



EL LOBO SPEISEKARTE

Täglich ab 11 Uhr geoffnet. Durchgehend warme Küche.

El Lobo - Mexikanisches Restaurant & Bar
Ludwig-Erhard-Str. 13
91052 Erlangen
Telefon (Reservierung): 09131 - 533 41 87



**Spezielle Angebote finden Sie in unseren
Wochenkarten unter www.restaurant-el.lobo.de**



Mexikanisches Restaurant & Bar



Inhaltsverzeichnis

- 2 Vorspeisen**
- 3 Nachos & Suppen & Dips**
- 4 Salate**
- 5 Enchiladas & Burritos**
- 6 Tacos**
- 7 Fajitas**
- 8 Fleisch & Geflügel**
- 9 Beilagen & Fisch**
- 10 Exoten & Pasta**
- 11 Für unsere Kleinen & Desserts**
- 12 Weissweine**
- 13/14 Rotweine**
- 15 Roséweine**

Entremets – Vorspeisen

Potato Wedges knusprig frittierte Kartoffelecken	2,00 €
Korb Nachos Knusprig gebackene Tortilla Chips aus Maismehl	3,50 €
Mozzarella Sticks 5 Stück	4,90 €
Quesadillas-mini 4 Stück	4,90 €
Napalitos con Mole gebackene Kaktusblätter + Schokoladen-Chili-Dip	5,20 €
Halbe Jalapenós¹² mit Avocado-Erdnuss-Buttercreme, überbacken mit Manchegokäse	5,30 €
Hot Chili Poppers² panierte Chilischoten mit Frischkäsefüllung 4 Stück	4,90 €
Fiesta Cheesy Balls² Golden Nuggets gefüllt mit Käse und Chilistückchen	4,90 €
Chick´n Fingers Coconut 5 saftig-zarte Hähncheninnenfilets, ummantelt von einer Kokospanade	5,80 €
Appetizer Sampler^{2,5} 2 Hot Chili Poppers, 2 Mozzarella Sticks, Potato Wedges, 2 Chickenwings	8,50 €
Starter Platte^{2,5} Kleiner Maiskolben, 3 Pepperitis, 2 Mini-Quesadillas, 2 Chicken Fingers Coconut, Twister	8,50 €
Mexico - Platte golden Olivenos, Pesto Mozzarella Melters, Onion Rigs, Beer Battered Jalapeno bottle Caps Sweet Potato Frites	8,50 €

Soßen zum Dippen je 0,60 €

Joghurt
Knoblauch
Chili
Thousand-Island
BBQ Soße

Sourcream
Sweet Mango Dip
Mole
Käsecreme⁵
Ketchup

Guacamole¹²
Ceasar Dip^{2,10}
Honig-Senf-Dip
Salsa⁵
Majo

Nachos

Knusprige Maismehl – Chips belegt und überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

- belegt mit Chili con carne^{2,4,5,10} 4,70 €
- belegt mit viel Käse und HOT Salsa^{2,5,10} 4,50 €
- belegt mit Hühnerbruststreifen
in Avocadocreame mariniert^{2,12} 5,20 €
- belegt mit Avocadolimonencreme^{2,12} 4,50 €
- nur mit viel Käse belegt 4,50 €

Soups – Suppen

- Chili con carne (scharf)^{4,5,10}**
Feuriges Ragout aus faschiertem Rind- & Schweinefleisch
mit Mais & Bohnen 4,80 €
- Mais-Chili-Suppe**
mit Tortillastreifen 3,50 €
- Sopa de frijoles**
Schwarze Bohnensuppe 3,50 €
- Sopa de Aguacate¹²**
Avocado – Mangosuppe mit geröstetem Ingwer 4,50 €
- Tomaten-Orangen-Suppe**
fruchtige Suppe 3,50 €
- Tagessuppe** 3,00 €

Ensaladas – Salate

Ensalada mixta

kleiner gemischter Salat mit Joghurt Dressing 3,90 €

Avocadofächer

mit Kürbiskernöl, Tomatenwürfel,
frischem Basilikum & Kürbiskernen 5,80 €

Ensalada de nopalitos⁴

Salat aus Kaktusblätter, Tomaten, Zwiebeln
und mex. Schafskäse 6,80 €

Ensalada el Miguel⁴

Großer gemischter Salat im Tortillanest mit Hähnchenfilet
im Kokosmantel & Rosinen 6,80 €

Ensalada King Prawns

Großer gemischter Salat im Tortillanest
mit gebackenen King Prawns Shrimps 8,50 €

Ensalada Toro

Großer gemischter Salat im Tortillanest
mit Rinderfiletstreifen 8,50 €

Ensalada Bison

Großer gemischter Salat im
Tortillanest mit Bisonstreifen 9,60 €

Wählen Sie sich Ihre Dressing bei unseren großen Salaten selbst aus:

- Joghurt
- Thousand Island^{2,4}
- Knoblauch
- Essig-Öl
- Balsamico-Himbeer-Vinaigrette^{2,12}
- Ceasar^{2,10}
- Honig-Senf
- Mango-Chili

Enchiladas & Burritos 10,90 € Halbe Portion 6,50 €

Enchiladas Mediterraneoan^{2,5}

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Grillgemüse
darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse,
Salsa, Sourcream

Enchiladas Bovino^{2,5}

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Rinderhack, Zwiebeln,
Schinkenstreifen,
Schafskäse darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse, Salsa und
BBQ

Enchiladas Chili con carne (scharf)^{2,4,5,10}

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Chili con carne
darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse, Salsa

Enchiladas Pollo^{2,12}

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Hühnerbruststreifen,
darüber geben wir Avocado-creme, Cheddar-Mozzarella-Käse, Salsa

Enchiladas Pollo-Mole^{2,4}

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Hühnchen,
darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse, Molesoße, Salsa

Chili con carne Burrito (scharf)^{2,4,5,10}

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Chili con carne
serviert mit Salsa

Mediterranean Burrito²

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt Grillgemüse serviert
mit Sourcream

Bovino Burrito⁵

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Rinderhack,
Zwiebeln,
Schinkenstreifen und Schafskäse serviert mit BBQ

Pollo Mole Burrito^{4,5}

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Hühnchen in
Mole-Sesamsoße
serviert mit Salsa

Pollo Burrito^{5,12}

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit
Hühnerbruststreifen serviert mit Avocado-creme

California Burrito⁵

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Truthahn, Datteln,
Mango serviert mit Sourcream

Taco – Aufläufe

11,50 €

Taco con pollo^{2,5,12}

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Hühnerbruststreifen in Zitronen-Buttersoße, Avocado-creme und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

Taco con Mediterranean^{2,5}

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Grillgemüse, Sourcream und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

Taco Chili con carne (scharf)^{2,4,5,10}

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Chili con carne und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

Taco con bovino^{2,5}

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Rinderhack, Schinken, Schafskäse und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

Taco con Pollo – Mole^{2,4,5}

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Hühnerbruststreifen in Molesoße und knusprig überbacken mit Sesam und Cheddar-Mozzarella-Käse

Fajitas

**Serviert in der heißen Pfanne.
Füllen Sie sich Ihre Tortillas selbst.
Dazu reichen wir Salsa, Sour Cream, Guacamole, Salat,
geriebenen Käse, 4 Weizenmehltortillas.
Füllen, rollen und genießen...**

Wählen Sie Ihre Füllung:

Vegetable

mit gegrillter Paprika, Zucchini, Aubergine, roter Zwiebel,
Mais und Tomate 10,50 €

Chili con Carne^{4,5,10} 11,50 €

Pollo

marinierte Streifen vom Hühnchen, Mais und Paprika 12,90 €

Asado

marinierte Streifen vom Rind, Mais und rote Zwiebel 14,90 €

Mushrooms

Champignons, rote Zwiebeln, Bacon & Paprika
überbacken mit Cheddar-Mozzarella - Käse 11,90 €

Ozean Lemon

Shrimps, frische Ananas, Zucchini, Paprika,
dekoriert mit Petersilie & Lemongras 14,90 €

Chrispy Chicken

chrispy Chicken, gegrilltes Gemüse 13,90 €

Carne y Aves – Fleisch und Geflügel

Chicken Wing´s ^{2,5} knusprig gebackene Hühnchenflügel	8,50 €
Mole Wing´s ^{2,4,5} mit Chili-Schokoladensoße, gebackene Hühnchenflügel + Sesam	9,10 €
Hot Wings im Chili-Honey Soße	9,10 €
Putenbrustfilet ^{4,5} im Kokosmantel pochiert auf würzigem Fruchtkompott	9,80 €

Spezialitäten vom Lavastein - Grill

Hot Spice Ribs ^{4,5}	10,50 €
BBQ Texas Ribs	10,50 €
Honey Ribs	10,50 €
Chipotle BBQ Ribs	10,50 €
Tennessee BBQ Ribs	10,50 €
Amigo Teller ^{4,5,10} Schweinenackensteak mit Chili con Carne	11,90 €
Hüftsteak (vom Black Angus Rind)	12,90 €
Rib Eye (vom Black Angus Rind)	13,90 €
Rumpsteak ⁴ (vom Black Angus Rind) auf mex. Bohnen	14,90 €
T-Bone Steak ohne Filet 400 g	16,50 €
Argentinsches Rinderfiletsteak (vom Black Angus Rind)	22,50 €
Tripler El Lobo BBQ Texas Rib, 5 Chicken Wings, kl. Maiskolben	14,80 €

Sampler Ribs XXL

Texas Rib, Honey Rib & Hot Spice Rib 21,50 €

Porterhouse

600 g mit Filet 28,50 €

T-Bone Steak

600 g mit Filet 28,50 €

Ihre Beilagen wählen Sie bitte selbst:

- **Maiskolben** 2,90 €
- **mex. Reis** 2,20 €
- **Potato Wedges** 2,20 €
- **Bohnen** 2,20 €
- **Baked Potato mit Sourcream** 4,80 €
- **Twister** 2,20 €
- **Mega Frites** 2,20 €
- **Bratkartoffeln** 2,50 €
- **Coleslaw** 3,70 €
- **Sweet Potatoe Frites** 2,90 €
- **Quesadillas 3 Stück** 3,50 €

Pescado – Fisch

Pangasiusfilet

mit glasierten Tomaten auf Naturreis 11,90 €

Red Snapperfilet⁵

auf Papaya-Koriander Salsa 13,20 €

Viktoriabarsch

im Mantel aus weißer Schokolade und mex. Chilimerrettich auf Tequila-Orangen-Kräutern 14,80 €

Schwertfisch

auf Tagliatelle mit Paprika-Sahnesoße 17,50 €

Exotische Spezialitäten

Krokodilschaschlik mit Ananas-Mango-Chutney	21,50 €
Bison	24,50 €
Pyton mit Süßkartoffelchips und Salatbeilage	34,50 €

Gerne bereiten wir Exotenplatten
nach Ihrer Wahl

Pasta El Lobo

Tagliatelle mit milder Paprika-Sahne-Soße,
frischem Gemüse und wahlweise

- mit Shrimps 9,50 €
- mit scharfen Hühnchenstreifen 8,80 €
- mit 1/2 Jalapenos- und Rinderstreifen 9,90 €



Für unsere Kleinen

Zwei kleine Burritos² (Gemüse, Hähnchen)	6,50 €
Zwei kleine Enchiladas² (Gemüse, Hühnchen)	6,50 €
Chicken Wing´s mit Twister^{2,5}	6,50 €
Chicken Fingers mit Pommes	6,50 €
Mini-Schnitzel mit Pommes	6,50 €

Nachspeisen

Tortilla Caliente warme Weizentortillaecken geschwenkt in Zimt & Zucker mit Karamellsoße	3,80 €
Erdnußparfait	3,90 €
Flambierte Bananen im Tortillanest	4,50 €
Apfelchimichangas mit Vanilleeis	4,50 €
Tagesdessert	3,00 €

²mit Farbstoff

⁴konserviert

⁵mit Geschmacksverstärker

¹⁰mit Süßungsmittel

¹²mit Antioxidationsmitteln

WEINKARTE

- weiss -

Glas 0,2

Flasche

MEXIKO

<i>L. A. Cetto Chenin Blanc</i> leicht, frisches Aroma	4,90 €	17,50 €
<i>L. A. Cetto Sauvignon Blanc</i> ausgeprägtes Aroma, frische Säure	4,90 €	17,50 €
<i>L. A. Cetto Chardonnay</i> Aroma nach Zitrus und tropischen Früchten, ausgeglichen, langer Abgang	5,10 €	19,00 €

CHILE

<i>Chardonnay Varietals</i> - Rapel Valley - Vina Porta Chile gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, Duft nach Pfirsich und Banane mit einem Hauch Vanille, sanfter und feiner Wein	5,50 €	18,70 €
<i>Sauvignon Blanc Varietals</i> - Curicó - Vina Porta Chile gelbe Farbe mit grünen Reflexen, Duft nach tropischen Früchten und Honig, feines Volumen	-	18,70 €

ARGENTINIEN

<i>Las Lenas</i>	3,90 €	14,50 €
<i>Chardonnay</i> - Signos -Bodegas Callia Trocken; 100% Chardonnay, die Trauben kommen aus der Weinbauregion San Juan; intensive Aromen von Zitrus und tropischen Früchten prägen den Wein; ein gelungener Tropfen mit ausbalancierter Säure und Frische	4,90 €	15,50 €
<i>Terrazas Chardonnay</i> würzig, fruchtig und gehaltvoll	-	25,50 €

KALIFORNIEN weiss

<i>04er Custer's Creek Chardonnay</i> voll fruchtig, mild	3,10 €	12,00 €
--------------------------------------------------------------	--------	---------

SPANIEN

<i>NEKEAS Chardonnay</i> Bodegas NEKEAS Zerbrechlich, elegant, trocken, mit dem Duft, der an die Sorte Viognier erinnert, stark ausgeprägte Tropenfrucht (Ananas) mit frischen und reinen Geschmacksnoten und einem kraftvollen Finale	5,00 €	16,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

- rot -

Glas 0,2 Flasche

MEXIKO

1 *L. A. Cetto Zinfandel* 5,80 € 19,50 €
ausgeglichene Säure, samtig,
weich mit guter Struktur, langer Abgang

L. A. Cetto Cabernet Sauvignon 5,80 € 19,50 €
kraftvoll, raffinierte Holznote & vollmundiges Bukett,
Aroma nach Pfeffer, Vanille,
getrocknete Pflaume & Zimt, trocken

L. A. Cetto Petite Sirah 5,80 € 19,50 €
zartwürziger Duft, samtiger langer Abgang,
Aroma nach Himbeeren, trocken

L. A. Cetto Nebbiolo 12,00 € 39,00 €
vollmundiges Aroma, Aroma nach Rosen und Vanille

CHILE

Escudo Rojo
Baron Philippe de Rothschild 7,80 € 27,50 €
kirschrote Farbe, starker Körper

Merlot Varietals 5,50 € 18,70 €
- Rapel Valley - Vina Porta Chile
kräftiges Rot mit Blautönen, Duft nach reifen
und roten Früchten, sanfte Tannine,
feiner Charakter

Glas 0,2

Flasche

ARGENTINIEN

Las Lenas

3,90 €

14,50 €

Shiraz

4,90 €

15,50 €

- Signos -Bodegas Callia
Trocken; 100% Shiraz; würziges Aromen
ergänzen hervorragend den fruchtbetonten
Shiraz; komplex und cremig im Finale

Malbec

4,90 €

15,50 €

- Signos -Bodegas Callia
Trocken; delikater Rotwein aus 100% Malbec,
der Rebsorte Argentiniens; seine delikaten Aromen
von Pflaumen, Gewürzen, reifen roten Früchten
und einer Spur Anis verleihen ihn seinen Charakter;
weiche und reife Tannine sorgen für
unkomplizierten Trinkgenuß

Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon -
rubinrot, samtig, kräftig

42,00 €

KALIFORNIEN

O4er Custer's Creek Ruby Cabernet 3,80 €

13,00 €

mild, samtig

Beringer Zinfandel

5,20 €

17,50 €

feinherb, klassisch, nachhaltig

Glas 0,2 Flasche

Spanien

05er Pleno Tempranillo Tinto
Bodegas Brana Vieja
typisches Fruchtaroma

3,80 € 13,00 €

Reinares Tinto Tempranillo
Bodegas Eguren
Sauerkirsch-rubinrote Farbe, zartes Reife-Aroma,
sanfte Tannine

3,90 € 14,50 €

Mercedes Eguren Cabernet Rose
Bodegas Heredad Ugarte
intensiver Duft von Pfirsich und Apfel mit einem
Hauch von Hefearomen; Kräftig im Geschmack
mit fruchtigen Aromen und feiner Säure

- 17,50 €

- rose -

ARGENTINIEN

Las Lenas

3,90 € 14,50 €

SPANIEN

04er Pleno Garnacha Rosado
Bodegas Brana Vieja
fruchtig frischer schöner Duft

3,80 € 13,00 €

NEKEAS Rosado/Rose
fGarnacha, Cabernet - Bodegas NEKEAS
leichte lachsrote Farbe, Aromen von Himbeeren
und Früchten wie Brombeeren,
sehr strahlend und gute Reife,
hervorragend zu jeder Jahreszeit

5,00 € 19,50 €