHAS GRACIAS

WESTEND



LUNCH • DINNER

MO-FR: 11:30-15:00 & 17:30-22:30

SA-SO: 17:00-22:30



FEUERBACHSTRASSE 46
60325 FRANKFURT AM MAIN

BAHNHOFSVIERTEL



LUNCH

MO-FR: 11:30-14:30



BASELER STR. 10
60329 FRANKFURT AM MAIN

NORDEND



MEZCALERIA
COMING SOON



BERGER STR. 98
60316 FRANKFURT AM MAIN

WWW.YUMAS.DE