

JALAPEÑOS



SPEISEKARTE
CARTA DE
COMIDA





JALAPEÑOS



~ Sehr verehrte Gäste ~
wir möchten uns bei Ihnen bedanken, dass Sie unser Restaurant gewählt haben, um einen schönen Abend zu verbringen. Unsere Servicekräfte und Bartender werden alles in ihren Kräften stehende tun, um Sie in Ihrer Wahl zu bestätigen.

Wir haben täglich ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet. Kein Ruhetag!

Ihren Tisch können Sie entweder ab 16.00 Uhr telefonisch oder online unter www.jalapenos-regensburg.de reservieren.

JALAPEÑOS
RESTAURANT BAR

Schottenstraße 4
93047 Regensburg

Teléfono 0941.567 40 40
E-Mail info@jalapenos-regensburg.de



INHALT

SOPAS & NACHOS	4
ENTRADAS / TAPAS	5
ENSALADAS	6
PASTA	7
BURRITOS & ENCHILADAS & TACOS	8
FAJITAS.	9
BUFFALO CHICKEN WINGS	10
JALAPEÑOS BIG BURGERS & RODIZIO	11
JALAPEÑOS STEAKS	12
JALAPEÑOS ESPECIALIDADES & PARA NINJOS	13
POSTRES Y DULCES (DESSERTS)	14



SOPAS ~ Suppen ~

Sopa de Tortilla

Hühnchensuppe mit saftigen Hühnchenstückchen und Tortillastreifen

Sopa de Alubia

Mexikanische Bohnensuppe mit Kidneybohnen und Speck

NACHOS ~ Tortilla-Chips aus Maismehl ~

Beliebte Vorspeise oder auch Snack aus der Tex-Mex-Küche, die 1943 im mexikanischen Grenzort Piedras Nabras von Iganazio Anaya (Spitzname Nacho) erfunden wurde.

Nachoplatte

BBQ Tortillachips

Nachos Guacamole

BBQ Tortillachips mit Käse überbacken und Guacamole Dip

Nachos Gonzales

BBQ Tortillachips mit Käse und Jalapeños überbacken, serviert mit Guacamole und Salsa

Nachos con Chili

BBQ Tortillachips mit Chili und Käse überbacken

Zu all unseren Nachoplatten reichen wir gerne verschiedene Dips zu

- Salsa-Dip
- Sour Creme-Dip
- Knoblauch-Dip
- Cheddar-Cheese-Dip
- Guacamole-Dip (Avocado)
- Aioli-Dip



ENTRADAS / TAPAS ~ Appetithäppchen ~

Unsere reichhaltige Auswahl an Appetithäppchen und Vorspeisen bietet die ideale Einstimmung auf die Vielfalt der mexikanischen Küche

Garlic Bread

Frische Baguettescheiben mit Knoblauchbutter gratiniert und Salatbouquet

Elote

Knackiger Maiskolben mit Kräuterbutter an Salatbouquet

Albondigas

Saftige Hackbällchen mit würzig pikanter Tomatensauce

Mozzarella Sticks

Hausgemachte Mozzarella Sticks würzig paniert an Salatbouquet mit Salsa-Dip

Stinky Fingers

Knusprig gebackene Hähnchenbrust-Strähnchen mit Cheddar-Cheese-Dip

Chili Potato

Ofenkartoffel mit Chili und Käse überbacken, mit Salatbeilage, dazu reichen wir Sour Creme-Dip

Garnelen 5 Stück

Chili Poppers 3 Stück

Oliven Mix grün/schwarz

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Schafskäse mariniert

Brotkorb

Starter Platte ab 2 Personen

Hausgemachte Mozzarella-Sticks, Onion Rings, Chicken Crossies, Red Hot Chilli Poppers, Nachos und dreierlei Dips



ENSALADAS ~ Salate ~

Unsere Salate werden in einer gebackenen Tortillaschale mit ofenfrischem Baguette und hausgemachtem Dressing nach Wahl serviert

Ensalada Mixta

Gemischte Salatvariation der Saison mit Dressing nach Wahl

Ensalada Vacuno

Gemischte Salatvariation mit zart gebratenen Rinderlendenstreifen, gerösteten Champignons und frisch geriebenem Parmesan

Ensalada Tijuana

Knackig frische Salate der Saison mit sautierten Gambas und Shrimps

Ensalada California

Bunter Salatteller der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen und frischer Ananas

Ensalada Lima

Gemischte Salatvariation der Saison mit Shrimps und Champignons

Ensalada Creole

Knackiger Salatteller der Saison mit zarten Hähnchenfiletstreifen und frischen Früchten der Saison

Ensalada Caesare

Großer gemischter Salat mit zarten Hähnchenfiletstreifen und frisch geriebenem Parmesan

Ensalada San Christobal

Gemischte Salatvariation mit Hähnchenfiletstreifen, Camembert und Champignons

Dressings nach Wahl:

Joghurtdressing

Mostaza-Dressing (Dijon-Senf-Dressing)

Balsamicodressing



PASTA ~ Nudelgerichte ~

Eigentlich keine typische Spezialität aus Mexiko, doch stellen Nudelgerichte inzwischen eine beliebte Alternative zu den typischen Antojitos dar. Vor allem die „Inselbewohner“ wie Kubaner und Puerto-Ricaner, höchstwahrscheinlich wegen ihrer geographischen Nähe zu Florida, kombinieren und verfeinern die klassischen europäischen Nudeln mit einheimischen Zutaten. Es entstehen wunderbare, exotisch anmutende Köstlichkeiten, die wir jedoch für unseren europäischen Gaumen etwas „entzaubern“ mussten

Pasta Port-au-Prince

Pasta mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons an leichtem Pernod-Rahm in der Pfanne serviert

Pasta Santa Catalina

Pasta mit Shrimps und Rucola an leichter Sahnesauce in der Pfanne serviert

Pasta Mexico

Pasta mit scharfem hausgemachtem Chili con Carne in der Pfanne serviert

Pasta Havanna

Pasta mit Hähnchenfiletstreifen an feurig-pikantem Tomaten-Sugo in der Pfanne serviert

Pasta Florencia

Pasta mit frischem Gemüse an einem pikanten Tomaten-Paprika-Sugo in der Pfanne serviert



BURRITOS ~ Weizentortillas ~

Die großen, weichen & gerollten Weizentortillas sind - im Gegensatz zu Fajitas, die vom Gast am Tisch selbst zubereitet werden - bereits gefüllt und mit Käse gratiniert

ENCHILADAS ~ Maistortillas ~

Ein traditionelles, mexikanisches Gericht: gefüllte, weiche Maistortillas, die in Mexiko-Stadt mit Käse gratiniert „Enchiladas Suizas“ genannt werden

TACOS ~ Maistortillas gebacken~

Ein Taco ist eine ursprünglich mexikanische Speise und besteht aus einem knusprig gebackenen Maistortilla, der nach Belieben mit vielen Zutaten gefüllt werden kann

Burrito oder Enchiladas oder Tacos CON POLLO

Gefüllt mit zartem Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Bohnen, verfeinert mit zweierlei Dips an Salatbouquet

Burrito oder Enchiladas oder Tacos CON CHILI

Gefüllt mit Chili con Carne, verfeinert mit zweierlei Dips an Salatbouquet

Burrito oder Enchiladas oder Tacos CON GAMBAS

Gefüllt mit Gambas, Shrimps, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Bohnen, verfeinert mit zweierlei Dips an Salatbouquet

Burrito oder Enchiladas oder Tacos VEGETARIANO

Gefüllt mit marktfrischem Gemüse, verfeinert mit zweierlei Dips an Salatbouquet

Burrito RUCOLA

Ein gratinierter Weizenmehltortilla vom Grill, gefüllt mit zarten Streifen von der Rinderlende, Rucolasalat und leichter Frischkäsecreme, verfeinert mit zweierlei Dips an Salatbouquet



FAJITAS ~ sprich: Fahiitas ~

Ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstanden aus dem spanischen „Falditas“ (kleine Stücke), ist ein Rezept der Chicano Cowboys des 19. Jahrhunderts. Mundgerecht geschnittenes Fleisch, serviert in einer Pfanne, dazu geriebener Käse und 4 verschiedene Dips, werden in warme Weizenmehltortillas gerollt und mit der Hand gegessen

Fajitas San Luis

Mit zart gebratenen Putenbrustfiletstreifen, Zwiebeln, Paprika und gebratener Ananas

Fajitas Mérida

Mit scharf angebratenen Garnelen, Shrimps und Rucola

Mixed Fajitas

Mit zart gebratener Putenbrust, saftigen Streifen von der Rinderlende, Gambas, Shrimps, Paprika und Zwiebeln

Fajitas Quintana

Mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln und Paprika

Fajitas Laredo (vegetarisch)

Mit Cherrytomaten, Zucchiniestreifen, Paprika und Zwiebeln

Fajitas Acapulco

Mit frischen Früchten der Saison und Hähnchenfiletstreifen sowie Paprika und Zwiebeln

Fajitas Vera Cruz

Mit Schweinefiletspitzen, Paprika und Zwiebeln

Fajitas Cancun

Mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet und Camembertstückchen

Fajitas Diablo (sehr scharf)

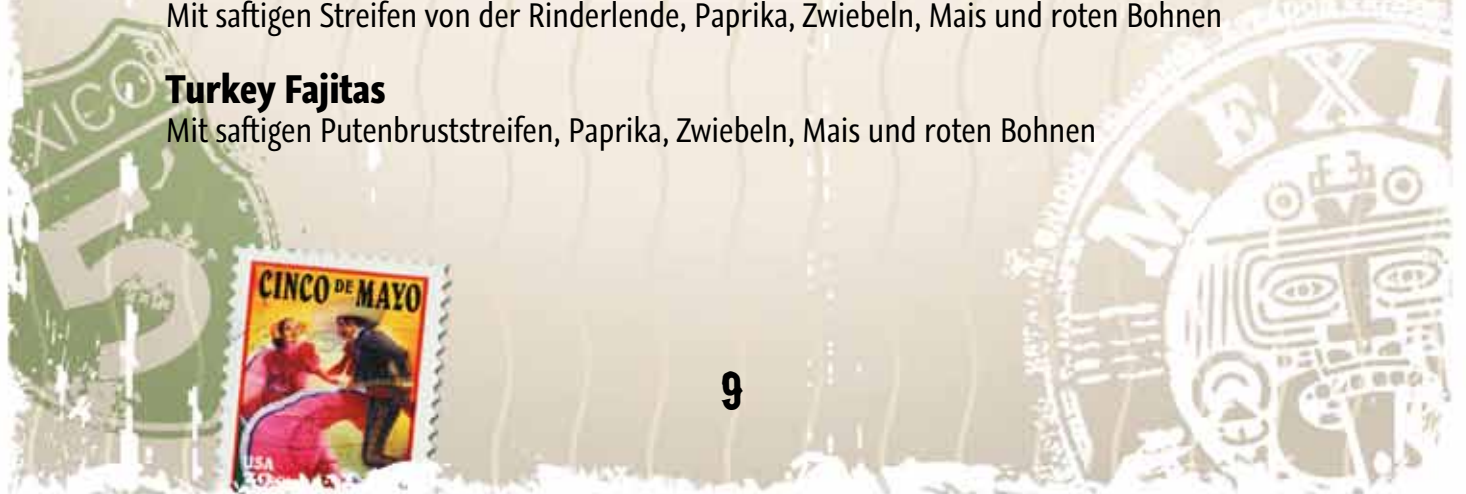
Mit gegrillter Putenbrust, Rinderlendenstreifen, scharfen Jalapeños, Paprika und Zwiebel

Steak Fajitas

Mit saftigen Streifen von der Rinderlende, Paprika, Zwiebeln, Mais und roten Bohnen

Turkey Fajitas

Mit saftigen Putenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln, Mais und roten Bohnen



BUFFALO CHICKEN WINGS

Buffalo Chicken Wings (deutsch: Hühnerflügel) sind ein Geflügelgericht der Küche der Vereinigten Staaten. Im Gegensatz zu vielen Gerichten der Alltagskultur haben die Buffalo Wings einen bekannten Ursprung: die Anchor Bar in Buffalo, New York, wo Teresa Bellissimo sie erstmals am 30. Oktober 1964 servierte.

6 Stück
9 Stück
12 Stück

ACOMPANAMIENTO ~ Beilagen nach Wahl ~

Salat (Dressing nach Wahl)
Steak-House-Pommes
Knusprige Kartoffelkugeln
Garlic Bread (Knoblauchbaguette)
Ofenkartoffel
Knackiger Maiskolben
Mexikanischer Reis



JALAPEÑOS BIG BURGERS

Hamburger

Saftiger Rinderburger mit Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Steak-House-Pommes

Cheeseburger

Saftiger Rinderburger mit Zwiebeln, zart schmelzendem Käse, dazu Steak-House-Pommes

Hawaii Burger

Saftiger Rinderburger mit Zwiebeln, Ananas und zart schmelzendem Käse, dazu Steak-House-Pommes

Chamembert Burger

Saftiger Rinderburger mit Zwiebeln, zart schmelzendem Chamembert, dazu Steak-House-Pommes

Mexican Burger

Saftiger Rinderburger mit Hot Salsa, Jalapeños, Mais, Zwiebeln und Speck, dazu Steak-House-Pommes



Jalapeños Hellburger

Burger mit zwei saftigen Scheiben Rinderhackfleisch, Zwiebeln, richtig viel scharfen Jalapeños und Chilis und mächtig Käse für die Hartgesottenen und Hungrigen, dazu Steak-House-Pommes. Schaffst Du ihn, oder er Dich?

RODIZIO ~ Brasilianische Spezialität ~

Sinngemäß übersetzt bedeutet der Begriff Rodizio: Das Essen ist ein langer ruhiger Fluss. Sein Ursprung hatte das Rodizio vor rund 300 Jahren. Monatelang trieben Gauchos ihre gewaltigen Herden über die südamerikanischen Steppen. Abends wurden Tiere aus der Herde ausgewählt, um sie über dem Lagerfeuer an großen Spießen zu grillen

Rodizio de Vaca

In Rosmarin-Chili-Öl marinierte Rinderlende, mit Zwiebeln und Paprika am Spieß gegrillt, dazu reichen wir knusprige Kartoffelwürfel, marktfrischen Salat und dreierlei Dips



EL BISTEC ~ Jalapeños Steaks ~

Unsere Steaks von höchster Qualität, wunschgemäß zubereitet, werden mit Salat und drei verschiedenen Dips serviert. Ihre Beilagen können Sie sich individuell aussuchen.

Steak "El Pavo"

Scharf angebratenes Putensteak

Steak „El Cerdo“

Saftig gebratenes Schweinerückensteak

Black Angus Steak "El Vaca"

Zart gegrillte Rinderlende vom Weideochsen

Falls Sie keinen anderen Wunsch äußern, grillen wir Ihre Rinderlende „Medium“

ACOMPAÑAMIENTO ~ Beilagen nach Wahl ~

Steak-House-Pommes
Knusprige Kartoffelkugeln
Garlic Bread (Knoblauchbaguette)
Ofenkartoffel
Knackiger Maiskolben
Mexikanischer Reis

PLATO ESPECIAL

Unsere Platte für zwei Personen wird mit frischen Marktsalaten, Tomaten, Paprika, Krautsalat und Bohnen-Mais-Gemüse serviert, begleitet von drei verschiedenen Dips

Plato Variado de Carne

Große gemischte Fleischplatte (2 Schweinerückensteaks, 2 Putensteaks, 2 Roastbeef) serviert mit mexikanischem Reis, Steak-House-Pommes und Kräuterbutter



JALAPEÑOS ESPECIALIDADES ~ Spezialitäten des Hauses ~

Chili con Carne

Hausgemachtes Chili con Carne

Chili con Queso

Hausgemachtes Chili con Carne mit Käse überbacken

Tres Senioritas

Drei kleine Weizenmehltortillas mit drei verschiedenen Füllungen an Salatbouquet, verfeinert mit dreierlei Dips

Tres Amigos

Ein Burrito, ein Enchilada und ein Taco mit drei verschiedenen Füllungen an Salatbouquet, verfeinert mit dreierlei Dips

Arozz de Pavo

Putenstreifen vom Grill mit Champignons und mexikanischem Reis an Salatgarnitur

PARA NIÑOS ~ Nur für unsere kleinen Gäste ~

Palito de Pescado

Fünf panierte Fischstäbchen mit Salatbeilage, Steak-House-Pommes oder mexikanischem Reis



POSTRES Y DULCES ~ Desserts ~

Wir empfehlen Ihnen hier unsere Desserts, die Ihr Menü geschmackvoll abrunden und ausklingen lassen

Tortillas Dulce y Helado Vainilla

Tortillachips in Zimtucker gewälzt, dazu feines Vanilleeis und heiße Tequilakirschen

Sweet Burrito

Süßer Weizentortilla gefüllt mit frischen Früchten und Vanilleeis an Schokoladensauce



VERMIETUNG DER JALAPEÑOS EVENTLOCATION FÜR IHRE

JALAPEÑOS
eventlocation

- HOCHZEIT
- GEBURTSTAGSPARTY
- FIRMENFEIER



Es gibt viele schöne Anlässe, liebe Freunde zu einer fröhlichen Runde einzuladen oder ein rauschendes Fest zu geben. Ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfest, Hochzeit oder Fachschaftsfeier - wir bieten Ihnen und Ihren Gästen den passenden Rahmen.

In unserem historischen Kreuzgewölbe schaffen wir mit modernster Licht- und Tontechnik ein unvergessliches Ambiente. Unser erfahrenes Personal begleitet Sie durch den Abend und sorgt für Ihr leibliches Wohl und das Ihrer Gäste. Lassen Sie sich vom besonderen Flair unserer Räumlichkeit verzaubern und verbringen Sie mit uns eine unvergessliche Zeit.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, setzen Sie sich mit uns in Verbindung - entweder über die Geschäftsleitung oder über info@jalapenos-regensburg.de.

Ihr Jalapeños Team

JALAPEÑOS EVENTLOCATION . Schottenstraße 4 . Regensburg . Tel: 0941.567 40 40