



# DIE BLAUE AGAVE

LUDWIGSBURG - GERMANY

100% PURO MEXICO - FUNDADO EN 2007

- SPEISEN -



**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.

# ENTREMES Y SOPAS


## - VORSPEISEN & SUPPEN -

<b>NACHOS CON QUESO</b> VEGETARISCH 	<b>8,50</b>
hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, dazu dreierlei Dips <sup>4</sup>	
<b>NACHOS CON CARNE</b>	<b>9,90</b>
hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, sowie würziges Rinderhack, dazu dreierlei Dips <sup>4</sup>	
<b>BURRITAS JAMON DE SERRANO</b>	<b>7,90</b>
Weizentortilla gerollt bestrichen mit Chili-Chipotle-Frischkäsecreme, gefüllt mit Serranoschinken	
<b>ALBONDIGAS</b>	<b>8,50</b>
Mexikanische Hackfleischbällchen, dazu servieren wir hausgemachten Chipotle-Sauerrahm-Dip	
<b>COCTEL DE AGUACATE</b> VEGAN 	<b>7,50</b>
mit Koriander und Limette verfeinerte Avocadowürfel, serviert mit Tomaten und Zwiebeln in einer leichten Zitronenvinaigrette	
<b>SOPA DE CHILI POBLANO Y MAIZ</b> VEGETARISCH 	<b>7,50</b>
Poblanochili-Maiscremesuppe mit krossen Tortillastreifen	
<b>GUACAMOLE CLÁSICO</b> VEGAN 	<b>9,50</b>
frisch am Tisch im Lavasteinmörser zubereitete Avocadocreme aus frischen Avocados, 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.

<b>TACOS CARNE</b>	<b>14,90</b>
gefüllt mit würzigem Rinderhack, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln, Käse und Sauerrahm	
<b>TACOS VERDE</b> VEGETARISCH 	<b>14,50</b>
mit gebratenem Gemüse wie, Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat, dazu Sauerrahm (auf Wunsch vegan)	

# ENSALADAS

- SALATE -

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

<b>ENSALADA POLLO MEXICANA</b>	<b>12,90</b>
großer gemischter Salat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill	
<b>ENSALADA CEASAR</b> <small>VEGETARISCH</small> 	<b>11,90</b>
Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing	
<b>ENSALADA POLLO CEASAR</b>	<b>13,90</b>
Romanasalat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill, Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing	
<b>ENSALADA ARRUGULA</b>	<b>12,90</b>
Ruccolasalat mit gebratenem Schafkäse im krossen Speckmantel, Tomaten, Grana Padano und Balsamico Dressing	
<b>ENSALADA CON CARNE DE VACA</b>	<b>14,90</b>
großer gemischter Salat mit mexikanisch marinierten, gegrillten Rinderminutensteaks	
<b>ENSALADA CON FRUTAS</b> <small>VEGAN</small> 	<b>14,90</b>
großer gemischter Salat mit Passionsfrucht, Mango, Erdbeere, Physalis, Kumquats und Pitahaya, dazu Zitronenvinaigrette	
<b>ENSALADA CON AGUACATES Y MANGO</b> <small>VEGAN</small> 	<b>14,50</b>
feingeschnittener Romanasalat mit frischer Mango, Avocado und gerösteten Cashewkernen an einer leichten Zitronenvinaigrette	
<b>ENSALADA GAMBA</b>	<b>14,90</b>
großer gemischter Salat mit Riesengarnelen verfeinert mit Knoblauch und Koriander	



**GUACAMOLE**

frisch am Tisch zubereitete Avocado-creme  
aus frischen Avocados, serviert mit knusprigen,  
hausgemachten Nachos

**9,50 EURO**



# BURRITOS

## - WEIZENTORTILLAS -

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

<b>BURRITO DE CHILI CON CARNE</b>	<b>15,50</b>
mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen, Jalapeños, Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Sauerrahm	
<b>BURRITO CON POLLO PIBIL</b>	<b>15,50</b>
mit Hühnerfleisch nach Maya-Art in milder Achiotemarinade, Zwiebeln, Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Ananasshutney und Sauerrahmdip	
<b>BURRITO SUPREMO</b>	<b>15,50</b>
mit würzigem Rinderhack, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais, Champignons und Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Guacamolele	
<b>BURRITO VERDE</b> <small>VEGETARISCH</small> 	<b>15,50</b>
mit gebratenem Gemüse wie, Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat und Sauerrahm (auf Wunsch vegan)	
<b>BURRITO CON QUESO Y ESPINACA</b> <small>VEGETARISCH</small> 	<b>15,50</b>
mit jungem Spinat, Zwiebeln, Schafskäse und Tomatenwürfeln, überbacken mit Feta, Sauerrahm und zweierlei Sesam	



### 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** **15,50**  
Quesadilla mit Oaxacakäse und Epazote, Taco mit würzigem Rinderhack und Eisbergsalat, Quesadilla mit Hühnchenfleisch in Achiotemarinade, dazu Guacamole
- PLATO EL HUERTO** **VEGETARISCH**  **14,50**  
Quesadilla mit Oaxacakäse, Taco mit Mango-Reis, Quesadilla mit Gemüse
- FIESTA MEXICANA CLÁSICO** **FÜR 2 PERSONEN** **40,50**  
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** **44,50**  
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** **14,50**  
mexikanische Hackfleischbällchen in pikanter hausgemachter Tomatensoße mit roten Zwiebeln, serviert mit Jalapenos und Reis
- CHILI CON CARNE** **14,50**  
hausgemachter Eintopf aus Rindfleisch, Chili, Bohnen, Jalapenos, Mais und Zwiebeln, mit Feta bestreut, dazu werden Nachos serviert <sup>4</sup>
- CHIMICHANGA** **15,90**  
eine besonders beliebte und geschmackvolle Variante unseres Burrito. Eine große, knusprig frittierte Weizentortilla, gefüllt mit Hackfleisch und Bohnen. Dazu Salat, Tomatensalsa, Avocadoschnitze und Mangochutney <sup>8,9</sup>
- QUESADILLAS DE QUESO OAXACA** **VEGETARISCH**  **13,90**  
knusprige Weizentortillas gefüllt mit original mexikanischem Oaxaca Käse, dazu Salsa Verde und Caprese Mexicano <sup>8,9</sup>





# FAJITAS

## - FAJITAS - SPRICH: FAHIITAS -

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.

<b>FAJITAS CON CARNE DE VACA</b> mit gegrillten Rinderhüftminutensteaks	<b>20,90</b>
<b>FAJITAS CON POLLO</b> mit gegrillter Hähnchenbrust	<b>19,50</b>
<b>FAJITAS MIXTAS</b> mit gegrillter Hähnchenbrust und 2 Riesengarnelen	<b>20,90</b>
<b>FAJITAS CON GAMBAS</b> mit 4 Riesengarnelen	<b>22,90</b>
<b>FAJITAS VERDE PICANTE</b> <small>VEGETARISCH</small>  mit würzigem Pfannengemüse, jungem Spinat, Koriander und Jalapeños (auf Wunsch vegan)	<b>16,90</b>

# COMIDA PARA NIÑOS

## - KIDS MENÜS -

Nur für Kinder erhältlich!

<b>CHICO BURGER</b> ein kleiner Hamburger mit Steakhouse Fries und Heinz Ketchup 4	<b>7,90</b>
<b>GOLD NUGGETS</b> panierte und knusprig frittierte Hähnchennuggets mit Steakhouse Fries und Heinz Ketchup	<b>7,90</b>





# FILETES 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!

<b>RUMPSTEAK</b>	180 g.	<b>22,50</b>
mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	250 g.	<b>27,50</b>
<b>HÜFTSTEAK</b>	180 g.	<b>20,50</b>
kernig im Biss und nahezu fettfrei	250 g.	<b>25,50</b>
<b>FILETSTEAK</b>	180 g.	<b>26,50</b>
aus der Lende geschnitten mit	250 g.	<b>31,50</b>
feiner Marmorierung	500 g.	<b>54,00</b>
<b>RIB-EYE STEAK</b>	300 g.	<b>27,50</b>
aus dem Zwischenrippenstück mit dem	500 g.	<b>46,00</b>
typischem Fettauge		
<b>PUTENSTEAK</b>	200 g.	<b>19,00</b>
Steak aus der saftigen Putenbrust		

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

### 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.

<b>HAMBURGUESA CLÁSICO</b>	<b>14,90</b>
mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter Burgersauce	
<b>HAMBURGUESA QUESO</b>	<b>15,90</b>
mit Gouda, roten Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter Burgersauce	
<b>HAMBURGUESA MEXICANO</b>	<b>16,90</b>
mit Oaxacakäse, Tomate, roten Zwiebeln, Salat, Bohnen, Mais, Chili-Chipotle und Jalapeños	
<b>HAMBURGUESA BBQ</b>	<b>16,90</b>
mit Speck, Essiggurken, Tomaten, roten Zwiebeln, selbstgemachter Burgersauce und rauchiger BBQ-Sauce on Top	

## - VEGI BURGER -

Unsere Vegi-Burger haben vegane Patties aus Feigenkaktus (Nopal), Möhren, Süßmais und Kichererbsen. Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes und Pico de Gallo.

<b>HAMBURGUESA NOPAL CLASICO</b> VEGAN 🌱	<b>14,90</b>
mit roten Zwiebeln, Salatgurke, Tomate, Salat und Guacamole	
<b>HAMBURGUESA NOPAL QUESO</b> VEGETARISCH 🌱	<b>15,90</b>
mit Gouda, roten Zwiebeln, Salatgurke, Tomate, Salat und Guacamole	



# EXTRAS

## - BEILAGEN -

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

<b>BEILAGENSALAT</b>	<b>5,00</b>
<b>HOMESTYLE FRIES</b> hausgemachte Kartoffelecken mit Heinz Ketchup und Mayo 4	<b>5,00</b>
<b>STEAKHOUSE FRIES</b> extrabreite Pommes mit Heinz Ketchup und Mayo	<b>6,00</b>
<b>PAPA CON SOUR CREAM</b> Baked Potato mit Sour Cream gefüllt, dazu Parmesan, rote Zwieblwürfel und Ruccola	<b>6,00</b>
<b>ELOTE</b> Maiskolben vom Grill mit Kräuterbutter	<b>7,50</b>

# SEDUCCION DULCE

## - SÜSSE VERFÜHRUNG -

<b>CHIMICHANGAS</b> selbstgemachte Weizenknusperkissen mit tropischen Früchten und Vanilleeis mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl: - Vollmilchschokolade und Zimt - Vollmilchschokolade mit Banane - weiße Schokolade	<b>8,90</b>
<b>CHURROS</b> traditionelles mexikanisches gebackenes Brandteiggebäck, serviert mit Vanille und Karamelsauce	<b>8,90</b>
<b>DULCE ES LA VENGANZA</b> <small>FÜR 2 PERSONEN</small> Rache ist süß. Dessertvariation mit jeder Menge Köstlichkeiten (mit Alkohol / auf Wunsch ohne)	<b>17,90</b>

**FUSSNOTEN:** 2 FARBSTOFF, 4 KONSERVIERUNGSTOFF, 5 ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
6 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 SÜSSUNGSMITTEL, 8 PHOSPHAT, 9 SÄURUNGSMITTEL

ALLERGEN-INFORMATIONEN BEIM PERSONAL ERHÄLTlich.





Wir akzeptieren: Visa - Mastercard - American Express - EC Card  
Alle Preise in EUR inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

© 10/2021 BOMEX Food & Service GmbH & Co KG - 71636 Ludwigsburg

**[WWW.BLAUEAGAVE.DE](http://WWW.BLAUEAGAVE.DE)**