

MENÜ

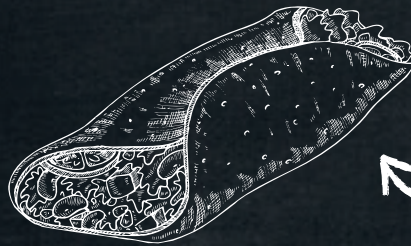
FOOD AND DRINKS





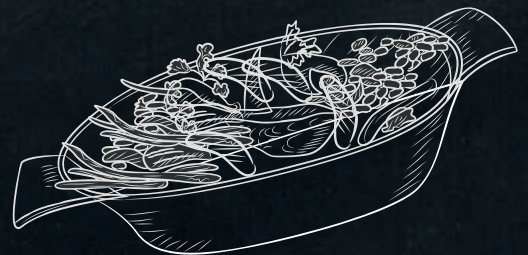
Quesadilla

Zusammengeklappte
Weizentortilla, gefüllt mit
Fleisch, Tomate, Salat und Käse.



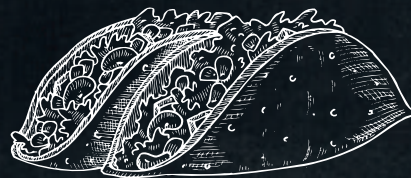
Burrito

Gerollte weiche Weizentortilla,
gefüllt mit Fleisch, Reis,
Zucchini, Paprika, Zwiebeln
und Käse. Auch vegetarisch
erhältlich.



Fajitas

Gegrilltes Fleisch, serviert in
einer Eisenpfanne. Dazu separat
verschiedene Zutaten zum
selber Belegen.



Soft-Tacos

Weiche Maistortillas, gefüllt mit
Fleisch und oben drauf Pico de
Gallo.



= glutenfrei



= vegetarisch



= vegan



GUARNICIONES



Hombre's Vorspeisen

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  NACHOS ORIGINAL ¹ | 7.50 |  CHIPS Y DIP | 5.50 |
|  Selbstgemachte Tortilla Chips, die mit würzigem Gouda überbacken wurden. Veredelt mit unserer Red Salsa und feurigen Jalapeños. Dazu hausgemachte Sour Cream und Salsa Dip. | |  Super leckere selbstgemachte Tortilla Chips. Dazu 2 Dips eurer Wahl. | |
|  SCHWEINFURT'S FAVORITE FRIES | 1 Pfund 7.90 |  PAPAS FRITAS | 1 Pfund 6.40
1/2 Pfund 3.50 |
|  Pommes aufgemotzt mit Guacamole, Sour Cream und Pico de Gallo! Einfach zum Niederknien! | |  Klassiker Nr.1: Pommes frites inkl. Mayo oder Ketchup | |
|  HOMBRE'S MAIS SOUP ¹ | Vorspeise 3.90
Hauptspeise 7.50 |  BRATAS FRITAS ⁴ | 1 Pfund 7.20
1/2 Pfund 3.80 |
| Von September bis April erhältlich | |  Klassiker Nr.2: Süßkartoffelpommes und dazu einen Dip eurer Wahl. | |
| Cremige Maissuppe, verfeinert mit Croûtons und Baguette. Ein perfekter Start in den mexikanischen Abend! | |  BRUSCHETTA MEXICAN STYLE ^{1,3,5} | 6.00 |
| | | Herrliche Weizentortillas mit geschmolzenem Gouda. Pico de Gallo und Petersilie on top. Dazu Sour Cream zum Dippen und das Fest beginnt. | |



BOWLS



- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
|  CHICKEN ¹ | 14.50 |  VEGAN ^{1,6} | 13.90 |
| Scharf angebratene Chicken Stripes auf mexikanischem Reis mit knackigem Salat, Gurke, Mais und Tomate. Dazu Blaukraut, verfeinert mit selbstgemachter Guacamole und Cinnamon Plum on top. | |  Würziger mexikanischer Reis, eingelegte rote Beete, frische Avocado, knackiger Salat, Gurke, Mais und Pico de Gallo, getoppt mit Sesam dressing und Cinnamon Plum. | |
|  BEEF ¹ | 15.00 | | |
| Saftiges Pulled Beef auf mexikanischem Reis mit knackigem Salat, Gurke, Mais und Tomate. Dazu Blaukraut, verfeinert mit selbstgemachter Guacamole, Chipotle Sauce und Cinnamon Plum on top. | | | |



#comidamexicana

ENSALADAS DE HOMBRE

ENSALADA POLLO ¹

14.50

Salat der Saison mit Mais und knackiger Gurke. Dazu saftige Tomaten getoppt mit zart gegrillten Hähnchenbruststreifen.

ENSALADA PARILLA ¹

16.90

Saftige, argentinische Rindersteakstreifen, die auf frischen Salat der Saison treffen. Dazu Tomaten, knackige Gurke und Mais.

ENSALADA DE CAMARÓN ¹ 17.90

Unser frischer Camaron (Shrimps) Salat wird dich überzeugen! Perfekt abgestimmt gibt es hier den Salat, der Lust auf Meer macht.

ENSALADA DE LA CASA ¹ 13.50

Eine Komposition aus frischen Früchten und Nüssen eingebettet in knackfrischem Salat der Saison. Dazu Tomaten, Gurke und Mais.

Wahlweise folgendes Dressing zur Wahl:

Balsamico
Honig-Senf-Dressing
Veganes Dressing

frischer Salat der Saison mit Tomate, Gurke und Mais.
Serviert mit Steinofenbaguette.



FAJITAS

Ca. 400g



FAJITA VERDURA ¹

18.50

Leckere und saftige Süßkartoffelwürfel mit knackiger Paprika, Zwiebel und frischer Zucchini! Eine Pfanne, die auch einen Fleischfan bekehren kann.

FAJITA BEEF ¹

22.90

Feinste argentinische Rinderhüftstreifen treffen auf heißes Grillgemüse, welches aus knackiger Paprika, Zwiebel und frischer Zucchini besteht! Einfach zum Niederknien!

FAJITA POLLO ¹

21.90

Saftig gegrillte Hähnchenstreifen in der Pfanne mit Grillgemüse, bestehend aus frischer Paprika, Zwiebel und saftiger Zucchini serviert!

FAJITA DE CAMARÓN ¹

23.50

Eine Shrimps-Fajita die seinesgleichen sucht. Du magst Camarons (Shrimps)? Dann wirst du diese Fajita lieben! Selbstverständlich servieren wir, diesen Camaron Traum mit heißem Grillgemüse bestehend aus, knackiger Paprika, köstlichen Zwiebeln & frischer Zucchini!

FAJITA PORK ¹

21.90

Hausgemachtes Pulled Pork vereint mit heißem Grillgemüse aus Paprika, Zwiebel und frischer Zucchini serviert.



Gegrilltes Fleisch, serviert in einer Eisenpfanne. Dazu separat verschiedene Zutaten zum selber Belegen.

QUESADILLAS

QUESADILLAS LIGERAS ^{1,3,5}

16.90

Zwei Weizentortillas, gefüllt mit saftig gegrillten Hähnchenstreifen auf cremigem Frischkäse und geschmolzenem Gouda mit knackigem Salat und Tomate. Dazu gibt es einen frischen Beilagensalat sowie Sour Cream und Red Salsa.

QUESADILLAS RANCHERO ^{1,3,5}

17.90

Zwei Weizentortillas, gefüllt mit dem zartesten hausgemachten Pulled Pork auf Red Salsa und geschmolzenem Gouda mit knackigem Salat und Tomate. Dazu gibt es einen frischen Beilagensalat sowie Sour Cream und Red Salsa.



QUESADILLAS VEGETARIANERS ^{1,3,5}

14.90

Eine vegetarische Quesadilla für dich! Zwei Weizentortillas gefüllt mit köstlichen Süßkartoffelwürfeln auf cremigem Frischkäse und geschmolzenem Gouda mit knackigem Salat und Tomate. Dazu gibt es einen frischen Beilagensalat sowie Sour Cream und Red Salsa.



Zusammengeklappte Weizentortilla, wahlweise gefüllt mit Fleisch o. Süßkartoffeln, Tomate, Mais, Salat und Käse.



= glutenfrei



= vegetarisch



= vegan



Mexico's
favorite

MEAT

AMERIKANO

28.90

Nach deinem Wunsch gegrilltes Südamerikanisches Roastbeef (ca. 250 g), gebettet in buntem Grillgemüse. Dazu Kräuterbutter, Sour Cream und ein kleiner Maiskolben sowie Pommes und ein Beilagensalat.

PEPPERCrust

28.90

Nach deinem Wunsch gegrilltes Südamerikanisches Roastbeef (ca. 250 g) mit pikanter Pfefferkruste, gebettet auf buntem Grillgemüse. Dazu Kräuterbutter, Sour Cream und ein kleiner Maiskolben sowie Pommes und ein Beilagensalat.

HOMBRE'S BUFFALO WINGS¹

8.90

Unsere würzigen Chicken-Wings werden in einer pikanten BBQ-Marinade geschwenkt, dazu würzige Sour Cream.

MOLE POBLANO

16.90

Zwei zart gegrillte Hähnchenbrustfilets mit mexikanischem Reis und einem halben Maiskolben. Garniert mit der traditionellen Mole-Soße, bestehend aus Schokolade und Chili.

MAKE IT SURF & TURF
6 Stk. Camerones (Shrimps)
+ 4,30 EUR

+ 2. Steak
20,00 EUR
Aufpreis



= glutenfrei



= vegetarisch



= vegan



SOFT TACOS

TACO SPECIAL* 1

18.90

Bei uns kannst du am Taco-Tuesday einfach all unsere Tacos (außer Taco de Cameron) auf einmal Probieren! Du erhältst jeweils einen Pollo, Pork, Beef und Vegi Taco! Dazu gibts unseren Sour Cream Dip.

VEGI TACO 1

13.90

Unfassbar leckere und saftige Süßkartoffelwürfel im Maistortilla, verfeinert mit Pico de Gallo, serviert mit frischer Sour Cream als Dip.

POLLO TACO 1

14.90

Perfekt gegrillte Hähnchenstreifen, die im Maistortilla mit unserem Pico de Gallo verschmelzen. Abgerundet mit einem frischem Sour Cream Dip.

PORK TACO 1

15.90

Zartes, hausgemachtes Pulled-Pork, angerichtet in Maistortillas mit Pico de Gallo on top. Dazu gibt es unseren frischen Sour Cream Dip. Das macht jeden satt!

*erhältlich nur am Taco Tuesday.
Ausgenommen von der 20%-Aktion.

BEEF TACO 1

15.90

Hausgemachtes, zartes Pulled Beef, mariniert in feinster BBQ-Sauce, frisch vom Grill in Maistortillas. Getoppt mit Pico de Gallo! Dazu gibt es unseren frischen Sour Cream Dip.

TACO DE CAMARÓN 1

16.50

Allen Shrimps-Liebhaber empfehlen wir unsere Taco de Camaron. Die frischen Garnelen verhelfen der Tortilla mit ihrem knackig festen Fleisch zu einem köstlichen Geschmackserlebnis.

Soft-Tacos

Weiche Maistortillas, gefüllt mit Fleisch und oben drauf Pico de Gallo.



DIPS

HAUSGEMACHTE SOUR CREAM 2.20

RED SALSA / RED SALSA PIKANTE 1 2.20

SELBSTGEMACHTE GUACAMOLE 2.50

SELBSTGEMACHTE PICO DE GALLO 2.20

JALAPEÑO CHEESE SAUCE 2.20

KETCHUP / MAYO 1.20



HOMBRE'S



BURRITOS SUPREMO



SUPREMO POLLO 1,3,5

15.50

Von einem Weizentortilla umhüllt erwarten dich unsere saftig gegrillten Hähnchenstreifen mit mexikanischem Reis und buntem Gemüse. Überbacken mit Gouda und getoppt mit unserer Red Salsa.

SUPREMO BEEF 1,3,5

16.70

Saftiges Pulled Beef in einer Komposition mit unserem mexikanischen Reis und bunten Gemüse im Weizentortillamantel. Überbacken mit Gouda und getoppt mit Red Salsa.

SUPREMO PORK 1,3,5

16.70

Hier kommt ein Weizentortilla, gefüllt mit zart-saftigem Pulled Pork, mexikanischem Reis und buntem Gemüse. Dieser wird mit Gouda überbacken und mit Red Salsa getoppt.



SUPREMO VEGETARIANERS 1,3,5

14.10

Eine vegetarische Burrito Version! Gefüllt mit köstlichen Süßkartoffelwürfeln, mexikanischem Reis und knackigem bunten Gemüse. Um das Ganze zu toppen, wird der Burrito mit Gouda überbacken und mit Red Salsa veredelt.

Burrito

Gerollte weiche Weizentortilla, gefüllt mit Fleisch, Reis, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Käse. Auch vegetarisch erhältlich.

Alle Burritos mit
frischem Beilagensalat
sowie Guacamole und Sour Cream



= glutenfrei



= vegetarisch



= vegan

BURGER

HOMBRE'S BEEF BURGER ¹ 14.50

100 % zartes Weiderind-Patty, auf dem der Cheddar Cheese perfekt geschmolzen ist. Angerichtet mit köstlicher Burger Soße, karamellisierten Zwiebeln, Essiggurken und Tomatenscheiben in einem Vollkorn-Bun.

pimp it up!
pimp your Burger!

CHICKEN BURGER ¹ 13.90

Hervorragend gegrilltes Hähnchenbrustfilet, auf dem der Cheddar Cheese perfekt geschmolzen ist. Angerichtet mit köstlicher Burger Soße, karamellisierten Zwiebeln, knackigen Gurken- und Tomatenscheiben im Vollkornbrötchen.

EXTRAS

CHEESE 1.90

BACON 2.20
3 Streifen

SPIEGELEI 1.60

PATTY 6.00
Beef, Chicken oder Veggie

VEGI BURGER ¹ 12.90

Hier gibt es ein mediterranes Gemüse Patty, auf dem der Cheddar Cheese perfekt geschmolzen ist. Angerichtet mit frisch aufgeschnittener Avocado. Dazu Tomatenscheiben, knackige Gurke und Salat. Abgerundet mit unserer köstlichen Burger-Soße im Vollkornbrötchen.

GUACAMOLE ON TOP 2.50

CAMERONES (SHRIMPS) 4.30

Als Beilage
Papas Fritas
inkl. Mayo oder Ketchup
1 Pfund 6.40
1/2 Pfund 3.50

SIDE ORDERS UND DIPS

GEGRILLTER MAISKOLBEN 4.00

BEILAGENSALAT 4.90

MEXIKANISCHER REIS 3.90

GRILLGEMÜSE 4.90

PAPAS FRITAS 1 Pfund 6.40
Klassische Pommes 1/2 Pfund 3.50
inkl. Mayo oder Ketchup

BRATAS FRITAS ⁴ 1 Pfund 7.20
Süßkartoffelpommes und dazu 1/2 Pfund 3.80
einen Dip eurer Wahl.

HAUSGEMACHTE SOUR CREAM 2.20

RED SALSA / RED SALSA PIKANTE ¹ 2.20

SELBSTGEMACHTE GUACAMOLE 2.50

SELBSTGEMACHTE PICO DE GALLO 2.20

JALAPEÑO CHEESE SAUCE 2.20

CAMERONES (SHRIMPS) 4.30

DESSERTS

🌱 CHURROS ^{1,6}

Unser knuspriges Spritzgebäck, verfeinert mit Zimt und Zucker. Angerichtet mit frischen Früchten und serviert mit einer Kugel Vanilleeis sowie Sahne!

6.90



🌱 MEXICAN PANNA COTTA ^{1,6}



Selbstgemachte Panna Cotta mit Soße der Session und frischen Früchten.

5.00

🌱 HOMBRE'S SPECIAL CHURROS ^{1,4,6}

Hier werden Churros mit Zimt und Zucker, flambierter Banane und Vanillesoße serviert! Ein Dessert, das du probiert haben musst!

8.50



🌱 TORTA DE CHOCOLATE ^{1,6}

Heißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und frischen Früchten. Ein Muss für jeden Schokolielhaber!

7.20

🌱 CHIMI CON HELADO ^{1,3,5}

Frittierter Weizentortilla, gefüllt mit Vanilleeis, Biskuit und Früchten, serviert mit Schokosoße und Sahne.

8.50



= glutenfrei



= vegetarisch



= vegan

SOFTDRINKS

Bad Brückenauer spritzig oder naturell		0.75l	5.90
Wasser still / spritzig		0.33l 0.50l	3.50 4.30
Coca-Cola ^{3,4,7}		0.33l 0.50l	3.60 4.50
Cola Zero ^{3,4,7}		0.33l	4.20
Cola Light ^{3,4,7}		0.33l	4.20
Fanta ^{3,4}		0.33l 0.50l	3.60 4.50
Sprite ^{3,4}		0.33l 0.50l	3.60 4.50
Mezzo Mix ^{3,4}		0.33l 0.50l	3.60 4.50
Red Bull Classic ^{3,4,7}		0.33l	3.90
Red Bull Zero ^{3,4,7}		0.33l	3.90
Red Bull verschiedene Editions ^{3,4,7}		0.33l	3.90

ORIGINAL MEXICAN SODAS

Jarritos Mango		0.33l	3,90
Jarritos Pineapple		0.33l	3,90
Jarritos Mandarine		0.33l	3,90
Jarritos Guave		0.33l	3,90

COFFEE

Cappuccino	3.50
Espresso	2.20
Latte Macchiato	3.90
Milchkaffee	3.50
Tasse Kaffee	2.90

HOMEMADE ICE TEAS

Black Ice Tea ^{6,7}	0.45l	4.80
Lemon Ice Tea ^{6,7}	0.45l	4.80
Peach Ice Tea ⁶	0.45l	4.80

tasty!

HOMEMADE LEMONADES

Blue Ginger ^{1,6} Heidelbeere, Ingwer, Sodawasser	0.45l	4.90
Red Basil ^{1,6} Himbeere, Basilikum, Ingwer, Sodawasser	0.45l	4.90
White Lemon ^{1,6,10} Holunder, Zitrone, Sodawasser	0.45l	4.90



LATIN-FEELING



Daiquiri* Matusalem Platino Ron, frischer Limettensaft / Zucker	8.50	Caipirinha Erdbeere Pitu Cachaça, Zucker, frischer Limettensaft	8.50
Margarita* Don Julio oder Patron Silver, frischer Limettensaft, Cointreau	9.50	Caipirinha Himbeere Pitu Cachaça, Zucker, frischer Limettensaft	8.50
Mojito Erdbeere Havana 3J, Zucker, frischer Limettensaft, Minze, Sodawasser	8.50	Caipirinha Heidelbeere Pitu Cachaça, Zucker, frischer Limettensaft	8.50
Mojito Himbeere Havana 3J, Zucker, frischer Limettensaft, Minze, Sodawasser	8.50	Mezcal Sour ^{4,6} San Cosme Mezcal, Agavendi- cksaft, frischer Zitronensaft, Eiweiß, Bitters	9.00
Mojito Heidelbeere Havana 3J, Zucker, frischer Limettensaft, Minze, Sodawasser	8.50	Pisco Sour ^{4,6} Barsol Pisco*, Zucker, frischer Limettensaft, Eiweiß, Bitters	8.90
Mai Tai Original Plantation Original Dark, Mandel, frischer Limettensaft, Ferrand Dry Curaçao	8.90		

*als Frozen (0.30l) und mit Erdbeere^{1,6} oder Heidelbeere^{1,6}
oder Himbeere^{1,6} erhältlich (+0.50 €) !



BACK TO THE ROOTS



Basil Smash Billy Bones Gin, Basilikum, Zucker, frischer Zitronensaft, Basilikum	8.50
Strawberry Smash ^{1,6} Billy Bones Gin, Basilikum, Zucker, frischer Zitronensaft, Erdbeere	8.50
Negroni Sbagliato Tanqueray Gin, Campari, Martini Wermut Rosso, Secco	8.50
Bloody Mary ^{3,6} Stolichnaya Premium Vodka, Tomatensaft, frischer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestersauce	8.50
Cosmopolitan ³ Stolichnaya Premium Vodka, Zitrone, frischer Limettensaft, Cointreau, Cranberry Nektar	8.50
Espresso Martini ^{4,7} Stolichnaya Premium Vodka, Espresso, Borghetti Kaffeeликör, Zucker	8.50
Whiskey Sour ^{4,6} Wild Turkey 101 Bourbon, Zucker, frischer Zitronensaft, Eiweiß, Bitters	8.50
Rum Old Fashioned ^{4,6} Botucal Reserva Exclusiva, Zucker, Bitters	8.50
Manhattan ^{4,6} Wild Turkey 101 Bourbon, Martini Wermuth Rosso, Bitters	8.50



HOMBRE'S SIGNATURE DRINKS



Piña Amarilla ^{4,6,10}	9.00
Stolichnaya Premium Vodka, frische Ananas, Maracuja, Vanille, frischer Limettensaft	
Postre Dulce ^{4,6}	9.00
Jameson Whisky, Zucker, frischer Zitronensaft, Mandel, Chocolate Bitters, Marmelade, Eiweiß, Tonka	
El Compositor ^{4,6}	9.00
Mozart Dark, Plantation Original Dark, Gewürzsirup, Nelken, Sojamilch	



SOURS



Pisco Sour ^{4,6}	9.00
Barsol Pisco, Zucker, frischer Limettensaft, Eiweiß, Bitters	
Mezcal Sour ^{4,6}	9.00
San Cosme Mezcal, Agavendicksaft, frischer Zitronensaft, Eiweiß, Bitters	
Whiskey Sour	8.50
Bourbon Whiskey, Zucker, Zitrone, Eiweiß, Bitters	



AUSWAHL FEINSTER GIN & TONICS



Monkey 47	11.50
Geschmacksnote: Zitrone, Muskatnuss, Nelken, leicht cremig	
Billy Bones Gin	10.50
Geschmacksnote: Pfeffer, Caramel, weiße Schokolade	
Malfy con Limone	9.90
Geschmacksnote: Saftige Grapefruit, Roter Pfeffer, sehr frisch	
Malfy Gin Rosa	9.90
Geschmacksnote: Sonnengereifte Grapefruit, Rhabarber	
Hendricks	10.50
Geschmacksnote: Gurke trifft Rose, frische und florale Noten	
Jinzu Gin	11.50
Geschmacksnote: Kirschblüte, Sake, Zitrone	
Tanqueray London Dry	9.00
Geschmacksnote: Wacholder, Zitrone, leichte Süße	
Tanqueray Flor de Sevilla	9.50
Geschmacksnote: Bitterorange, Ingwer, Lakritze	
Windspiel Gin	9.50
Geschmacksnote: Wacholder, Lavendel, Koriander, Zimtrinde	
Sipsmith London Dry Gin	9.50
Geschmacksnote: Koriander, Wacholder, florale Noten	

Feinster Gin
mit Tonic-Water

frisch
gezapft!



CERVEZAS



aus der
Flasche!

Heineken Pils	0.50l	4.50	Corona	0.33l	4.50
Heineken Radler⁶ herb oder süß	0.50l	4.50	Desperados⁴	0.33l	4.50
Paulaner Hell	0.50l	4.50	Heineken alkoholfrei	0.33l	4.50
Paulaner Hefe	0.50l	4.50	Paulaner Hefe alkoholfrei	0.50l	4.20
Guzman y Gonzales Oro	im Ton Krug	5.20	 Unser neues original mexikanisches Bier Fun Fact: Das einzige mexikanische Bier nach deutschem Reinheitsgebot		
Guzman y Gonzales Negra	im Ton Krug	5.20			



VINO



Evita Primitivo Rosato (rosé) Apulien Trocken Elegant und anmutend, zarte florale Aromen	0.20l	6.90	0.75l	24.90
Evita Primitivo (rot) Apulien Trocken Dunkle Beeren, Holznoten	0.20l	7.50	0.75l	26.90
Pinot Argentum (weiß) Schloss Hallburg Volkach Leicht und fruchtig, Cuvée aus Grau- und Weissburgunder	0.20l	6.90	0.75l	24.90
Weißweinschorle Sauer	0.25l	4.50	Hombre's Spritz^{3,4}	6.90
Müller Thurgau	0.50l	6.50	Muntaner Rose Wermut, Goldberg Ginger Ale / Secco	
Weißweinschorle Süß	0.25l	4.50	Rosa Roja Spritz^{3,4,8}	6.90
Müller Thurgau	0.50l	6.50	Tanqueray Sevilla, Muntaner Rose Wermut, Aperol, Zucker, Rosé Wein, Goldberg Tonic	
Prosecco auf Eis	0.20l	4.50	Lillet Wildberry⁶	6.90
Zu unseren Weinen empfehlen wir eine Flasche Bad Brückenhauer 0,75l natural oder spritzig.			Lillet, Wildberry, Himbeeren	
			Aperol Spritz^{4,8}	6.90
			Aperol, Sekt, Sodawasser	

All unsere Weine enthalten Sulfite.



NO ALCOHOL ALLOWED



Bebida Verde no alcohólico^{4,6} Basilikum, Ingwer, Holundersirup, Zitronenlimonade	7.50
Piña Amarilla no alcohólico^{3,4,6} Ananassaft, Maracujasirup, Vanille, frischer Limettensaft	7.50
Mojito no alcohólico mit Erdbeere/Heidelbeere/Himbeere^{1,6} Frischer Limettensaft, Zucker, Minze, Püree, Sodawasser	7.50
Martini Vibrante & Tonic Alkoholfreier Aperitif auf Weinbasis mit italienischer Bergamotte und Tonic	7.50
Martini Floreale & Tonic Alkoholfreier Aperitif auf Weinbasis mit römischer Kamille und Tonic	7.50

LONGDRINKS

Happy
Hour

Havana 3J Coca-Cola ^{3,4,7}	7.00	6.00
Bacardi Coca-Cola ^{3,4,7}	7.00	6.00
Captain Morgan Coca-Cola ^{3,4,7}	7.00	6.00
Jameson Coca-Cola ^{3,4,7}	7.00	6.00
Jameson Ginger Ale ^{3,4,7}	7.00	6.00
Jägermeister Coca-Cola ^{3,4,7}	7.00	6.00
Jägermeister Red Bull ^{3,4,7}	7.00	6.00
Jack Daniels Coca-Cola ^{3,4,7}	7.00	6.00
Vodka Red Bull ^{3,4,7}	7.00	6.00
Vodka Orangensaft	7.00	6.00

SHOTS

Arriba!

Melonenlikör	2 cl	2.50
Ficken Likör	2 cl	2.50
Andalö Sanddornlikör	2 cl	2.50
Tequila Gold / Blanco / Reposado	2 cl	2.50
Pfefferminzlikör	2 cl	2.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Frangelico Haselnusslikör	2 cl	2.50
Dos Mas Zimtlikör	2 cl	2.50

yum!
yum!
yum!



SCHWEINFURT'S CLASSICS

Happy
Hour

Touchdown ^{3,4,6} Smirnoff Vodka, Bols Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft	7.50	6.00
Ed von Schleck ^{3,4,6} Licor 43, Sahne, Karamell, Vanille, Erdbeere, Maracujasaft, Orangensaft	7.50	6.00
Pina Colada ^{3,4,6} Bacardi, Sahne, Kokosnuss, Ananassaft	7.50	6.00
Long Island Ice Tea ^{3,4,7} Gordons Gin, Smirnoff Vodka, Jose Cuervo Tequila, Bacardi, Bols Triple Sec, Zitronensaft, Cola	8.90	6.00
Swimming Pool ^{3,4,6} Smirnoff Vodka, Blue Curacao, Kokosnuss, Sahne, Ananassaft	7.50	6.00
Tequila Sunrise ^{3,4,6} Jose Cuervo Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	7.50	6.00
Moscow Mule ^{3,4} Smirnoff Vodka, Limette, Gingerbeer	7.50	6.00

HOMBRE'S FAVORITES

Happy
Hour

Gin Fizz Tanqueray Gin, Zucker, frischer Zitronensaft, Sodawasser	7.50	6.00
Mojito Havana 3J, Zucker, frischer Limettensaft, Minze, Sodawasser	7.50	6.00
Caipirinha Pitu Cachaça, Zucker, frischer Limettensaft	7.50	6.00
Cuba Libre Havana 3J, Limetten, Cola	7.50	6.00
Vodka Soda Stolichnaya Premium Vodka, frischer Limettensaft, Sodawasser	7.50	6.00
Tanqueray Gin & Tonic Tanqueray Gin, Tonic Water	7.50	6.00

HAPPY HOUR

VON 17-19 UHR
UND 22-00 UHR



Veranstaltung geplant?

Wir bieten Platz für bis zu
120 Personen. Sprecht uns
einfach an!



Haben Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, dann wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Zusatzstoffe | 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Farbstoff
5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig 9) geschwärzt 10) enthält Phenylalaninquelle

#mexicanpassion
Lasst es euch schmecken!

f @hombreschweinfurt

📷 hombre_schweinfurt