

la Canchanchara

PLAZA DE COMIDAS Y COCKTAILS



COMIDAS

SPEISEN



für
**GENIESSER-
TYPEN**

HOLA, Y BIENVENIDO A LA CANCHANCHAR

Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, traditioneller Kochkunst, exotischen Cocktails und einer großen Portion Spaß wollen wir Ihnen den Abend zu einer echten Fiesta für die Sinne machen

QUE APROVECHE!

GUTEN APPETIT!

GUIA DE COMIDA - KLEINES WÖRTERBUCH

Guacamole

In der Sprache der Azteken ergeben die Worte Avocado und Mischung (Mole) zusammen Guacamole - ein köstlicher Dip, der einfach zu allem passt.

Salsa

Im Gegensatz zu Mole versteht man unter Salsa (dem spanischen Wort für Sauce) eine aus überwiegend rohen Zutaten zubereitete Würzsauce. Bevorzugt werden dafür verwendet: Chili, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und ein Hauch Koriander.

Cole Slaw

Das Originalrezept aus Amerika, Fein geriebener Weißkohl, gemischt mit Mayonnaise und Karottenstreifen.

Mole

Das aztekische Wort (genauer: aus der Sprache der Stammes der Nahuatl) für eine Sauce oder Gewürzmischung - überwiegend aus gekochten Zutaten. Die Mexikaner kennen unendlich viele, köstliche Varianten. Das berühmteste Rezept enthält über 100 Zutaten, darunter auch Bitterschokolade.

Jalapeños

Unter den vielen Chili-Sorten lieben die Mexikaner diese scharfe, grüne Sorte ganz besonders. Sie wird, eingelegt oder frisch, für Salsas, Guacamole und Füllungen verwendet.

ENTRADAS - VORSPEISEN

Fried Potato Skins ⁴³¹²¹⁴ 6,90

Ganz einfach lecker: knusprig gebackene Kartoffel-
ecken mit frischer Sour Cream, pikanter Red Salsa¹²³
und Salatbeilage.

Taquito con pollo ⁴³¹²¹⁴ 6,90

Doppelter Genuss: außen mit mildem Käse über-
backenes Weizenortilladöckchen, innen saftige
Hähnchenfüllung, überzogen mit pikanter
Tomatensoße dazu Sour Cream und Salatbeilage.

Chili Bread ⁴³¹²¹⁴ 6,20

Knuspriges Baguette, überbacken mit Chili con Carne
und mildem Käse. Dazu reichen wir Sour Cream und
Salatbeilage.

Quesodas ⁴³¹²¹⁴

Unsere Weizenortillas mal anders: gefüllt mit pikanter
Jalapeño-Cheese Sauce und geriebenem Käse,
knusprig gegrillt und mit Red Pepper Jam¹²³ serviert.

Quesadas mit Jalapeños ¹ 5,90

Quesadas mit Shrimps ² 7,80

Quesadas mit Seranoschinken 7,10

Quesadas mit Hähnchenbrustfilet 7,10

Quesadas mit Gemüse 6,90

Brochetas de Pollo ⁴³¹²¹⁴ 6,90

Pikant marinierte Hähnchenrippe auf Tortillachips,
Sour Cream dazu Salatbeilage.

Mixed Starter Platte ⁴³¹²¹²³⁴ 10,50

Probieren Sie die ganze Vielfalt unserer Vorspeisen:
Poppers, Tortillachips mit bunten Dips, knusprige
Potato Skins, ein herzhafter Buffalo Wing und
knackiger Salat.

Gambas Mexicana ¹²³⁴⁵ 9,60

3 große Riesengarnelen in Sweet Chilisauce
gebraten, serviert mit Salatbeilage,
Steinofenbaguette und bunten Dips

Chips und Dips ¹²³⁴ 5,90

Knusprige Tortillachips, serviert mit Salsa Picante und
Sour Cream

Nachos Mexicana ¹²³ 6,50

Tortillachips überbacken mit Käse, dazu servieren wir
Sour Cream

Nachos Havana ¹²³ 7,10

Tortillachips überbacken mit Chili Con Carne und
Käse, dazu servieren wir Sour Cream und Guacamole

SOPAS - SUPPEN

Sopa de maiz ⁴³¹ 4,20

Mais-Kokos-Suppe mit Chili-Fäden und Croutons.

Sopa con Carnes ⁴³¹²³⁴ 5,90

Tomaten Suppe mit Carnes Noggen.

ENSALADAS - SALATE

Unsere knackig-frischen Salate servieren wir alle mit
Mais, Tomaten, Gurke, Cole Slaw und frischem
Steinofenbaguette.

Ensalada ⁴³¹²³⁴ 4,50

Belegensalat garniert mit Tomaten, Gurken, Mais,
Cole Slaw und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Pavo ⁴³¹²³⁴ 14,10

Zart gegrillte Hähnchenbrustfiletwürfel auf bunten
Salaten, Abgerundet wird das Ganze mit scharfen
Jalapeños, Bohnen, Paprika, Mais und Zwiebeln,
mildem Käse und hausgemachtem Dressing.

Ensalada Parrilla ⁴³¹²³⁴ 16,10

Gegrillte, saftige Roastbeefstreifen, pikant gewürzt,
Auf einem bunten Salatbett mit Gemüse, Bohnen und
hausgemachtem Dressing.

Ensalada Calamar ⁴³¹²³⁴ 18,00

Hausgemachte, frisch gebackene Tintenfischringe,
auf bunten Salaten, serviert mit einem Zitronen-
Knoblauch-Dressing, verfeinert mit frischen Mango-
streifen

Ensalada Mexicana ⁴³¹²³⁴ 12,

Fleischlos lecker: bunte, knackig frische Blattsalate
mit gebratenem Balsamico-Gemüse, Fettkäse und
hausgemachtem Dressing.

Ensalada Pacifico ⁴³¹²³⁴ 16,

Zwei lecker gegrillte Garnelenstücke in Kräuterbutter
auf bunten gemischten Salaten, verfeinert mit frisch
Mangostreifen und hausgemachtem Dressing

Ensalada Carnes ⁴³¹²³⁴ 15,

Pikanter Fleisch-Geflügelsteak an buntem Salatbett
mit hausgemachtem Dressing.

Ensalada Atún ⁴³¹²³⁴ 13,

Feiner Thunfisch auf bunten Salaten, serviert
mit Fettkäse, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln,
Paprika und hausgemachtem Dressing



ENCHILADAS

Enchiladas Verdes ^{REGIJA} 12,50

Zarter Blattspinat und knackiges Gemüse, eingrollt in weiche Weizentortillas überbacken mit mildem Käse. Oh Top pikante Tomatensauce und Jalapeños-Cheese Sauce^{1,2}. Dazu servieren wir Sour Cream, mexikanischen Reis und eine Salatbeilage.

Enchiladas Clásicas ^{REGIJA} 12,00

Unser Klassiker: Hausgemachtes Chili con Carne und milder Käse füllen diese Weizentortillas, überbacken mit mildem Käse. Darüber geben wir pikante Tomatensauce und scharfe Jalapeños. Dazu servieren wir Sour Cream, mexikanischen Reis und eine Salatbeilage.

Enchiladas de Maíz con pollo ^{REGIJA} 12,90

Drei Weizentortillaröllchen mit saftiger Hähnchenbrustfilet-Gemüsefüllung, gratiniert mit mildem Käse und überzogen mit pikanter Tomatensauce. Dazu reichen wir Sour Cream, mexikanischen Reis und Salatbeilage.

Enchiladas Combinadas ^{REGIJA} 13,10

Dreifach lecker! Hier treffen ein Enchilada Verde, ein Enchilada Clásica und ein Enchilada de Maíz con pollo zusammen, überzogen mit pikanter Tomatensauce. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Sour Cream und eine Salatbeilage.

FAJITAS

Hier werden die Zutaten herzhaft gewürzt, angebraten und anschließend zischend heiß in einer gutisernen Pfanne serviert. Dazu reichen wir warme Weizentortillas zum Selberfüllen. Dazu gibt es gebratenen Käse, Cole Slaw, Sour Cream, Guacamole^{1,2}, Bohnenmus und eine bunte Salatbeilage. Es kann gerne mit den Händen gegessen werden.

Fajitas Campaña ^{REGIJA} 15,20

Vegetarisch: knackiges Gemüse der Saison, Tomatensauce, Bohnen, Mais, Jalapeños, Zwiebeln und Paprika.

Fajitas Pavo ^{REGIJA} 16,90

Würzig marinierte Hähnchenbrustfiletwürfel mit Zwiebeln, Bohnen, Mais, Jalapeños und Paprika.

Fajitas Parrilla ^{REGIJA} 17,60

Marinierte Streifen vom Roastbeef, kombiniert mit Zwiebeln, Bohnen, Mais, Jalapeños und Paprika.

Fajitas Pacifico ^{REGIJA} 18,90

Marinierte Shrimps mit frischer Mango, Avocado-creme, Zuckersüßholzwurzel, Paprika, Zwiebeln, Jalapeños und Knoblauch.

ESPECIALIDADES - WEITERE SPEZIALITÄTEN

The Ultimate Buffalo Wings ^{REGIJA} 13,50

Hier dürfen Sie mit den Händen essen!!
Feurig marinierte und knusprig angebratene Hähnchenfügel, geschwenkt in pikanter BBQ-Sauce. Serviert werden sie in einer gutisernen Pfanne mit Potato Skins, Cole Slaw und bunten Dips.

Plato Mexicano ^{REGIJA} 14,80

Hier kann man alles mal probieren!!
Enchilada Clásica, Enchilada de Maíz con Pollo, Quesadas, ein würziger Buffalo Wing, Potato Skins, Onion Ring, Sour Cream und Salatbeilage.

Chimichanga ^{REGIJA} 14,20

In den großen, gebackenen Weizentortillas ist reichlich Platz für leckeres Hähnchenbrustfilet, pikanten mexikanischen Reis und frisches Gemüse. Überbacken mit mildem Käse und mit pikanter Tomatensauce überzogen. Dazu servieren wir leckere Dips und Salatbeilage.

Chili con Carne ^{REGIJA} 10,90

Das berühmte Nationalgericht Mexikos. Es wird nach Originalrezept zubereitet und mit feinem Käse überbacken. Dazu servieren wir ofenfisches Baguette und Tortillachips.

Zucchini Barco ^{REGIJA} 12,80

Leicht und lecker. Zucchinihälften, gefüllt mit knackigem Gemüse, mit mildem Käse überbacken und Tomatensauce überzogen. Serviert mit pikantem mexikanischem Reis, bunten Dips und Salatbeilage.

Zucchini Carno ^{REGIJA} 12,90

Zucchinihälften überbacken mit Chili con Carne und mildem Käse, überzogen mit Tomatensauce. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, bunte Dips und Salatbeilage.

CARNES

Peppercrust Steak ^{REGIJA} 21,00

200g Roastbeef, gegrillt mit einer scharfen Pfeffer-Senf-Kruste, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream Red Pepper Jam^{1,2}, feine Blattsalate und frischer Cole Slaw.

Pavo Ranchero ^{REGIJA} 16,50

Zartes Hähnchenbrustfilet, scharf angebraten und in feuriger BBQ-Sauce überzogen. Dazu knusprige Potato Skins, Sour Cream, ein kleiner goldgelber Maiskolben und eine knackige Salatbeilage.

Spare Ribs ^{REGIJA} 16,50

Würzig marinierte Spare Ribs vom Grill, serviert mit ausgebackenen Potato Skins, knackiger Salatbeilage, Sour Cream und pikanter BBQ-Sauce^{1,2}.

Havana Especial ^{REGIJA} 19,50

Fleischspieß kurz gebraten, auf einem Gemüsebett „Havana Art“, dazu würzige Potato Skins, bunte Dips und Salatbeilage.

Hemingway's Top ^{REGIJA} 21,00

Zarte Roastbeefstreifen, serviert auf einer leicht schiefen mexikanischen Sauce mit Paprika und Zwiebeln. Dazu servieren wir Twisters, Salatbeilage und Sour Cream.



PARA ACOMPAÑAR

Unsere Beilagen servieren wir nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Knoblauchbrot ^{4,2}	4,20
Gegrillter Maiskolben	4,10
Mexikanischer Reis ^{4,1}	4,10
Beilagensalat ^{4,5}	4,50
Beilagengemüse ^{4,5}	4,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{4,9}	4,90
Extra Dip ^{1,8}	1,80

Red Pepper Jam, Sour Cream, Red Salsa, Guacamole oder Jalapeño-Cheese Sauce ^{2,1}

ESSEN VOM „HEISSEN LAVASTEIN“

Hähnchenbrust	12,90
Schweinerückensteak	14,90
Rumpsteak	18,90

Variation von
Fleisch und Geflügel 16,90
Zwei Medallions vom Schweinerücken und ein Hähnchenbrustfilet.

Grillvariation 18,70
Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet.

Zum Steinessen reichen wir bunte Dips, Kräuterbutter nach Art des Hauses und ofenfrisches Baguette.

Beilagen zum Steinessen	
Bunter gemischter Salat ^{4,5}	4,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{4,9}	4,90
Potato Skins ^{4,2}	4,20
Bratkartoffeln	4,20
Mexikanischer Reis ^{4,1}	4,10
Pommes frites ^{4,1}	4,10
Twister ^{4,1}	4,10

PAPAS ASADAS

Dio mit mildem Käse überbackene Ofenkartoffel, servieren wir mit einer Salatbeilage, Cole Slaw und einer köstlichen Füllung Ihrer Wahl.

Papa Verdura ^{9,1} 9,10
Gefüllt mit feinem Blattspinat, buntem Gemüse und mildem Feta-Käse. Dazu servieren wir Jalapeño-Cheese Sauce, Guacamole und Sour Cream.

Papa Pollo ^{9,5} 9,50
Gefüllt mit saftigem Hähnchen und Gemüse, serviert mit frischer Guacamole und Sour Cream.

Papa Carne Picante ^{9,5} 9,50
Gefüllt mit original Chili con Carne, on Top: Sour Cream dazu Red Salsa ^{2,1}.

Papa Pacifico ^{10,9} 10,90
Gefüllt mit Garnalen, verfeinert mit Mangostreifen, Guacamole und Sour Cream.

POSTRES - DESSERT

Ananas Beignets ^{6,9} 6,90
Ananasscheiben in knusprigem Teig ausgebacken und mit Zimt-Zucker bestreut. Dazu servieren wir Vanilleeis.

Bananen Beignets ^{6,9} 6,90
Gebackene Banane, dazu servieren wir Schokoladeneis.

Canchanchara-Postres ^{7,8} 7,80
„Surprise - Surprise“
Überraschung unseres Kochs.

ZAUBER DER NACHT

Verehrte Gäste des La Canchanchara,

wenn anderswo schon längst die Lichter ausgegangen sind
pulsiert in den bayerischen Spielbanken
das Leben.

Starten Sie in den Abend mit einem guten Essen
aus der mexikanischen Küche und
mit typischen regionalen und kreativen Getränkespezialitäten
und Cocktails, bevor Sie ins Spielgeschehen eintauchen.

Als Gast vom La Canchanchara erhalten Sie
freien Eintritt in die Spielsäle.

Das Team der Spielbank Bad Kissingen
wünscht Ihnen
Buen apetito y Buena suertel!



Gaumenfreude

Die Welt gehört dem, der sie genießt. Damit Sie das Beste wählen können, kümmern wir uns um Ihre drei wertvollsten Ressourcen: Zeit, Geld und das Beste Lösung. Sie entscheiden, wir unterstützen.

Bank für Sie, Versicherer für Sie, Steuerberater für Sie, Anwalt für Sie, Makler für Sie.

1954



JUWELIER & GOLDSCHMIEDE SEIT 1954
SCHMUCK ATELIER MEINCI
BAD KISSINGEN



AUSGEZEICHNET FÜR EXZELLENT E SCHMUCKKULTUR
„TOP 100 JUWELIERE“
IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM UND BENELUX