

Wir bitten um Verständnis, dass wir nur Tischrechnungen erstellen können!

ALLE SPEISEN
AUCH ZUM
MITNEHMEN

Casa Gonzalez



DEEP STREET 28 - RHEINE - PHONE 0 59 71 / 1 38 19

= Vegetarisch

VORSPEISEN

- 1 **Nachos Gonzales**^{1,4} **6,90 €**
Knusprige Tortillaecken aus Maismehl mit Jalapeño-Chilies und Käse überbacken dazu Salatbeilage
- 2 **Nachos de la Casa**^{1,4} **8,90 €**
Knusprige Tortillaecken mit frischem Spinat, Tomaten, Jalapeño-Chilies und Käse überbacken
- 3 **Onion Rings**^{1,4} **8,90 €**
In Bierteig gebackene Zwiebelringe mit Dip, dazu Salatbeilage
- 4 **Sopa de Tortilla**^{1,4} **6,50 €**
Tomatensuppe mit frittierten Tortillaecken und Fetakäse
- 5 **Nachos y Guacamole** **6,90 €**
Mus aus reifen Avocados, Tomaten, Zwiebeln, Sauerrahm, serviert mit Tortillachips^{1,4}
- 6 **Maiskolben** **5,90 €**
Geröstet in unserem Hausgewürz
- 7 **Queso Fundido con Champiñones**^{1,7} **8,90 €**
Frische Champignons mit geschmolzenem Käse

HAUPTGERICHTE

- 10 **Tacosalat Speedy** **13,90 €**
Große Tortillaschale gefüllt mit gemischtem Salat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Zwiebeln, Sauerrahm, Guacamole, Essig-Öl-Dressing und Fetakäse
- Toppings**
- 11 Hähnchenbruststreifen **3,00 €**
 - 12 Rindersteakstreifen **3,00 €**
 - 13 Gebratenene Knoblauch-Garnelen **4,00 €**
 - 14 **Queso Panela con Jitomate**⁷ **13,90 €**
Zwei kleine frittierte Weizentortillas mit Fetakäse, Tomaten, frischer Minze, Zwiebeln dazu Reis und Salatbeilage
 - 15 **Taco sin Carne** **13,90 €**
Zwei Maismehltortillas gefüllt mit veganem Chili sin Carne dazu Reis und Salatbeilage
 - 16 **Burrito** **13,90 €**
Überbackene große Weizentortilla gefüllt mit frischem Spinat und Fetakäse, mit Reis, Bohnen und Salatbeilage
 - 20 **Chimichanga con Carne** **14,90 €**
Eine frittierte, mit Käse überbackene, große Weizentortilla gefüllt mit Chili con Carne, serviert mit Reis, Bohnen und Salatbeilage

Enchiladas

Zwei überbackene gerollte Weizentortillas mit Reis, Bohnen und Salatbeilage, gefüllt mit:

- 22 Gemischtem Gemüse in Käsesauce^{1,7} **14,90 €**
- 23 Frischen Champignons in Käsesauce^{1,7} **14,90 €**
- 24 Hähnchenbruststreifen in Käsesauce^{1,7} **14,90 €**
- 25 Schweinefiletstreifen in Käsesauce^{1,7} **15,90 €**
- 26 Gebratenen Garnelen in Käsesauce^{1,7} **17,90 €**
- 27 **Plato Vegetariana**^{1,4,7} **18,90 €**
Vier miteinander kombinierte Spezialitäten des Hauses: Eine Enchilada mit gemischtem Gemüse, eine Queso Panela, ein halber Maiskolben und zwei gebackene Zwiebelringe, dazu Reis, Bohnen und Salatbeilage
- 28 **Plato de la Casa**^{1,7} **18,90 €**
Vier miteinander kombinierte Spezialitäten des Hauses: Eine Enchilada mit Hähnchenbruststreifen, eine Chimichanga mit Chili con Carne, zwei knusprig gebratene Chicken Wings und ein Schweinelendchen dazu Reis, Bohnen und Salatbeilage
- 29 **Cajun-Fish** **14,90 €**
Gebratenes Fisch-Filet mit Kräuter-Gewürzkruste dazu Reis und Salat
- 30 **Quesada**^{1,7} **12,90 €**
Weizentortilla gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Sauerrahm, dazu Reis und Salatbeilage
- 31 **Pollo Santa Clara** **14,90 €**
Marinierte Hähnchenbrust mit Kräuterkruste überbacken, dazu Reis und Salat
- 33 **Pollo Casa Gonzales** **14,90 €**
Hähnchenbrust vom Grill, mit Blue Cheese⁷ und Shrimps dazu Pommes und Salatbeilage
- 34 **Mole Poblano** **14,90 €**
Gebratene Hähnchenbrust mit einer speziellen Kräuter-Chili-Sauce und einem Hauch von Schokolade dazu Reis, Bohnen und Salatbeilage
- 35 **Filetes de Cebolla** **17,90 €**
Gegrillte Schweinemedallions mit geschmorten Zwiebeln und geschmolzenem Käse^{1,7} dazu Pommes und Salatbeilage
- 36 **Carne Picaña** **18,90 €**
Pikant gewürzte, gebratene Rindersteakstreifen mit verschiedenen Dips dazu Salat
- 39 (auf Anfrage) **16,90 €**
- 40 **Chicken Wings** **16,90 €**
As-much-as-you-want-Endlos-Fleisch-Portion! Serviert mit BBQ-Sauce¹ und Pommes oder Salat

AB 2 PERSONEN

Fajitas

Gegrillte, marinierte Fleischstreifen mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Gurke, serviert in einer heißen Pfanne, dazu reichen wir warme Weizentortillas und verschiedene Beilagen: Guacamole, Käse, Reis, Bohnen, Salsa und Sauerrahm

- | | | |
|-------------------------------|------|----------------|
| 41 Rindfleischstreifen | p.P. | 18,90 € |
| 42 Hühnerbruststreifen | p.P. | 15,90 € |
| 43 Schweinefilet | p.P. | 16,90 € |
| 44 Vegetarisch | p.P. | 15,90 € |
| 45 Mixed, nach Ihren Wünschen | p.P. | 16,90 € |
| 46 Garnelen | p.P. | 19,90 € |

AB 4 PERSONEN

- | | | |
|--|------|----------------|
| 47 Plato Casa Gonzales | p.P. | 17,90 € |
| Spare Ribs, Chicken Wings, Enchilada Huhn, Enchilada Champignon dazu Pommes und Salat | | |
| 49 Plato Grande ^{1,4,7} | p.P. | 21,90 € |
| Maiskolben, Nachos de la Casa, Onion Rings, Spare Ribs, Chicken Wings, Chimichanga, Enchilada Huhn, Carne Picaña dazu Pommes und Salat | | |

AB 10 PERSONEN

ALL YOU CAN EAT!

Jede Plato als Plattenservice.
Nur auf Vorbestellung!

DESSERTS

- | | |
|--|---------------|
| 51 Churritos | 7,00 € |
| Zimteis mit frittierten Tortillastreifen und Honig | |
| 52 Higos Barrachos | 7,00 € |
| In Wein und Tequila marinierte Feigen mit Zimteis | |
| 53 Bananadilla | 7,00 € |
| Warme Weizentortilla gefüllt mit Banane und Schokolade | |
| 54 Carribeañ Dream | 6,50 € |
| Vanilleeis, Maracujasaft, Sahnehaube | |

Bitte beachten Sie auch
unsere **Cocktailkarte!**
HAPPY HOUR
COCKTAILS
25% RABATT
From 18 - 19 h + 22 - 0 h

Casa Gonzalez



DEEP STREET 28 - RHEINE - PHONE 0 59 71 / 1 38 19

TEQUILA

Tequila Silver	2cl	2,30 €
Tequila Gold	2cl	2,50 €
Jose Cuervo Clasico	2cl	2,50 €
Jose Cuervo Especial	2cl	2,70 €
Sauza Honitos Reposado	2cl	2,80 €
Corralejo Anejo	2cl	4,40 €
Esperanto Anejo	2cl	5,00 €
3 Magueyes Reserva de Don Julio	2cl	5,20 €

MEZCAL

Gusano Rojo legitimo de Oaxaca	2cl	3,00 €
Donaji	2cl	3,00 €
Donaji Original with the worm	5cl	5,30 €

TEQUILA

Tequila ohne Teufel:

Der Teufel hat den Schnaps gemacht, aber mit Tequila kann er sich nicht schmücken. Für den sind die Götter zuständig, erzählt eine mexikanische Legende. Demnach war im Himmel der Teufel los, weil sich die Götter stritten. Der Streit löste einen Blitz aus, der Blitz fuhr in eine blaue Agave, brachte deren Strunk zum Kochen. Und: ein klarer Saft floss heraus – der Tequila. Ein Götter-Geschenk, das zu Azteken-Zeiten den hohen Priestern vorbehalten blieb. Tequila ist ein Brand, der ausschließlich aus einer Pflanze hergestellt wird, der blauen Weber-Agave. Er darf nur in Mexiko produziert werden. Die "Blaue Agave" benötigt ca. 8 bis 12 Jahre bis sie zu ihrer vollen Größe gewachsen ist und geerntet werden kann. Die Pflanze wird ausgegraben und dann von den spitzen Blättern befreit, so dass nur das Herz übrig bleibt. Die Herzen wiegen bis zu 85 Kilo. In Stücke geschnitten werden sie dann zum Garen in Ziegel – oder Betonöfen gepackt. Dieser Garvorgang dauert bis zwischen 24 und 36 Stunden. Dabei geben die Herzen das sogenannte Honigwasser ab. Wenn der Agave durch anschließendes Auspressen das gesamte "Aqua miel" entzogen worden ist, kann der darin enthaltene Zucker zu destillierbarem Alkohol vergoren werden.

Blanco Tequilas werden nach der Destillation direkt abgefüllt und stehen für puren, unverfälschten Tequila-Genuss. Die Reposados (abgelagert) reifen zwischen 2 und 12 Monaten, meistens in Fässern aus Rotholz oder kleinen Eichenfässern. Durch die Reifung nimmt der Tequila eine hellgelbe Farbe an, im Geschmack wird er weicher und erhält zusätzliche Aromen, die den Agavengeschmack verfeinern. Die Añejos (gelagert) reifen 1 bis 4 Jahre in Kentucky-Bourbon-Fässern. Durch die längere Reifezeit ist der Añejo etwas dunkler als ein Reposado und im Geschmack noch weicher und milder.

BRANDY, RONS, LIQUEUR

Bacardi Razz	2cl	3,00 €
Bacardi White	2cl	3,00 €
Bacardi Black	2cl	3,20 €
Bacardi Lemon	2cl	3,00 €
Bacardi 8 anos	2cl	5,00 €
Havana Club 3 anos	2cl	3,00 €
Veterano Brandy	2cl	3,20 €
Likör 43 Cuarenta y tres	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Ramazotti Menta	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Fernet Menta	2cl	3,00 €

DOMESTIC BEERS

Pils	0,3l	2,90 €
Alt	0,3l	2,90 €
Weizen, hell	0,5l	4,50 €
Weizen, dunkel	0,5l	4,50 €
Weizen, alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Bananenweizen	0,5l	4,70 €
Maxi Pitcher Pils	1,5l	14,00 €
Maxi Pitcher Alt	1,5l	14,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	2,80 €
Malzbier¹	0,33l	2,80 €

MEXICAN BEERS

Corona	0,33l	4,50 €
Sol	0,33l	4,50 €
Desperados	0,33l	4,00 €
Salitos	0,33l	3,90 €

AMERICAN BEER

Miller	0,33l	4,00 €
---------------	-------	---------------

WINES

Hauswein, rot	0,2l	4,50 €
Hauswein, rosé	0,2l	4,50 €
Hauswein, weiß	0,2l	4,50 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola^{1,2,9}	0,2l	2,80 €
Coca-Cola light^{1,3,9,12}	0,2l	2,80 €
Fanta^{1,3}	0,2l	2,80 €
Sprite	0,2l	2,80 €
Mineralwasser	0,25l	2,80 €
Mineralwasser, still	0,25l	2,80 €
Mineralwasser	0,75l	5,90 €
Schweppes Bitter Lemon¹⁰	0,2l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale^{1,2}	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water¹⁰	0,2l	2,90 €

ICE TEA³

Peach	0,33l	3,50 €
Lemon	0,33l	3,50 €
Pomegranate	0,33l	3,50 €
Watermelon	0,33l	3,50 €
Blueberry	0,33l	3,50 €

FRUIT JUICES

Apple Juice	0,2l	2,80 €
Orange Juice	0,2l	2,80 €
Cherry Juice	0,2l	2,80 €
Maracuja Juice	0,2l	2,80 €
Pineapple Juice	0,2l	2,80 €
Banana Juice	0,2l	2,80 €

Auch als Schorle erhältlich!