

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	3,80 €
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	3,50 €
Donaji	2cl	3,50 €
Donaji Original with the worm	5cl	6,90 €

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	3,30 €
Weizen, hell	0,5l	5,50 €
Weizen, dunkel	0,5l	5,50 €
Weizen, alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Bananenweizen	0,5l	5,70 €
Maxi Pitcher Pils	1,5l	16,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,25 €
Malzbier¹	0,33l	3,00 €

MEXICAN BEERS

Corona	0,33l	4,50 €
Sol	0,33l	4,50 €
Desperados	0,33l	4,50 €
Salitos	0,33l	4,30 €

AMERICAN BEER

Miller	0,33l	4,50 €
---------------	-------	---------------

WINES

Hauswein, rot	0,2l	6,50 €
Hauswein, rosé	0,2l	6,50 €
Hauswein, weiß	0,2l	6,50 €

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	3,00 €
Mineralwasser, still	0,25l	3,00 €
Mineralwasser	0,75l	6,90 €
Mineralwasser, still	0,75l	6,90 €
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	4,00 €
Lemon	0,33l	4,00 €
Pomegranate	0,33l	4,00 €
Watermelon	0,33l	4,00 €
Blueberry	0,33l	4,00 €

FRUIT JUICES

Apple Juice	0,2l	3,60 €
Orange Juice	0,2l	3,60 €
Cherry Juice	0,2l	3,60 €
Maracuja Juice	0,2l	3,60 €
Pineapple Juice	0,2l	3,60 €
Banana Juice	0,2l	3,60 €

Auch als Schorle erhältlich!