



DIE BLAUE AGAVE

LUDWIGSBURG - GERMANY

100% PURO MEXICO - FUNDADO EN 2007

Die Blaue Agave (Agave Tequilana) ist eine von 200 bis 300 Agavenarten, die von den Südstaaten der USA bis nach Südamerika beheimatet sind.

Der Mexikanische Staat hat festgelegt, daß Tequila ausschliesslich aus dieser Agavenart (Blaue Weber Agave / Agave Azul Tequilana Weber) hergestellt werden darf. Er darf auch nur in Mexiko produziert werden, im Staat Jalisco, sowie in bestimmten Ortschaften der Staaten Nayarit, Tamaulipas, Michoacán und den Guanajuato. Destillate, die nach dem gleichen Verfahren ausserhalb der zugelassenen Ortschaften hergestellt werden, müssen sich Mezcal nennen.

Diese Agavenart wird zwischen 6 und 14 Jahre alt und bis 1,80m gross. Sie wird etwa ab dem achten Jahr geerntet. Zur Tequila Produktion wird das „Herz“ der Agave benutzt. Werden alle Blätter abgeschlagen, so bleibt ein Kern, der einer Ananas ähnlich sieht, weshalb dieses „Herz“ auch Piña genannt wird.

In Stücke geschnitten werden sie dann zum Garen in Ziegelöfen gepackt. Dieser Garvorgang dauert in der Regel zwischen 24 und 36 Stunden. Dabei geben die Herzen das so genannte 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.



ENTREMESES

- VORSPEISEN -

NACHOS CON QUESO VEGETARISCH **9,90**

hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, dazu dreierlei Dips ⁴

NACHOS CON CARNE **10,90**

hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, sowie würziges Rinderhack, dazu dreierlei Dips ⁴

BURRITAS JAMON DE SERRANO **8,90**

Weizentortilla gerollt bestrichen mit Chili-Chipotle-Frischkäsecreme, gefüllt mit Serranoschinken

ALBONDIGAS **8,90**

Mexikanische Hackfleischbällchen, dazu servieren wir hausgemachten Chipotle-Sauerrahm-Dip

COCTEL DE AGUACATE VEGAN **8,90**

mit Koriander und Limette verfeinerte Avocadowürfel, serviert mit Tomaten und Zwiebeln in einer leichten Zitronenvinaigrette

GUACAMOLE CLÁSICO VEGAN **10,90**

frisch am Tisch im Lavasteinmörser zubereitete Avocadocreme aus frischer Avocado, mit Koriander und Tomatenwürfeln, serviert mit knusprigen, hausgemachten Maistortillachips

TACOS

- TORTILLASCHALEN -

Unsere Tacos servieren wir wahlweise in der knusprigen Maistortilla oder in der weichen Weizentortilla.

TACOS CARNE **14,90**

gefüllt mit würzigem Rinderhack, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln, Käse, Sauerrahm und Koriander

TACOS VERDE VEGETARISCH **14,90**

gefüllt mit gebratenem Gemüse wie Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat, dazu Sauerrahm und Koriander (auf Wunsch vegan)

ENTREMESES

ENSALADAS

FAJITAS

STEAKS

DESSERTS

BURGER

PLATOS

BURRITOS

GETRÄNKE

ENSALADAS

- SALATE -

Zu unseren Salaten servieren wir knuspriges Baguette, dazu wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Essig/Öl

- | | |
|--|--------------|
| ENSALADA POLLO MEXICANA | 13,90 |
| großer gemischter Salat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill | |
| ENSALADA CEASAR <small>VEGETARISCH</small>  | 12,90 |
| Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing | |
| ENSALADA POLLO CEASAR | 14,90 |
| Romanasalat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill, Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing | |
| ENSALADA ARRUGULA | 13,90 |
| Ruccolasalat mit gebratenem Schafkäse im krossen Speckmantel, Tomaten, Grana Padano und Balsamico Dressing | |
| ENSALADA CON CARNE DE VACA | 15,90 |
| großer gemischter Salat mit mexikanisch marinierten, gegrillten Rinderminutensteaks | |
| ENSALADA CON FRUTAS <small>VEGAN</small>  | 15,90 |
| großer gemischter Salat mit Passionsfrucht, Mango, Erdbeere, Physalis, Kumquats und Pitahaya, dazu Zitronenvinaigrette | |
| ENSALADA CON AGUACATES Y MANGO <small>VEGAN</small>  | 15,50 |
| feingeschnittener Romanasalat mit frischer Mango, Avocado und gerösteten Cashewkernen an einer leichten Zitronenvinaigrette | |
| ENSALADA GAMBA | 15,90 |
| großer gemischter Salat mit Riesengarnelen, verfeinert mit Knoblauch und Koriander | |



GUACAMOLE

frisch am Tisch zubereitete Avocadocreme aus frischer Avocado, serviert mit knusprigen, hausgemachten Nachos

10,50 EURO

BURRITOS

- WEIZENTORTILLAS -

Eine große, gerollte Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenen Zutaten, überzogen mit Oaxacakäse und Tomatensalsa, dazu reichen wir Ihnen Eisbergsalat und mexikanischen Reis

- BURRITO DE CHILI CON CARNE** **16,90**
mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen, Jalapeños, Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Sauerrahm
- BURRITO CON POLLO PIBIL** **16,90**
mit Hühnerfleisch nach Maya-Art in milder Achiotemarinade, Zwiebeln, Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Ananuschutney und Sauerrahmdip
- BURRITO SUPREMO** **16,90**
mit würzigem Rinderhack, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais, Champignons und Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Guacamole
- BURRITO VERDE** VEGETARISCH  **16,90**
mit gebratenem Gemüse wie Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat und Sauerrahm (auf Wunsch vegan)
- BURRITO CON QUESO Y ESPINACA** VEGETARISCH  **16,90**
mit jungem Spinat, Zwiebeln, Schafskäse und Tomatenwürfeln, überbacken mit Feta, Sauerrahm und zweierlei Sesam

ENTREMESES

ENSALADAS

FAJITAS

STEAKS

DESSERTS

BURGER

PLATOS

BURRITOS

GETRÄNKE



BLAUE AGAVE QUALITÄTSGARANTIE

Wir verwenden für unsere Gerichte frischen Käse aus einer Käserei in Bayern, der nach original mexikanischem Rezept traditionell, ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt wird.

PLATOS COMBINADOS


- GEMISCHTE PLATTEN -

Variationen von mexikanischen Klassikern.
Dazu servieren wir mexikanischen Reis und Bohnenmus.

- TRES AMIGOS** **16,90**
Quesadilla mit Oaxacakäse und Epazote, Taco mit würzigem Rinderhack und Eisbergsalat, Quesadilla mit Hühnchenfleisch in Achiotemarinade, dazu Guacamole
- PLATO EL HUERTO** VEGETARISCH  **15,90**
Quesadilla mit Oaxacakäse, Taco mit Mango-Reis, Quesadilla mit Gemüse
- FIESTA MEXICANA CLÁSICO** FÜR 2 PERSONEN **42,00**
Eine bunte Mischung aus mexikanischen Köstlichkeiten. Sie beginnen mit einem Korb voller Nachos und hausgemachten Dips. Danach folgt eine große Platte mit saftigem Grillgut direkt vom Grill sowie Tacos, Quesadillas mit würzigen Füllungen. Dazu reichen wir Ihnen landestypische Beilagen wie mexikanischen Reis und Bohnenmus
- FIESTA MEXICANA DECADENTE** FÜR 2 PERSONEN **49,00**
zur Clásico-Variante kommt hier noch eine Platte mit süßen Chimichangas, tropischen Früchten und Vanilleeis hinzu

DELICADEZAS DE LA CASA

- DELIKATESSEN DES HAUSES -

- ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS** **15,90**
mexikanische Hackfleischbällchen in pikanter hausgemachter Tomatensoße mit roten Zwiebeln, serviert mit Jalapenos und mexikanischem Reis
- CHILI CON CARNE** **15,90**
hausgemachter Eintopf aus Rindfleisch, Chili, Bohnen, Jalapenos, Mais und Zwiebeln, mit Feta bestreut, dazu werden Nachos serviert ⁴
- CHIMICHANGA** **16,90**
eine besonders beliebte und geschmackvolle Variante unseres Burrito. Eine große, knusprig frittierte Weizentortilla, gefüllt mit Hackfleisch und Bohnen. Dazu Salat, Tomatensalsa, Avocadoschnitze und Mangochutney ^{8,9}
- QUESADILLAS DE QUESO OAXACA** VEGETARISCH  **14,90**
knusprige Weizentortillas gefüllt mit original mexikanischem Oaxaca Käse, dazu Salsa Verde und Caprese Mexicano ^{8,9}

FAJITAS

- FAJITAS - SPRICH: FAJITAS -

Aromatisch mariniertes Fleisch vom Grill in Streifen geschnitten, serviert in einer heißen Gußeisenpfanne, mit frischen Zwiebeln und Paprikastreifen. Als Beilagen zum Befüllen: Feta Käse, Guacamole-, Salsa-, Knoblauch-Dip, Bohnenmus, Reis und Eisbergsalat. Dazu reichen wir im Korb warme Weizentortillas.

Sie belegen die Tortillas nach Ihrem Geschmack mit dem gewürzten Fleisch aus der Pfanne, den Zutaten und Salsas, rollen dann die Fajitas zusammen und essen diese wie die Mexikaner mit den Fingern.

FAJITAS CON CARNE DE VACA	23,90
mit gegrillten Rinderhüftminutensteaks	
FAJITAS CON POLLO	20,90
mit gegrillter Hühnchenbrust	
FAJITAS MIXTAS	23,90
mit gegrillter Hühnchenbrust und 2 Riesengarnelen	
FAJITAS VERDE PICANTE <small>VEGETARISCH</small> 	18,90
mit würzigem Pfannengemüse, jungem Spinat, Koriander und Jalapeños (auf Wunsch vegan)	

COMIDA PARA NIÑOS

- KIDS MENÜS -

Nur für Kinder erhältlich!

CHICO BURGER	8,90
ein kleiner Hamburger mit Steakhouse Fries und Ketchup 4	
GOLD NUGGETS	8,90
panierte und knusprig frittierte Hähnchennuggets mit Steakhouse Fries und Ketchup	

ENTREMESES

ENSALADAS

FAJITAS

STEAKS

DESSERTS

BURGER

PLATOS

BURRITOS

GETRÄNKE

GUTSCHEINE

Für Jeden Anlass das richtige Geschenk, ob Geburtstag oder Hochzeit, ein Gutschein der Blauen Agave. Erhältlich ab einem Wert von 15 €.

STEAKS Y SALSAS

- STEAKS & SAUCEN -

Für unsere Rindersteaks verwenden wir ausschließlich Premium-Fleisch aus Südamerika. Das Fleisch wird auf unserem Grill zubereitet und erhält dadurch ein unverwechselbares Grillaroma. Wir würzen unsere Steaks nur mit Meersalz und auserlesenen Gewürzen. Zu den Steaks servieren wir Ihnen eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und einen Beilagensalat oder Gemüse.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Garvorgang.

english: blutig - medium: rosa - well done: durch

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak „medium“ gegrillt!

RUMPSTEAK	180 g.	24,90
mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	250 g.	29,90
HÜFTSTEAK	180 g.	22,90
kernig im Biss und fettfrei	250 g.	27,90
FILETSTEAK	180 g.	28,90
aus der Lende geschnitten mit feiner Marmorierung	250 g.	33,90
RIB-EYE STEAK	300 g.	29,90
aus dem Zwischenrippenstück mit dem typischem Fettauge		
PUTENSTEAK	200 g.	19,00
Steak aus der saftigen Putenbrust		

SAUCE PICANTE	2,50	ORANGEN- PFEFFERSAUCE	2,50
mit gedünsteten Zwiebeln, Jalapeños und braunem Rum		mit Brandy und grünen Pfefferkörnern	
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER	2,50	STEINPILZRAHM	2,50
mit frischem Koriander, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Liebstöckel und Zitronenabrieb		verfeinert mit Weisswein	
GUACAMOLE	2,50	RAUCHIGE BARBECUESAUCE	2,50
Avocadodip mit Knoblauch, Zwiebel, Tomate, Koriander und Zitronensaft		Rezept des Küchenchefs, verfeinert mit Whiskey	

ENTREMESES

ENSALADAS

FAJITAS

STEAKS

DESSERTS

BURGER

PLATOS

BURRITOS

GETRÄNKE

BLAUE AGAVE QUALITÄTSGARANTIE

Wir verwenden ausschließlich kontrolliertes, süd-amerikanisches Premium-Fleisch. Unsere Rinder sind unter natürlichen Bedingungen aufgewachsen.



HAMBURGUESAS

- BURGER -

Für unsere selbstgemachten Hamburger Patties verwenden wir ausschließlich einheimisches Entrecôte. Veredelt mit Meersalz und erlesenen Gewürzen, verfeinert mit Butter und zubereitet auf unserem Grill.

Dazu servieren wir Steakhouse Fries oder hausgemachte Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise, sowie wahlweise gegen Aufpreis BBQ-Sauce oder Guacamole.

Alle Burger werden mit 200g Patty (Rohgewicht) serviert.

HAMBURGUESA CLÁSICO

16,90

mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter Burgersauce

HAMBURGUESA QUESO

17,90

mit Gouda, roten Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter Burgersauce

HAMBURGUESA MEXICANO

17,90

mit Oaxacakäse, Tomate, roten Zwiebeln, Salat, Bohnen, Mais, Chili-Chipotle und Jalapeños

HAMBURGUESA BBQ

17,90

mit Speck, Essiggurken, Tomaten, roten Zwiebeln, selbstgemachter Burgersauce und rauchiger BBQ-Sauce on Top

- VEGI BURGER -

Unsere Vegi-Burger bestehen aus veganen Patties aus Feigenkaktus (Nopal), Möhren, Süßmais und Kichererbsen.

Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes und Pico de Gallo.

HAMBURGUESA NOPAL CLASICO VEGAN

15,90

mit roten Zwiebeln, Salatgurke, Tomate, Salat und Guacamole

HAMBURGUESA NOPAL QUESO VEGETARISCH

16,90

mit Gouda, roten Zwiebeln, Salatgurke, Tomate, Salat und Guacamole

ENTREMESES

ENSALADAS

FAJITAS

STEAKS

DESSERTS

BURGER

PLATOS

BURRITOS

GETRÄNKE

FELIZ CUMPLEANOS

Jeden Geburtstags-Gast, der sein Geburtsdatum nachweisen kann, möchten wir gerne an diesem Tag zu einem "Special Birthday Cocktail" einladen.

Einfach beim Kellner melden!

EXTRAS

- BEILAGEN -

Nur zu einem Hauptgericht erhältlich - ohne ein Hauptgericht werden
1,50 Euro Aufschlag pro Beilage berechnet.

BEILAGENSALAT	5,50
HOMESTYLE FRIES	5,50
hausgemachte Kartoffelecken mit Ketchup und Mayo 4	
STEAKHOUSE FRIES	6,50
extrabreite Pommes mit Ketchup und Mayo	
PAPA CON SOUR CREAM	6,50
Baked Potato mit Sour Cream, dazu Parmesan, rote Zwiebelwürfel und Ruccola	

SEDUCCION DULCE

- SÜSSE VERFÜHRUNG -

CHIMICHANGAS	9,90
selbstgemachte Weizenknusperkissen mit tropischen Früchten und Vanilleeis mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl:	
- Vollmilchschokolade und Zimt	
- Vollmilchschokolade mit Banane	
- weiße Schokolade	
CHURROS	8,90
traditionelles mexikanisches gebackenes Brandteiggebäck, serviert mit Vanille und Karamelsauce	
DULCE ES LA VENGANZA <small>FÜR 2 PERSONEN</small>	19,90
Rache ist süß. Dessertvariation mit jeder Menge Köstlichkeiten (mit Alkohol / auf Wunsch ohne)	

ENTREMESES

ENSALADAS

FAJITAS

STEAKS

DESSERTS

BURGER

PLATOS

BURRITOS

GETRÄNKE

ALLERGEN-INFORMATIONEN BEIM PERSONAL ERHÄLTlich.

FUSSNOTEN: 2 FARBSTOFF, 4 KONSERVIERUNGSTOFF, 5 ANTI-OXIDATIONSMITTEL,
6 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 SÜSSUNGSMITTEL, 8 PHOSPHAT, 9 SÄURUNGSMITTEL

Wir akzeptieren:

Google Pay - Apple Pay - Visa - Mastercard - American Express - EC

Alle Preise in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

© 10/2022 BOMEX Food & Service GmbH & Co KG - 71636 Ludwigsburg

mail@blaue-agave.de

WWW.BLAUEAGAVE.DE