



STARTER



GUACAMOLE IST EIN ESSENTIELLER
BESTANDTEIL DER MEXIKANISCHEN KÜCHE.
DAS WORT KOMMT URSPRÜNGLICH
AUS DEM AZTEKISCHEN (ĀHUACAMOLLI) UND
BEDEUTET ÜBERSETZT AVOCADO SAUCE.

NACHOS & GUACAMOLE

Knusprige Nachos aus Maismehl, unserer leckeren hausgemachten Guacamole und Bohnencreme.

UNSERE SALSAS

Salsa Verde

Salsa de Tomate

Pico de Gallo

Salsa Mole Rojo (leicht scharf)

Habanero Salsa (scharf)

Chipotle Sour Cream (scharf)

Bohnencreme

Guacamole

Extra Nachos

CEVICHE DE JICAMA Y MANGO

Ein vegetarisches, sehr erfrischendes Ceviche mit einer fein geschnittenen Jicama und Mango als Grundlage. Dazu kommen rote Zwiebeln, Tomatenwürfel, Karotten, frisch gepresster Limettensaft und Koriander. Frische Habanero Chilis sind optional und absolut empfehlenswert!

+ FRISCH GESCHNITTENE AVOCADO

AGUACATE FRESCO

Eine frische Avocado serviert mit Pico de Gallo, Koriander und unserer hausgemachten Vinaigrette.

ENSALADA DE SANDIA

Frisch gewürfelte Wassermelone, saftige Jicama, Minze und junge Salate servieren wir mit einer Vinaigrette aus Limette, Tequila und braunem Zucker.

GRINGA BARBACOA

Eine Tortilla gefüllt mit unserem Pulled Beef, Salsa, bedeckt mit Käse und einer weiteren Tortilla. Gringo Style! Gerne bieten wir Euch eine Veggie Variante an.

CHILAQUILES

(LEICHT SCHARF)

Frittierte Maismehltortillas durchzogen von einer mexikanischen Bohnencreme, unseren traditionellen Salsas und Pico de Gallo. Verfeinert mit Queso de Oaxaca und Cotija.

MOLLETES

Knuspriges Brot Dreierlei mit hausgemachter Bohnencreme, Pico de Gallo und Habanero Salsa. Im Ofen überbacken. Wir servieren es nackt, mild & scharf.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

(LEICHT SCHARF)

Heißer Queso de Chihuahua verschmolzen mit mexikanischem Chorizo, ein in leicht pikanten mexikanischen Chilis gebratenes Hackfleisch. Serviert mit Nachos und frischer Limette.

PICA PICA

Eine bunte Mischung aus unseren leckeren Starters im Tapas-Format. Mit dabei sind Nachos & Guacamole, Gringa Barbacoa, Molletes und die Ceviche de Jicama y Mango. Ideal zum Teilen!

8

6

7

2

2

2

3

2

2

2

3

3

7

2

7

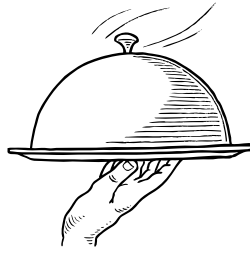
8

6

7

18

PLATOS



UNSERE HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH		(MOLE ROJO CON POLLO) Hier steht die Sauce im Vordergrund. Wir servieren sie mit gerösteten Sesamkörnern, auf einer gebratenen Hähnchenkeule und Reis.	
CHILES RELLENOS Poblano Chilis, gefüllt mit Reis, Oliven, Avocado und mariniertem Röstgemüse in einem würzigen Tomaten-Confit. Serviert wird das Gericht mit einer Bohnensoße und fein geschnittenen Zwiebeln.	16	COSTILLA DE RES EN CHILE Y CAFÉ Zartschmelzende Kurzrippe vom Rind, langsam geschmort in einer Marinade aus Chili, Honig, Kreuzkümmel und Kaffeebohnen. Serviert wird das Gericht mit gerösteten Kartoffeln und fein geschnittenen Zwiebeln.	19
CRISPY VEGGIE DRUMSTICK CON SALSA PITAYA Unsere hausgemachte, vegetarische Hähnchenkeule mit unserer eigens kreierten Kaktusfeigensalsa. Als Beilage servieren wir gebratene Süßkartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln und saurem Tajinsalz.	16	COCHINITA PIBIL Das geschichtsträchtige Pulled Porc Gericht wird in Achioteseamen und Orangensaft eingelegt, bevor es über viele Stunden geschmort wird. Serviert wird es auf Süßkartoffeln, frischer Limette und mit gegrilltem Gemüse.	17
FLEISCH		FILETE DE RES EN SALSA PASILLA 200 g gegrilltes Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Pasilla Chilis. Wir servieren das Gericht mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln.	27
MOLE ROJO CON POLLO (LEICHT SCHARF) Mole Poblano ist ein mexikanisches Nationalgericht aus Puebla. Unsere rote Mole hat neben Kakao, Erdnüssen, milden Guajilo Chilis, milden Ancho Chilis mehr als 20 verschiedenen Zutaten.	18	FISCH	
<p>GERNE BIETEN WIR EUCH AUF WUNSCH ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN EINEN PASSENDEN MEZCAL AN.</p>		CHIPULPOTLE (LEICHT SCHARF) Ein in Chipotle mariniertes und angebratener Octopus. Dazu Octopus's Garden: Karotten Julienne, eingelegte Salatgurken und schattierte Radieschen.	19
		CEVICHE DE GAMBA Rohe Gambas in frischem Limetten-Aguachile gepökelt und mit Sellerie, Koriander, roten Zwiebeln, einem Hauch Habanero und frischer Mango verfeinert.	23

TACOS

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.



WIR SERVIEREN UNSERE TACOS MIT LIMETTEN, ROTEN ZWIEBELN UND FRISCH GESCHNITTENEM KORIANDER.

VEGETARISCH		FLEISCH	
TACOS PAPAS CASADAS (LEICHT SCHARF) Geschmorte Kartoffeln, karamellisierte Zwiebeln, Chipotle Chilis, Salsa Verde, Guacamole	14	TACOS MOLE ROJO (LEICHT SCHARF) Gebratenes Hühnchen, Mole Rojo, Cotija, Sesam	16
TACOS AGUACATE Y JICAMA Gegrillte Avocado, saftige Jicama-streifen, Pico de Gallo, Salat	15	TACOS PAPA Y CHORIZO (LEICHT SCHARF) Mexikanisches Chorizo, knusprige Kartoffeln, Queso de Oaxaca, Chipotle Sour Cream	15
TACOS VEGAN CHORIZO Hausgemachtes Veganes Chorizo, knusprige Kartoffeln, Queso de Oaxaca	16	TACOS BARBACOA Geschmortes Rindfleisch, Salsa de Tomate, Cotija	16
TACOS DE GAMBA CON SALSA PITAYA Gegrillte Gambas, Salsa Pitaya, Queso de Oaxaca	16	TACOS AL PASTOR Al Pastor, klein gewürfelte Ananas, Limette, Queso de Oaxaca	15

TACO FIESTA DELUXE

AB 2 PERSONEN, PREIS P.P. 21

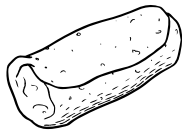
EINE BUNTE AUSWAHL AUS UNSEREN EINZELNEN TACOS WARTEN AUF EUCH. VIELE KOMBINATIONEN UNSERER SALSAS UND EXTRAS SORGEN AUF 5 TORTILLAS VERTEILT FÜR EURE GANZ PERSÖNLICHE FIESTA. DO IT YOURSELF & EXPRESS YOURSELF!

ALAMBRES

Paprika, Zucchini und Zwiebeln, gegrillt mit Queso de Oaxaca. Angereicht mit frischer Limette, Tortillas und einer Auswahl aus unseren hausgemachten mexikanischen Salsas.

ALAMBRE AL PASTOR (LEICHT SCHARF) Traditionell mit milden Guajilo Chilis marinierte Schweineschulter, im Feuer gegrillt. Wir servieren hier das wohl beliebteste Street Food der 22 Millionen Einwohner von Mexico City, mit süßen Ananasstückchen, Grillgemüse und Queso de Oaxaca für Eure Tacos zum selber bauen.	17	ALAMBRE DE POLLO Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt und goldbraun gegrillt.	16
		ALAMBRE DE GAMBA AL AJILO Gamba in Butter gegrillt und in Knoblauch geschwenkt. Kurz und knackig!	18

BURRITOS



DER BURRITO HAT SEINE WURZELN
IM NORDEN VON MEXIKO,
BEVOR ER IN DEN 60ERN IN SAN FRANCISCO
ADAPTIERT, AMERIKANISIERT UND
POPULÄR WURDE.

ALLE BURRITOS GIBT ES AUCH ALS BOWL!

BASIC BURRITO

Unsere populären Burritos werden mit
leckerem Limettenreis, schwarzen Bohnen,
Käse, Sour Cream und unseren hausgemach-
ten Salsa befüllt.

13

VEGETARISCH

ALAMBRE 3
MOLE 4
GUACAMOLE 3

FLEISCH

CHICKEN 3
BARBACOA 4
COCHINITA 3
AL PASTOR 4
FILET 6
GAMBA 4

VEGGIE TOTAL BURRITO

Das vegane Erlebnis.
Schwarze Bohnen, unsere hausgemachte
Süßkartoffel-Mole Crème, Pico de Gallo,
Maissalsa, frische Gurken, Karotten
gemischt mit saisonalem Salat. Achtung
dieser Burrito ist superfrisch und wird
lauwarm mit Guacamole serviert!

16

BITTE SAG UNS NOCH,
WIE SCHARF DU ES GERNE HÄTTEST!

ENSALADAS

UNSERE SALATE WERDEN FRISCH
GESCHNITTEN UND MIT GERÖSTETEN
TORTILLASTREIFEN SERVIERT.

ALLE SALATE SIND AUCH
ALS BEILAGE ERHÄLTlich.

ENSALADA DE GAMBA Y JICAMA

Ein fein geschnittener Salat mit
gerösteten Gambas, frischer Jicama,
jungen Salaten, gekrümelmtem
Cotija-Käse, Pitaya-Confit und unserer
hausgemachten Vinaigrette.

17

ENSALADA DE AGUACATE

Unser Salatmix mit saisonalen Salaten,
Karotten, Gurken, Mais, frischen Tomaten
und frisch geschnittener Avocado.

15

ENSALADA DE RES


Ein buntgemischter Salat, bestehend
aus Tomaten, feingeriebenen Karotten,
Mais, und frischen Gurken. Bedeckt
mit gegrillten Rinderfiletstreifen.

18

**SAISONALE DESSERTS ODER
ECHTE KLASSIKER?**

**EIN BLICK
IN UNSERE DESSERTKARTE
LOHNT SICH.**

DRINKS

APERITIFE		COCKTAILS	
APEROL SPRITZ ^{1,4}	8	PALOMA	9
HUGO ¹	8	Reposado Tequila, Grapefruit-Cordial, Limette, Soda	
MARKUS MOLITOR SEKT	7		
NEGRONI (GIN) ^{1,3}	9		
NEGRONI (MEZCAL) ^{1,3}	11	MANGO CHAMOY	10
TINTO DE VERANO (GLAS)	7	Reposado Tequila, hausgemachtes Chamoy, Mangosaft, Limette	
TINTO DE VERANO (KRUG)	22		
<h2>MARGARITAS</h2> 		OAXACA OLD FASHIONED	13
		Del Maguey Minero, Reposado Tequila, Agavensirup, Angostura Bitter, Orange Bitter	
		OROSCO	11
		Mezcal, Ananassaft, Koriander, Zuckersirup, Limette	
		LAST OF THE OAXACANS	11
		Mezcal, Luxardo Maraschino, Chartreuse, Limette	
◆ YUMAS	9	SMOKY NUT	11
Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, hausgemachter Zimt Cordial, Limette		Mezcal, Frangelico, Eiweiß, Zucker, Zitrone	
◆ CLASSIC	9	GOOD MORNING GRINGO!	11
Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Zuckersirup, Limette		Mezcal, Espresso, Frangelico, Kahlua, Zucker	
◆ SPICY	9	MEZCAL SOUR	11
Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette, Zucker, Habanero - Ginger Bitter		Mezcal, Eiweiß, Zucker, Limette	
Δ SMOKY	12	PISCO SOUR	9
Reposado Tequila, Del Maguey Vida Mezcal, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette		Demonio de los Andes Pisco, Zucker, Eiweiß, Inca Bitters, Limette	
Δ FROZEN MARGARITA	12	SLOE GIN FIZZ	10
Regelmäßig bieten wir eine andere Geschmacksrichtung an. Diese könnte unter anderem Orange, Mango, Ananas, Wassermelone oder Hibiscus sein. Bitte fragen Sie unser Service Personal nach dem heutigen Angebot.		Sloe Gin, Limette, Zucker, Eiweiß, Soda	
		TWISTED GRAPES	10
		Aged Rum, Trauben, Limette, Holunderblüte, Eiweiß	
		CONTINENTAL SOUR	10
		Bourbon, Limette, Zucker, Portwein, Eiweiß	
MARGARITA IM KRUG (CIRCA 5 DRINKS)			
◆ 40 Δ 50			

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN OROSCO Ananas, Koriander, Zuckersirup, Limette	7
GREEN GARDEN Gurke, Minze, Limettensaft, Holunderblüte, Soda	7
IPANEMA Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	7
VIRGIN SINNERMAN Ananas, Mango, Zimt-Cordial, Anis, Limette	8

LONGDRINKS

GIN TONIC Tanqueray, Fever Tree Tonic Water	9
MONKEY GIN TONIC Monkey 47 Gin, Fever Tree Tonic Water	12
SKINNY BITCH Russian Standard Vodka, Soda, Limette	8
SCOTCH & SODA Scotch, Soda	8
CUBA LIBRE Plantation Rum, Coca-Cola, Limette	8
DARK & STORMY Bermuda Black Seal Rum, Spicy Ginger, Limette	9

GERNE BIETEN WIR EUCH AUF
NACHFRAGE WEITERE DRINKS AN.



MEZCAL FLIGHTS

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.

BEGINNER

1 x Amores Cupreata
1 x Del Maguey Minero
1 x Alipus San Andres
COPITA (JE 2CL)

12

YUMAS FLIGHT

1 x Siete Misterios Mexicano
1 x Del Maguey Chichicapa
1 x Derrumbes San Luis Potosi
COPITA (JE 2CL)

16

WILD AGAVE

1 x Del Maguey Tobala
1 x Del Maguey Wild Jabali
1 x Real Minero Largo
COPITA (JE 2CL)

22

**PARA TODO MAL,
MEZCAL,
Y PARA TODO BIEN,
TAMBIEN.**

WIR HABEN FÜR EUCH EINE
GROSSE AUSWAHL AN
WEITEREN INTERESSANTEN MEZCAL.

SPRECHT UNS DARAUF AN!

TEQUILA FLIGHT

WEIN

TEQUILA BLEIBT DAS
BEKANNTESTE, VERKANNTESTE
GETRÄNK AUS MEXIKO.
ES IST REGIONAL STARK EINGESCHRÄNKT
UND MUSS AUS JALISCO KOMMEN.
OB SHOT ODER SIP,
WIR HABEN IMMER DEN PASSENDEN
TEQUILA FÜR EUCH PARAT.

T-FLIGHT

1 x Don Fulano 50%
1 x Casamigos Reposado von G. Clooney
1 x Villalobos Extra Añejo
COPITA (JE 2CL)

13

BIER

VOM FASS

Kronenhof Hell ist ein unfiltriertes
helles Bier, wöchentlich frisch gebraut
vom Bad Homburger Brauhaus „Kronenhof
Graf Zeppelin“.

0,3L

0,5L

4.5

6

AUS DER FLASCHE

CHELADA 0,33L

Corona, Eis, Limette, Salzrand

5.5

MICHELADA 0,33L

Corona, Eis, Limette, Worcestershire
Sauce, Habanero Bitters, Salzrand

6

PACIFICO 0,35L

DOS EQUIS 0,33L

NEGRA MODELO 0,35L

CORONA 0,33L

JEVER ALKOHOLFREI 0,33L

5

5

5

4.5

3.5

WEISS

GRAUBURGUNDER 0,2L / 0,75L

Weingut Andres, Pfalz

7/21

RIESLING 0,2L / 0,75L

Weingut Sohns, Rheingau

7/21

SCHEUREBE 0,75L

Weingut Geil, Rheinhessen

23

WEISSBURGUNDER 0,75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

25

SAUVIGNON BLANC 0,75L

Weingut Francois Le Saint, Loire - Sancerre

38



ROT

TEMPRANILLO 0,2L / 0,75L

Mas que Vinos, Toledo, Spanien

8/23

PUSTZA LIBRE (KALT) 0,75L

Weingut Preisinger, Burgenland,
Österreich

25

MALBEC 0,75L

Blanco Bodegas & Vinedos,
Mendoza, Argentinien

27

SYRAH 0,75L

Agr. Possente, Sizilien, Italien

25

ROSÉ

DER ROSÉ 0,75L

Weingut Bender, Pfalz

22

NATURWEIN

KASKADE PETNAT 0,75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

25

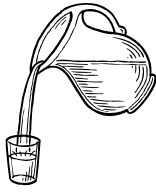
PINOT NATURE / ORANGE 0,75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

30

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE

AGUAS FRESCAS



AGUA FRESCA WIRD ÜBLICHERWEISE ALLTÄGLICH VON DEN KLEINEN CAFES UND STRASSENSTÄNDEN IN MEXIKO IN DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN GESCHMACKSRICHTUNGEN VERKAUFT.

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

0,4L / 4.5

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

SOFT

WASSER STILL 0,25L	3
WASSER MIT KOHLENSÄURE 0,25L	3
WASSER STILL 0,75L	6.5
WASSER MIT KOHLENSÄURE 0,75L	6.5
COCA-COLA CLASSIC ^{1,5} 0,33L	3.5
COCA-COLA LIGHT ^{1,3,4,5} 0,33L	3.5
COCA-COLA ZERO ^{1,3,4,5} 0,33L	3.5
APFELSCHORLE 0,33L	3.5
CLUB MATE ^{1,5} 0,33L	4
SPEZI ^{1,5} 0,33L	3.5
FANTA ^{1,5} 0,33L	3.5

HEISS

ESPRESSO ⁵	2.5
DOPPIO ⁵	3
AMERICANO ⁵	2.5
CAPPUCCINO ⁵	3.5
LATTE MACCHIATO ⁵	4.5
FROZEN KAFFEE ⁵	4
FLAVOURS : KAREMELL, ZIMT, SCHOKO	1
TEE	3
FRISCHER MINZ TEE	3.5
GROG	4.5
Plantation Black Cask 1651 Rum, heißes Wasser, Limette	

**IHR WOLLT UNSER ESSEN
AUCH ZU HAUSE GENIEßEN?**

**GERNE LIEFERN WIR ÜBER
WWW.YUMAS.DE!**

📷 INSTA: YUMAS.DE