

la Canchanchara

PLAZA DE COMIDAS Y COCKTAILS



la Canchanchara

PLAZA DE COMIDAS Y COCKTAILS

Hartmannstraße 10
97688 Bad Kissingen
Tel.: 0971/7854610 · E-Mail: canchanchara@gmx.de
Internet: www.canchanchara.de

COMIDAS

SPEISEN

HOLA, Y BIENVENIDO A LA CANCHANCHARA

Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, traditioneller Kochkunst, exotischen Cocktails und einer großen Portion Spaß wollen wir Ihnen den Abend zu einer echten Fiesta für die Sinne machen.

QUE APROVECHE!

GUTEN APPETIT!

GUIA DE COMIDA - KLEINES WÖRTERBUCH

Guacamole

In der Sprache der Azteken ergeben die Worte Avocado und Mischung (Mole) zusammen Guacamole - ein köstlicher Dip, der einfach zu allem passt.

Salsa

Im Gegensatz zu Mole versteht man unter Salsa (dem spanischen Wort für Sauce) eine aus überwiegend rohen Zutaten zubereitete Würzsauce. Bevorzugt werden dafür verwendet: Chilis, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und ein Hauch Koriander.

Cole Slaw

Das Originalrezept aus Amerika. Fein geriebener Weißkohl, gemischt mit Mayonnaise und Karottenstreifen.

Mole

Das aztekische Wort (genauer: aus der Sprache des Stammes der Nahuatl) für eine Sauce oder Gewürzmischung - überwiegend aus gekochten Zutaten. Die Mexikaner kennen unendlich viele, köstliche Varianten. Das berühmteste Rezept enthält über 100 Zutaten, darunter auch Bitterschokolade.

Jalapeños

Unter den vielen Chili-Sorten lieben die Mexikaner diese scharfe, grüne Schote ganz besonders. Sie wird, eingelegt oder frisch, für Salsas, Guacamole und Füllungen verwendet.

PARA ACOMPANÑAR

Unsere Beilagen servieren wir nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Knoblauchbrot	3,30
Gegrillter Maiskolben	3,30
Mexikanischer Reis	2,80
Beilagensalat	2,90
Beilagengemüse	2,80
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,50
Extra Dip	1,00

Red Pepper Jam, Sour Cream, Red Salsa, Guacamole oder Jalapeño-Cheese Sauce^{1,2,3}

ESSEN VOM „HEISSEN LAVASTEIN“

Hähnchenbrust	11,50
Schweinerückensteak	12,70
Rumpsteak	15,40

Variation von Fleisch und Geflügel

Zwei Medaillons vom Schweinerücken und ein Hähnchenbrustfilet.

Grillvariation	14,90
-----------------------	--------------

Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet.

Zum Steinessen reichen wir bunte Dips, Kräuterbutter nach Art des Hauses und ofenfrisches Baguette.

Beilagen zum Steinessen	
Bunter gemischter Salat	2,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,50
Potato Skins	3,10
Bratkartoffeln	3,10
Mexikanischer Reis	2,80

PAPAS ASADAS

Die mit mildem Käse überbackene Ofenkartoffel, servieren wir mit einer Salatbeilage, Cole Slaw und einer köstlichen Füllung Ihrer Wahl.

Papa Verdura	8,60
---------------------	-------------

Gefüllt mit feinem Blattspinat, buntem Gemüse und mildem Fetakäse. Dazu servieren wir Jalapeño-Cheese Sauce, Guacamole und Sour Cream.

Papa Pollo	8,90
-------------------	-------------

Gefüllt mit saftigem Hähnchen und Gemüse, serviert mit frischer Guacamole und Sour Cream.

Papa Carne Picante	8,90
---------------------------	-------------

Gefüllt mit original Chili con Carne, on Top: Sour Cream dazu Red Salsa^{1,2,3}.

Papa Pacifico	10,20
----------------------	--------------

Gefüllt mit Garnelen, verfeinert mit Mangostreifen, Guacamole und Sour Cream.

POSTRES - DESSERT

Ananas Beignets	5,40
------------------------	-------------

Ananasscheiben in knusprigem Teig ausgebacken und mit Zimt-Zucker bestreut. Dazu servieren wir Vanilleeis.

Bananen Beignets	5,40
-------------------------	-------------

Gebackene Banane, dazu servieren wir Schokoladeneis.

Canchanchara-Postres	6,50
-----------------------------	-------------

„Surprise - Surprise“
Überraschung unseres Kochs.

ESPECIALIDADES - WEITERE SPEZIALITÄTEN

The Ultimate Buffalo Wings 11,50

Hier dürfen Sie mit den Händen essen!!!
Feurig marinierte und knusprig angebratene Hähnchenflügel, geschwenkt in pikanter BBQ-Sauce. Serviert werden sie in einer gußeisernen Pfanne mit Potato Skins, Cole Slaw und bunten Dips.

Plato Mexicano 13,80

Hier kann man alles mal probieren!!!
Enchilada Clásica, Enchilada de Maiz con Pollo, Quesadas, ein würziger Buffalo Wing, Potato Skins, Onion Ring, Sour Cream und Salatbeilage.

Chimichanga 10,80

In den großen, gebackenen Weizentortillas ist reichlich Platz für leckeres Hähnchenbrustfilet, pikanten mexikanischen Reis und frisches Gemüse. Überbacken mit mildem Käse und mit pikanter Tomatensauce überzogen. Dazu servieren wir leckere Dips und Salatbeilage.

Chili con Carne 8,70

Das berühmte Nationalgericht Mexikos. Es wird nach Originalrezept zubereitet und mit feinem Käse überbacken. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und Tortillachips.

Zucchini Barco 9,80

Leicht und lecker: Zucchinihälften, gefüllt mit knackigem Gemüse, mit mildem Käse überbacken und Tomatensauce überzogen. Serviert mit pikantem mexikanischem Reis, bunten Dips und Salatbeilage.

Zucchini Carno 9,90

Zucchinihälften überbacken mit Chili con Carne und mildem Käse, überzogen mit Tomatensauce. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, bunte Dips und Salatbeilage.

CARNES

Peppercrust Steak 16,40

200g Roastbeef, gegrillt mit einer scharfen Pfeffer-Senf-Kruste, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream, Red Pepper Jam^{1,2,3}, feine Blattsalate und frischer Cole Slaw.

Pavo Ranchero 14,20

Zartes Hähnchenbrustfilet, scharf angebraten und mit feuriger BBQ-Sauce überzogen. Dazu knusprige Potato Skins, Sour Cream, ein kleiner goldgelber Maiskolben und eine knackige Salatbeilage.

Spare Ribs 11,50

Würzig marinierte Spare Ribs vom Grill, serviert mit ausgebackenen Potato Skins, knackiger Salatbeilage, Sour Cream und pikanter BBQ-Sauce^{1,2,3}.

Havana Especial 14,90

Fleischspieß kurz gebraten auf einem Gemüsebett Havana Art, dazu würzige Potato Skins, bunte Dips und Salatbeilage.

Hemmingway's Top 15,90

Zarte Roastbeefstreifen, serviert auf einer leicht scharfen mexikanischen Sauce mit Paprika und Zwiebeln. Dazu servieren wir Twisters, Salatbeilage und Sour Cream.

ENTRADAS - VORSPEISEN

Fried Potato Skins 5,70

Ganz einfach lecker: knusprig gebackene Kartoffel-ecken mit frischer Sour Cream, pikanter Red Salsa^{1,2,3} und Salatbeilage.

Taquito con pollo 6,90

Doppelter Genuß: außen mit mildem Käse überbackenes Weizentortillaröllchen, innen saftige Hähnchenfüllung, überzogen mit pikanter Tomatensoße dazu Sour Cream und Salatbeilage.

Chili Bread 5,40

Knuspriges Baguette, überbacken mit Chili con Carne und mildem Käse. Dazu reichen wir Sour Cream und Salatbeilage.

Quesadas

Unsere Weizentortillas mal anders: gefüllt mit pikanter Jalapeño-Cheese Sauce und geriebenem Käse, knusprig gegrillt und mit Red Pepper Jam^{1,2,3} serviert.

Quesadas mit Jalapeños 5,40

Quesadas mit Shrimps 6,90

Quesadas mit Seranoschinken 6,50

Quesadas mit Hähnchenbrustfilet 6,50

Brochetas de Pollo 6,50

Pikant marinierte Hähnchenspieße auf Tortillachips, Sour Cream dazu Salatbeilage.

Mixed Starter Platte 8,70

Probieren Sie die ganze Vielfalt unserer Vorspeisen: Poppers, Tortillachips mit bunten Dips, knusprige Potato Skins, ein herzhafter Buffalo Wing und knackiger Salat.

SOPAS - SUPPEN

Sopa de maiz 4,20

Mais-Kokos-Suppe mit Chili-Fäden und Croutons.

Sopa con Carnes 5,90

Tomaten Suppe mit Carnes Noggen.



ENSALADAS - SALATE

Unsere knackig-frischen Salate servieren wir alle mit Mais, Tomaten, Gurke, Cole Slaw und frischem Baguette.

Ensalada **2,90**
Beilagensalat garniert mit Tomaten, Gurken, Mais, Cole Slaw und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Pavo **9,70**
Zart gegrillte Hähnchenbrustfiletwürfel auf bunten Salaten. Abgerundet wird das Ganze mit scharfen Jalapeños, Bohnen, Paprika, Mais und Zwiebeln, mildem Käse und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Parrilla **10,10**
Gegrillte, saftige Roastbeefstreifen, pikant gewürzt. Auf einem bunten Salatbett mit Gemüse, Bohnen und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Mexicana **9,00**
Fleischlos lecker: bunte, knackig frische Blattsalate mit gebratenem Balsamico-Gemüse, Fetakäse und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Pacífico **10,80**
Lecker gegrillter Garnelenspieß in Kräuterbutter auf bunten gemischten Salaten, verfeinert mit Mangostreifen und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Carnes **9,80**
Pikanter Fleisch-Geflügelspieß an buntem Salatteller mit hausgemachtem Dressing.

ENCHILADAS

Enchiladas Verdes **10,10**
Zarter Blattspinat und knackiges Gemüse, eingerollt in weiche Weizentortillas überbacken mit mildem Käse. On Top: pikante Tomatensauce und Jalapeños-Cheese Sauce^{1,2,3}. Dazu servieren wir Sour Cream, mexikanischen Reis und eine Salatbeilage.

Enchiladas Clásicas **10,50**
Unser Klassiker:
Hausgemachtes Chili con Carne und milder Käse füllen diese Weizentortillas, überbacken mit mildem Käse. Darüber geben wir pikante Tomatensauce und scharfe Jalapeños. Dazu servieren wir Sour Cream, mexikanischen Reis und eine Salatbeilage.

Enchiladas de Maíz con pollo **10,50**
Drei Weizentortillaröllchen mit saftiger Hähnchenbrustfilet-Gemüsefüllung, gratiniert mit mildem Käse und überzogen mit Tomatensauce. Dazu reichen wir Sour Cream, mexikanischen Reis und Salatbeilage.

Enchiladas Combinadas **11,50**
Dreifach lecker! Hier treffen ein Enchilada Verde, ein Enchilada Clásica und ein Enchilada de Maíz con pollo zusammen. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Sour Cream und eine Salatbeilage.

FAJITAS

Hier werden die Zutaten herzhaft gewürzt, angebraten und anschließend zischend heiß in einer gußeisernen Pfanne serviert. Dazu reichen wir warme Weizentortillas zum Selberfüllen. Dazu gibt es geriebenen Käse, Cole Slaw, Sour Cream, Guacamole^{1,2,3}, Bohnenmus und eine bunte Salatbeilage. Es kann gerne mit den Händen gegessen werden.

Fajitas Campaña **13,80**
Vegetarisch: knackiges Gemüse der Saison, Tomatensauce, Bohnen, Mais, Jalapeños, Zwiebeln und Paprika.

Fajitas Pavo **14,90**
Würzig marinierte Hähnchenbrustfiletwürfel mit Zwiebeln, Bohnen, Mais, Jalapeños und Paprika.

Fajitas Parrilla **15,90**
Marinierte Streifen vom Roastbeef, kombiniert mit Zwiebeln, Bohnen, Mais, Jalapeños und Paprika.

Fajitas Pacifico **16,60**
Marinierte Shrimps mit frischer Mango, Avocado-creme, Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln, Jalapeños und Knoblauch.

