



EINE KULINARISCHE EXPEDITION: DIE VIelfALT DER MEXIKANISCHEN KÜCHE ENTDECKEN

Nachdem wir die Grenze passiert hatten, eröffnete sich eine neue Welt voller Geschmack und Erlebnisse – Joe's Welt, unsere Welt.

Folgen Sie uns auf eine aufregende kulinarische Expedition durch Mexiko. Ein Land, dessen reichhaltige Küche von der UNESCO sogar als Weltkulturerbe eingestuft wurde.

Auf der Baja California ließen wir uns am Strand von frischen Meeresfrüchten verführen, verfeinert mit Limette, Koriander und Chili.

Die Halbinsel Yucatán lockte mit ihrem Achiote-Gewürz und den rauchigen *“Cochinita Pibil”*-Gerichten, basierend auf jahrhunderte alten Rezepturen der Ureinwohner, der Mayas.

In Veracruz verwöhnten wir uns mit verschiedenen Fischspezialitäten, darunter das schmackhafte *“Hua-chinango a la Veracruzana”*. Unser nächster Stopp war Puebla im Herzen Mexikos. Hier tauchten wir ein in die Komplexität von *“Mole Poblano”*, während uns Oaxaca seine meisterhaften Saucen *“Mole Negro”* und *“Mole Coloradito”* präsentierte.

Zurück in Europa vereinten wir diese Aromen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise, welche die Vielfalt und Seele der mexikanischen Küche zelebriert.

Wir laden unsere Gäste herzlich ein, uns auf dieser außergewöhnlichen Reise durch Mexiko zu begleiten.

Bienvenido a Joe Peña's!

ENTRANTES

ENTRANTES CLASSICOS

CHIPS Y SALSA PICANTE 🌿🌿

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa Picante · 6,20 Euro

CHIPS & DIPS 🌿

Knusprige Chips von Maistortillas serviert mit Salsa Picante, Kräuter-Sauerrahm, Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 11,80 Euro

NACHOS 🌿

Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo^{1,2} · 10,80 Euro

¡Come con los dedos y comparte con tus amigos!



ENTRANTES DE JOE

GUACAMOLE 🌿 (vegan auf Anfrage)

Am Tisch zubereitete Creme von frischen Avocados mit Pico de Gallo^{1,2}, Koriander, Sauerrahm, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit Chips von Maistortillas · 12,80 Euro

TAPAS PARA PICAR (AB 2 PERSONEN)

Vorspeisenplatte estilo Joe Peña's mit kalten und warmen Leckereien von Taquitos, Buttermaiskolben, Chorizo (pikante Salami), Manchego-Käse und Quesadillas. Serviert mit Guacamole, Salsa Picante, Cheddar-Cheese-Dip^{1,2}, Sauerrahm und hausgemachten Tortilla-Chips · 11,50 Euro pro Person

TOSTADA ESPAÑOLAS

Knusprig ausgebackene Weizentortillas gefüllt mit Spinat und Serrano-Schinken³. Überbacken mit Manchego-Käse, serviert an Salatbouquet¹ · 11,20 Euro

CHORIZO DE SARTÉN

Saftige original Chorizo vom Grill, mit frischen Tomaten, Manchego-Käse und Ranchero-Sauce in der Gusseisenpfanne serviert. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 12,80 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 7) koffeinhaltig, 🌿 vegetarisch, 🌿🌿 vegan

MUY BIEN

TAQUITOS ESTILO JOE PEÑA'S

Ausgebackene Tortilla-Röllchen gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 10,60 Euro

CORN FRITTERS

Gebackene Maisbällchen mit frischen Chilis und Ananas-Salsa · 10,60 Euro



WANT YOUR OWN GUACAMOLE-SET? JUST ASK YOUR WAITER.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenenkarte.

ENSALADAS

ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von "Caesar's Place" in Tijuana. Romanasalat in sämigem Dressing¹ aus Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets, dazu Knoblauch-Croûtons. Serviert in einer ausgebackenen Weizentortilla-Schale.

Classic · 13,80 Euro | Chicken · 18,00 Euro
Rind · 18,80 Euro | Gambas · 18,80 Euro
Red Snapper · 18,80 Euro

ENSALADA DE PAVO ASADO

In hausgemachter Joe Peña's Marinade¹ eingelegte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing¹ und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 18,60 Euro

ENSALADA DE YOLANDA OSUNA

Bunter Salatteller der Saison mit Blue-Cheese-Dressing (Blauschimmel-Edelpilz-Käse-Dressing¹), in Kräuterbutter gebratenen Champignonscheiben, Rucola, Cherrytomate und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 15,80 Euro

ENSALADA DE FAJITAS "GIGGLIN MARIA"

Joe Peña's Fajitas von Rind und Huhn auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing¹. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 18,80 Euro

CAESAR SALAD

Entgegen landläufiger Meinung stammt der Caesar Salad nicht aus Las Vegas



und ist auch nicht nach einem römischen Kaiser benannt. Der Salat wurde in den frühen 1920er-Jahren von Caesar Cardini erfunden, einem italienischen Koch, der ein Restaurant in Tijuana, Mexiko, besaß. Er zog von San Diego nach Tijuana, um dort der Prohibition zu entgehen. Laut seiner Tochter gingen am 4. Juli 1924 die Küchenvorräte zur Neige, und der gute Caesar warf zusammen was noch übrig war. So erfand er ein Gericht, das später um die Welt ging.

Y MAS

ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais an einem pikanten Dressing¹ mit grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 19,80 Euro

ESPECIALIDAD DE ENSALADA "GUITANA" ESTILO JOE PEÑA'S

Feine Streifen von der Rinderhüfte und frische Ananas vom Grill. Serviert an marktfrischen Salaten der Saison mit einem hausgemachten, delikaten Curry-Bananen-Dressing¹. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette. Muy especial! · 19,90 Euro

SOPAS

SOPA DE BONIATOS

Delikate Suppe von Süßkartoffeln verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Crème fraîche · 6,80 Euro

ESTOFADO DE VERDURAS ESTILO JARDINERO

Deftige Rindfleischsuppe mit einer reichen Einlage von frischem Gemüse, Kartoffeln. Pikant abgeschmeckt mit frischen Chipotle-Chilis · 6,80 Euro

*¡Barriga llena,
corazón contento!*



PLATOS DE SONORA

BURRITOS Burritos sind ein echter Klassiker im Norden Mexikos und werden dort in vielen Variationen angeboten. Die Chimichanga ist ein ausgebackener Burrito, ein Gericht das wohl durch einen Zufall in Sonora entstanden ist, als ein Burrito versehentlich ins heiÙe Frittierfett fiel. Madre mia!



BURRITO TRADICIONAL DE POLLO

Hähnchenbrust und Kartoffeln gegart in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce, eingerollt in eine warme Weizentortilla, mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce und Käse garniert. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur¹ · 21,80 Euro

BURRITO DE VERDURAS

Warme Weizentortilla mit leicht pikanter Füllung von Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche. Garniert mit Joe Peña's Salsa Verde und Käse, serviert mit Salatgarnitur¹, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm, und mexikanischem Reis · 19,60 Euro

BURRITO DE CARNE

Mit Käse überbackene Weizentortilla gefüllt mit "Carne de Picadillo" (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack, delikat gewürzt mit Oliven⁴, Rosinen, Äpfeln, Nüssen und Zwiebeln). Serviert mit Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur¹. Eine echte Delikatesse der mexikanischen Provinz Chiapas · 21,80 Euro

CHIMICHANGA DE TAXCO

GroÙe gefaltete Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit fein gewürztem Huhn, Spinat, Pico de Gallo^{1,2} und Chipotle-Chilis auf einer Tequila-Mango-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

PLATOS DE OAXACA

OAXACA zählt zum südlichen Zentralmexiko und ist bekannt für seine bunten Märkte mit unzähligen Carne-Asada-Ständen. Hier wird gegrillt, was das Zeug hält: Rind, Huhn, Schwein, Klapperschlangen – alles ist erlaubt.

CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa Picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's Mole¹ und Salatgarnitur¹ · 24,80 Euro

ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas gefüllt mit gezupftem Huhn, Käse, Sauerrahm und pikanter Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

PUERCO À LA CREMA

Zwei Schweinerückensteaks in einer pikanten Sauce aus Sauerrahm, Senf, Tomaten, Paprika und Kräutern. Dazu reichen wir Quesadillas, Baked Potato, Kräuter-Sauerrahm und Salatgarnitur¹ · 22,90 Euro

MOLE Oaxaca und Puebla streiten sich übrigens, wer die beste und beliebteste Mole macht. Ziemlich schwierig zu sagen, denn es gibt über 300 verschiedene Rezepturen.



UN VIAJE POR MÉXICO

EINE REISE DURCH MEXICO

Gutes Essen prägt die Identität der Mexikaner und fördert den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Die traditionelle Küche jeder mexikanischen Region zeichnet sich durch ihre Zutaten, Zubereitungsarten und Utensilien aus und basiert auf Kultur und Geschichte. Unsere etwas kleineren Gerichte sind perfekt für den kleinen Hunger oder zum Teilen – wir empfehlen drei Teller für zwei Personen!



EL ASADO DE YUCATÁN

Die Halbinsel Yucatán war lange vom Zentrum abgeschnitten und hat so dank der alten Mayakultur und starken europäischen Einflüssen einen ganz speziellen kulinarischen Stil entwickelt. Dieser saftige Schweinebraten wird in einem pikanten Gewürzmantel² mariniert, dann im Ofen gegart und mit Tomaten-Salsa-Relish übergossen. Dazu servieren wir karamellisierte Süßkartoffel und Salatbouquet¹ · 15,80 Euro

ALBONDIGAS ESTILO CAMPECHE

Campeche liegt am Golf von Mexiko an der Westküste der mexikanischen Halbinsel Yucatán. Auch wenn heute nur noch ein kleiner Teil spanischer Abstammung in Campeche lebt, haben die Spanier ihren kulinarischen Einfluss hinterlassen. Unsere saftigen Fleischbällchen aus reinem Rinderhack werden in hausgemachter Salsa Picante serviert. Dazu reichen wir Cole Slaw¹ und knuspriges Kräuter-Knoblauch-Baguette · 14,80 Euro

EL PEROL DE TOLUCA DE LERDO

In Toluca de Lerdo schlägt der Takt des täglichen Lebens etwas langsamer. Die Stadt liegt 2.638 m über dem Meeresspiegel und da kann es schon mal kälter werden. Deshalb erfährt dieser deftige Schmortopf dort große Beliebtheit. Stückchen von der Rinderhüfte werden über Stunden zart gegart, mit Rotwein und Chili verfeinert und mit Zitrone abgeschmeckt. Dazu reichen wir Kräuter-Knoblauch-Baguette, frische Limette⁵ und Sauerrahm. Muy especial! · 15,80 Euro

POLLO PIBIL YUCATECO

Pibil ist ein Maya-Wort, das so viel wie "im Boden vergraben" bedeutet. Dabei wird das Fleisch mit Achiote Paste, Tomaten- und Zwiebelscheiben sowie Knoblauchzehen in Bananenblätter gewickelt und im Erdofen gegart. Keine Sorge, diese ausgelösten Hähnchenschenkel haben wir nicht hinter dem Restaurant vergraben, aber zart sind sie dennoch. Serviert werden sie mit einer karamellisierten Süßkartoffel, Kräutersauerrahm und Salatbouquet¹ · 16,80 Euro

PATATA ASADA DE VAQUERO DE RIO GRANDE

Ayaya! Das ruft in diesem Fall nicht nur ein mexikanischer Cowboy, der Vaquero, aus dem Norden Mexikos. Auch das Gemüse einer traditionellen Fajita kann als Bett dieser leckeren Süßkartoffel aus dem Ofen dienen. Serviert wird diese mit veganer Chimichurricreme und Salatbouquet¹ · 14,80 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff,
2) Konservierungsmittel,
3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt,
5) gewachst, 7) koffeinhaltig

PLATOS DE CDMX

LA CIUDAD Im Herzen Mexicos liegt die Hauptstadt Ciudad de Mexico City, auch CDMX genannt. Die Einflüsse etlicher Nationen haben Mexiko-Stadt zu einem kulturellen und kulinarischen Melting Pot gemacht. Hier finden sich unzählige Köstlichkeiten: Ob Enchiladas oder Grillgerichte mit Früchten – hier gibt es für jeden Geschmack etwas.



SOFT ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Drei weiche Weizentortillas gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse^{1,2} und Eisbergsalat. Garniert mit Salsa Picante und Käse. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney- Bohnen und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

POLLO Y PLATANO

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur¹ · 22,80 Euro

STEAK & ENCHILADAS

Zartes Schweinesteak à la Crema serviert mit einer Soft Enchilada Estilo Joe Peña's und einer Enchilada de Pollo. Dazu reichen wir mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 22,90 Euro

PLATOS DE VERACRUZ

VERACRUZ Auch wenn Veracruz eine Küstenregion ist, bietet sie neben frischem Fisch auch leckere Quesadas.

QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla gefüllt mit Käse, Pico de Gallo^{1,2}, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 21,80 Euro

QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA

Große Weizentortilla vom Grill gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo^{1,2}, mexikanischem Reis und Buttermais- kolben · 20,80 Euro



¡Un mosaico de culturas en cada bocado!

JOE'S STEAKS

UNSERE GARANTIE Wir vom Joe Peña's finden es wichtig und richtig, dass unsere Gäste wissen, woher unser Fleisch stammt. Denn neben Geschmack und Qualität möchten wir bei diesem sensiblen Thema vor allem für Transparenz sorgen. Unsere Steaks stammen ausschließlich von der Black Angus Rasse von unserem Vertragspartner, der Familie Solassi und ihrer Rodeo Ranch aus Argentinien, d. h. KEINE STALLHALTUNG, KEINE MASTFÜTTERUNG UND KEINE ZUGABE VON ANTIBIOTIKA.



Zu allen Steaks reichen wir unsere hausgemachte BBQ-Sauce¹, in Butter gebratenen Maiskolben und Kräuterbutter.

CARNE DE LAS ESPECIAS

Dieses Steak besticht durch die spannende Mischung seines Gewürz-Rubs⁷ – ein Mantel aus Frucht-, Holz, Kaffee- und Tabakaromen. 220 g Roastbeef werden im Gewürz-Rub gewälzt und danach scharf gegrillt. So können sich die Röstaromen am besten entfalten · 29,90 Euro

RUMPSTEAK ESTILO JOE PEÑA

500 g für 2 Personen mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch für Sie tranchiert · 31,90 Euro pro Person

RIB EYE STEAK

Flavored our way, done to your liking
300 g · 32,90 Euro

PRIME BEEF STRIPLOIN

Lady Size · 180 g · 25,60 Euro
Gentleman's Cut · 220 g · 28,80 Euro

PUNTA DE PICANA

Das Rinderhüftsteak wird mindestens drei Tage in unserer hausgemachten Tomaten-Salsa-Relish mariniert und dann auf dem Lavasteingrill gegrillt. Würziger und saftiger geht ein Hüftsteak nicht · 250 g · 25,80 Euro

FILETE "BUENOS AIRES"

Für Kenner und Genießer, zubereitet wie in den besten Steakhäusern von Buenos Aires. Das zarteste Stück vom Rind wird mindestens drei Tage lang mit Limette, Ingwer und Knoblauch mariniert · 220 g · 35,80 Euro

CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak vom Lavasteingrill. Serviert mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne · 220 g · 31,80 Euro

COSTILLAS CUBANA

Rib Eye Steak vom Lavasteingrill überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, grünen Pfefferschoten, frischem Koriander und verschiedenen Gewürzen · 220 g · 29,90 Euro

JOE'S FAJITAS

Fajitas werden in einer heißen Gusseisenpfanne serviert, mit Pico de Gallo^{1,2}, Guacamole, Blattsalat, geriebenem Käse und Bohnenmus gereicht und von Hand in Weizentortillas gerollt.

CHOOSE YOUR FAVOURITE:

Beef · Chicken · Huachinango (Red Snapper) · Camarones (Garnelen) · Chorizo · Pineapple · Banana & Coconut · Margarita Fajitas (Hühnerbrust mariniert in Tequila, Orangenlikör und Limetten) · 24,60 Euro

VEGETARIAN OR VEGAN

Zucchini, Karotten und Champignons · 19,80 Euro

BEILAGE NACH WAHL:

Side Salad¹ · Cole Slaw¹ · Baked Potato · Steakhouse Potatoes · Gemüse · je 3,40 Euro
Süßkartoffelpommes · 4,00 Euro



PLATOS DE YUCATÁN

YUCATÁN Mexiko besitzt über 9.000 km Küste, einen Teil im Osten am Golf von Mexiko und den anderen im Westen am Pazifik. Die Küche der Halbinsel Yucatán mit ihrem karibischen Flair bietet besonders viele Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.



OCEAN ASADA

Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill, abgeschmeckt mit einer Salsa Picante. Dazu frische Salate¹ der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis und hausgemachte Guacamole · 24,60 Euro

HUACHINAGO À LA CAJUN

In einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch gegrillter Red Snapper (pikant!). Serviert mit mexikanischem Reis, pikantem Gemüse in Salsa Verde und Salatgarnitur¹ · 24,60 Euro

PLATOS DE PUEBLA

PUEBLA Direkt hinter den Hügeln der Hauptstadt liegt der Ort Puebla. Er ist bekannt für seine Mole Poblano und die arabischen Einflüsse, bei denen oft getrocknete Früchte und Nüsse ihr Übriges zum Genussmoment beitragen.

CARNE DE BUEY TRES CHILES

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Sauce von dreierlei Chilis. Serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllten Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's-Mole¹ und Salatgarnitur¹ · 24,80 Euro

TEXAS CHICKEN ASADA

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole¹ und Salatgarnitur¹ · 22,80 Euro



¡Un viaje culinario a las regiones de México!

