



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 · 5,90 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} · 10,80 Euro

NACHOS 🌿

Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo^{1,2} · 12,90 Euro

PULLED BEEF NACHOS

Homemade Tortilla Chips, Pico de Gallo^{1,2}, Jalapeños, Pulled Beef, darauf Cheddar-Cheese-Dip^{1,2}, Salsa Picante, Sour Cream und Guacamole · 15,50 Euro

QUESADILLAS DE MANGO 🌿

Tortillas vom Grill gefüllt mit Käse und frischer Mango. Dazu Ananas-Salsa · 9,80 Euro



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 · 13,80 Euro

ENTRADAS MIXTAS (AB 2 PERSONEN)

Vorspeisenplatte estilo Joe Peña's mit kalten und warmen Leckereien von Huhn, Speck³, Garnelen und Buttermaiskolben. Serviert mit Guacamole, Salsa Picante, Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} und hausgemachten Tortilla-Chips · 13,80 Euro pro Person

ALAS DE POLLO

Würzige Hähnchenflügel vom Grill, karamellisiert mit Honig-Chili-Sauce, serviert mit Cole Slaw¹ und ofenfrischem Baguette · 13,80 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 · 13,80 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 6) Antioxidationsmittel, 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} · 9,80 Euro

STICKY FINGERS

Mit Cornflakes panierte Streifen von der Hähnchenbrust, knusprig ausgebacken und auf einem Bett von Rucola serviert, dazu Joe's Kreolische Feigensenf-Sauce^{1,6} · 10,80 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 · 15,50 Euro | Chicken · 18,50 Euro
Rind · 19,50 Euro | Gambas · 19,50 Euro
Red Snapper · 19,50 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 · 18,90 Euro

ENSALADA DE YOLANDA OSUNA

(vegan aus Anfrage)
Bunter Salatteller der Saison mit Blue-Cheese-Dressing¹ (Blauschimmel-Edelpilz-Käse-Dressing), in Kräuterbutter gebratenen Champignonscheiben, Rucola, Cherrytomate und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 18,50 Euro

CAESAR SALAD

Entgegen land-läufiger 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 Küchen-vorräte 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 · 19,90 Euro

ENSALADA DE FAJITAS "GIGGLIN MARIA"

Joe Peña's Fajita mit Rind, Huhn, Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing¹. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 19,90 Euro

SOPA

CREMA DE MAIZ

Herzhaft abgeschmeckte Maiscremesuppe mit Chilifäden verfeinert · 7,50 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 heiße 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 · 22,50 Euro

BURRITO DE VERDURAS

(vegan auf Anfrage)

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

PULLED PORK BBQ BURRITO

Große Weizentortilla gefüllt mit saftigem mexikanischen Zupffleisch, Käse, Cole Slaw¹ und Joe's BBQ¹. Dazu reichen wir Sauerrahm, Guacamole, Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur¹ · 22,50 Euro

CHIMICHANGA A LA VILLAHERMOSA

Große gefaltete Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit "Carne de Desmenuzada" (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack, delikater gewürzt mit Tomaten, Mais, Zwiebeln und Feta-Käse). Serviert mit Buttermaiskolben und Salat¹, Guacamole-Dip, Sauerrahm und mexikanischem Reis · 22,90 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 · 24,50 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 · 21,90 Euro

ASADO DE PAVO

Putenbrust vom Grill mariniert in hausgemachter Joe Peña's Marinade auf Basis von Balsamico-Essig¹, Sojaöl und Chipotle-Chilis. Mit frischen Gemüsestreifen in eine warme Weizentortilla gefaltet. Serviert mit Kidney-Bohnen, Guacamole, Buttermaiskolben und mexikanischem Reis · 23,90 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!



POZOLE DE GUERRERO

Pozole ist eines der traditionellsten mexikanischen Gerichte und wärmt, wie es gute Eintöpfe machen, auch die Seele. Ihre Zubereitung kann von Region zu Region variieren. Es wird vermutet, dass bereits die Azteken diesen Eintopf kochten. Unsere Pozole de Guerrero wird mit Schweinefleisch, weißem Mais⁶, Tomaten und verschiedenen Chilis zubereitet. Dazu servieren wir frisches Weißkraut, Radieschen, Avocadospalten und Baguette · 16,90 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 · 14,90 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! · 15,90 Euro

POLLO PIBIL YUCATECO

Pibil ist ein Maya-Wort, das so viel wie "im Boden vergraben" bedeutet. Dabei wird das Fleisch mit Achiote Paste, mit Tomaten- und Zwiebelscheiben sowie Knoblauchzehen in Bananenblättern 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 · 17,90 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 · 15,50 Euro

POLLO CON MOLE DE QUERÉTARO

Der Bundesstaat Querétaro liegt im zentralen Hochland von Mexiko. Die Menschen dort leben hauptsächlich von der Viehzucht und der Landwirtschaft. Die feine cremige Mole¹ aus dieser Region macht das saftig gegrillte Hähnchen zu einer reinen Geschmacksexplosion – überzeugt euch selbst. Dazu reichen wir Bratkartoffelwürfel, Quesadilla (mit Käse und roten Zwiebeln gefüllte Weizentortilla vom Grill) und Salatbouquet¹ · 16,90 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 6) Antioxidationsmittel, 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 · 21,90 Euro

FUENTE DE LOS BANDIDOS

Kombination von Enchilada de Pollo, Burrito Verduras und Soft Enchiladas^{1,2} estilo Joe Peña's. Garniert mit Salsa Picante und Käse. Dazu servieren wir Sauerrahm, Kidney-Bohnen, Guacamole, mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 21,90 Euro

VILLA DE ALVAREZ VEGAN BOWL

Empanada aus einer Weizentortilla, gefüllt mit Joe's veganem Verduragemüse. Knusprig ausgebacken, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Chimichurri-Sauce. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, schwarze Bohnen, gegrillter Maniok, Zucchini und Champignons sowie gebackenen Süßkartoffeln und Kräutersalat · 20,90 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 · 21,90 Euro

QUESADA GRANDE CON

QUESO DE OVEJA  (vegan auf Anfrage)
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 · 20,90 Euro

GAUCHO FONDE

Würzig gegrillte Rinderfleischspieße (180 g) an Romanasalat mit klassischem Caesar's Dressing¹, serviert mit Quesadillas (mit roten Zwiebel und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill). Dazu reichen wir Joe's "feurige" BBQ-Sauce¹ · 21,90 Euro

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.

PRIME BEEF STRIPLOIN

Lady Size · 200 g · 27,50 Euro

Gentleman's Cut · 250 g · 31,50 Euro

PUNTA E MARINADA DE MOJITO

Rinderhüftsteak gegrillt eingelegt in Joe's homemade Mojito Marinade – fruchtige Aromen von Limette harmonisieren, "perfectamente" mit Rum und Minze. Muy especial! · 250 g · 28,50 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 · 250 g · 38,50 Euro

CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak vom Lavasteingrill. Serviert mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne · 250 g · 32,90 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 · 250 g · 31,50 Euro

BEILAGE NACH WAHL:

Side Salad¹ · Cole Slaw¹ · French Fries · je 3,50 Euro

Steakhouse Potatoes · Baked Potato · Gemüse · je 4,00 Euro

Maniok (Knollige Wurzel der Maniokpflanze) · Süßkartoffelpommes · je 4,50 Euro

CARNE DE LAS ESPECIAS

Dieses Steak besticht durch die spannende Mischung seines Gewürz-Rubs⁷ – ein Mantel aus Frucht-, Holz, Kaffee- und Tabakaromen. 250 g Roastbeef werden im Gewürz-Rub gewälzt und danach scharf gegrillt. So können sich die Röstaromen am besten entfalten · 34,90 Euro

RUMPSTEAK ESTILO JOE PEÑA

500 g für 2 Personen mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch für Sie tranchiert · 30,90 Euro pro Person

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:

VEGETARIAN OR VEGAN

Wir reichen in der bruzelnd heißen Gusseisenpfanne gebratene Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Champignons in Joe's einzigartigem Fajita-Öl · 21,90 Euro

AND MAKE THEM SPECIAL

Pineapple · Süßkartoffel · Maniok · Feta-Käse · Beef · Chicken · Mixed Beef & Chicken · Chorizo · je 4,00 Euro
Camarones · Huachinango (Red Snapper) · je 5,00 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.



YUCATÁN GAMBAS BOWL

In Pankomehlpanade ausgebackene Garnelen angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Mango-Limetten-Mayo². Dazu Guacamole, Mangowürfel, gegrillte Ananas und Maniok, gebackene Süßkartoffeln und Kräutersalat, ausgarniert mit Chilifäden · 21,90 Euro

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 · 24,50 Euro

GAMBAS DE SARTÉN

Gegrillte Garnelen in würzig pikanter Knoblauch-Weißweinsauce serviert in einer heißen Gusseisenpfanne. Dazu Reis, Quesadilla (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill) und Salatgarnitur¹ · 27,90 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 · 24,50 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 · 23,90 Euro

CHIMICHANGA VEGANO

Ausgebackene Tomatentortilla gefüllt mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons und Karotten, dazu reichen wir gebratenen Maiskolben, Reis, Salsa Verde, Guacamole und Salatgarnitur¹ · 20,90 Euro

