



# **EL LOBO SPEISEKARTE**

*Täglich ab 11 Uhr geöffnet. Durchgehend warme Küche.*

**El Lobo - Mexikanisches Restaurant & Bar**  
**Ludwig-Erhard-Str. 13**  
**91052 Erlangen**  
**Telefon (Reservierung): 09131 - 533 41 87**



**Spezielle Angebote finden Sie in unseren  
Wochenkarten unter [www.restaurant-el.lobo.de](http://www.restaurant-el.lobo.de)**



**Mexikanisches Restaurant & Bar**



# Inhaltsverzeichnis

|              |  |
|--------------|--|
| <b>2</b>     | <b>Vorspeisen</b>                        |
| <b>3</b>     | <b>Nachos &amp; Suppen &amp; Dips</b>    |
| <b>4</b>     | <b>Salate</b>                            |
| <b>5</b>     | <b>Enchiladas &amp; Burritos</b>         |
| <b>6</b>     | <b>Tacos</b>                             |
| <b>7</b>     | <b>Fajitas</b>                           |
| <b>8</b>     | <b>Fleisch &amp; Geflügel</b>            |
| <b>9</b>     | <b>Beilagen &amp; Fisch</b>              |
| <b>10</b>    | <b>Exoten &amp; Pasta</b>                |
| <b>11</b>    | <b>Für unsere Kleinen &amp; Desserts</b> |
| <b>12</b>    | <b>Weissweine</b>                        |
| <b>13/14</b> | <b>Rotweine</b>                          |
| <b>15</b>    | <b>Roséweine</b>                         |

# Entremets – Vorspeisen



|  |        |
|--|--------|
| <b>Potato Wedges</b><br>knusprig frittierte Kartoffelecken   | 1,80 € |
| <b>Korb Nachos</b><br>Knusprig gebackene Tortilla Chips aus Maismehl   | 2,90 € |
| <b>Mozzarella Sticks</b><br>5 Stück  | 4,90 € |
| <b>Quesadillas-mini</b><br>4 Stück   | 4,50 € |
| <b>Napalitos con Mole</b><br>gebackene Kaktusblätter + Schokoladen-Chili-Dip   | 5,20 € |
| <b>Halbe Jalapenós<sup>12</sup></b><br>mit Avocado-Erdnuss-Buttercreme,<br>überbacken mit Manchegokäse   | 4,80 € |
| <b>Hot Chili Poppers<sup>2</sup></b><br>panierte Chilischoten mit Frischkäsefüllung<br>4 Stück   | 4,90 € |
| <b>Fiesta Cheesy Balls<sup>2</sup></b><br>Golden Nuggets gefüllt mit Käse und Chilistückchen   | 4,90 € |
| <b>Chick´n Fingers Coconut</b><br>5 saftig-zarte Hähncheninnenfilets,<br>ummantelt von einer Kokospanade   | 5,50 € |
| <b>Appetizer Sampler<sup>2,5</sup></b><br>2 Hot Chili Poppers, 2 Mozzarella Sticks, Potato Wedges,<br>2 Chickenwings   | 7,20 € |
| <b>Starter Platte<sup>2,5</sup></b><br>Kleiner Maiskolben, 3 Pepperitis, 2 Mini-Quesadillas,<br>2 Chicken Fingers Coconut, Twister                               | 7,90 € |
| <b>Mexico - Platte</b><br>golden Olivenos, Pesto Mozzarella Melters,<br>Beer Battered hot Onion Scoopers,<br>Beer Battered Jalapeno bottle Caps<br>Potato Wedges | 7,90 € |

## Soßen zum Dippen je 0,60 €

|                 |                        |                           |
|-----------------|------------------------|---------------------------|
| Joghurt         | Sourcream              | Guacamole <sup>12</sup>   |
| Knoblauch       | Sweet Mango Dip        | Cesar Dip <sup>2,10</sup> |
| Chili           | Mole                   | Honig-Senf-Dip            |
| Thousand-Island | Käsecreme <sup>5</sup> | Salsa <sup>5</sup>        |
| BBQ Soße        | Ketchup                | Majo                      |

## Nachos

**Knusprige Maismehl – Chips belegt und überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse**

- belegt mit Chili con carne<sup>2,4,5,10</sup> 3,70 €
- belegt mit viel Käse und HOT Salsa<sup>2,5,10</sup> 3,30 €
- belegt mit Hühnerbruststreifen  
in Avocadocreme mariniert<sup>2,12</sup> 4,20 €
- belegt mit Avocadolimonencreme<sup>2,12</sup> 3,30 €
- nur mit viel Käse belegt 3,30 €

## Soups – Suppen

- Chili con carne (scharf)<sup>4,5,10</sup>**  
Feuriges Ragout aus faschiertem Rind- & Schweinefleisch  
mit Mais & Bohnen 4,20 €
- Mais-Chili-Suppe**  
mit Tortillastreifen 2,90 €
- Sopa de frijoles**  
Schwarze Bohnensuppe 2,90 €
- Sopa de Aguacate<sup>12</sup>**  
Avocado – Mangosuppe mit geröstetem Ingwer 3,20 €
- Tomaten-Orangen-Suppe**  
fruchtige Suppe 3,40 €
- Tagessuppe** 2,50 €

# Ensaladas – Salate

## Ensalada mixta

kleiner gemischter Salat mit Joghurt Dressing 3,90 €

## Avocadofächer

mit Kürbiskernöl, Tomatenwürfel,  
frischem Basilikum & Kürbiskernen 5,20 €

## Ensalada de nopalitos<sup>4</sup>

Salat aus Kaktusblätter, Tomaten, Zwiebeln  
und mex. Schafskäse 5,50 €

## Ensalada el Miguel<sup>4</sup>

Großer gemischter Salat im Tortillanest mit Hähnchenfilet  
im Kokosmantel & Rosinen 5,80 €

## Ensalada King Prawns

Großer gemischter Salat im Tortillanest  
mit gebackenen King Prawns Shrimps 6,50 €

## Ensalada Toro

Großer gemischter Salat im Tortillanest  
mit Rinderfiletstreifen 7,50 €

## Ensalada Bison

Großer gemischter Salat im  
Tortillanest mit Bisonstreifen 9,50 €

**Wählen Sie sich Ihre Dressing bei unseren großen Salaten selbst aus:**

- Joghurt
- Thousand Island<sup>2,4</sup>
- Knoblauch
- Essig-Öl
- Balsamico-Honig-Vinaigrette<sup>2,12</sup>
- Ceasar<sup>2,10</sup>
- Honig-Senf
- Mango-Chili
- Cream-Orange

# Enchiladas & Burritos 9,50 €

## Enchiladas Mediterranean<sup>2,5</sup>

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Grillgemüse  
darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse,  
Salsa, Sourcream

## Enchiladas Bovino<sup>2,5</sup>

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Rinderhack, Zwiebeln,  
Schinkenstreifen,  
Schafskäse darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse, Salsa und  
BBQ

## Enchiladas Chili con carne (scharf)<sup>2,4,5,10</sup>

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Chili con carne  
darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse, Salsa

## Enchiladas Pollo<sup>2,12</sup>

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Hühnerbruststreifen,  
darüber geben wir Avocadocreme, Cheddar-Mozzarella-Käse, Salsa

## Enchiladas Pollo-Mole<sup>2,4</sup>

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Hühnchen,  
darüber geben wir Cheddar-Mozzarella-Käse, Molesoße, Salsa

## Chili con carne Burrito (scharf)<sup>2,4,5,10</sup>

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Chili con carne  
serviert mit Salsa

## Mediterranean Burrito<sup>2</sup>

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt Grillgemüse serviert  
mit Sourcream

## Bovino Burrito<sup>5</sup>

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Rinderhack,  
Zwiebeln,  
Schinkenstreifen und Schafskäse serviert mit BBQ

## Pollo Mole Burrito<sup>4,5</sup>

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Hühnchen in  
Mole-Sesamsoße  
serviert mit Salsa

## Pollo Burrito<sup>5,12</sup>

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit  
Hühnerbruststreifen serviert mit Avocadocreme

## California Burrito<sup>5</sup>

2 Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit Truthahn, Datteln,  
Mango serviert mit Sourcream

# Taco – Aufläufe

9,50 €

## Taco con pollo<sup>2,5,12</sup>

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Hühnerbruststreifen in Zitronen-Buttersoße, Avocado-creme und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

## Taco con Mediterraneo<sup>2,5</sup>

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Grillgemüse, Sourcream und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

## Taco Chili con carne (scharf)<sup>2,4,5,10</sup>

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Chili con carne und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

## Taco con bovino<sup>2,5</sup>

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Rinderhack, Schinken, Schafskäse und knusprig überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Käse

## Taco con Pollo – Mole<sup>2,4,5</sup>

vier Maismehl – Tacos gefüllt mit Hühnerbruststreifen in Molesoße und knusprig überbacken mit Sesam und Cheddar-Mozzarella-Käse

# Fajitas

Serviert in der heißen Pfanne.  
Füllen Sie sich Ihre Tortillas selbst.  
Dazu reichen wir Salsa, Sour Cream, Guacamole, Salat,  
geriebenen Käse, 4 Weizenmehltortillas.  
Füllen, rollen und genießen...

Wählen Sie Ihre Füllung:

## Vegetable

mit gegrillter Paprika, Zucchini, Aubergine, roter Zwiebel,  
Mais und Tomate

9,30 €

## Chili con Carne<sup>4,5,10</sup>

9,80 €

## Pollo

marinierte Streifen vom Hühnchen, Mais und Paprika

11,50 €

## Asado

marinierte Streifen vom Rind, Mais und rote Zwiebel

13,50 €

## Mushrooms

Champignons, rote Zwiebeln, Bacon & Paprika  
überbacken mit Cheddar-Mozzarella - Käse

10,80 €

## Ozean Lemon

Shrimps, frische Ananas, Zucchini, Paprika,  
dekoriert mit Petersilie & Lemongras

13,80 €

## Chrispy Chicken

chrispy Chicken, gegrilltes Gemüse

12,80 €

# Carne y Aves – Fleisch und Geflügel

**Chicken Wing´s<sup>2,5</sup>**  
knusprig gebackene Hühnchenflügel 7,90 €

**Mole Wing´s<sup>2,4,5</sup>**  
mit Chili-Schokoladensoße,  
gebackene Hühnchenflügel + Sesam 8,60 €

**Hot Wings**  
im Chili-Honey Soße 8,90 €

**Putenbrustfilet<sup>4,5</sup>**  
im Kokosmantel pochiert auf würzigem Fruchtkompott 8,90 €

## Spezialitäten vom Lavastein - Grill

**Hot Spice Ribs<sup>4,5</sup>** 9,50 €  
**BBQ Texas Ribs** 9,50 €  
**Honey Ribs** 9,50 €

**Amigo Teller<sup>4,5,10</sup>**  
Schweinenackensteak mit Chili con Carne 10,90 €

**Rumpsteak<sup>4</sup>**  
(vom Black Angus Rind) auf mex. Bohnen 13,90 €

**T-Bone Steak** 14,50 €

**Argentinsches Rinderfiletsteak**  
(vom Black Angus Rind) 19,90 €

**Tripler El Lobo**  
BBQ Texas Rib, 5 Chicken Wings,  
kl. Maiskolben 13,20 €

**Sampler Ribs XXL**  
Texas Rib, Honey Rib & Hot Spice Rib 19,50 €

Ihre Beilagen wählen Sie bitte selbst:

- **Maiskolben** 2,90 €
- **mex. Reis** 2,20 €
- **Potato Wedges** 1,50 €
- **Bohnen** 1,80 €
- **Baked Potato mit Sourcream** 4,80 €
- **Twister** 1,50 €
- **Mega Frites** 2,00 €
- **Bratkartoffeln** 2,50 €
- **Coleslaw** 3,50 €

## **Pescado – Fisch**

### **Pangasiusfilet**

mit glasierten Tomaten auf Naturreis

10,90 €

### **Red Snapperfilet<sup>5</sup>**

auf Papaya-Koriander Salsa

11,90 €

### **Viktoriabarsch**

im Mantel aus weißer Schokolade und  
mex. Chilimerrettich auf Tequila-Orangen-Kräutern

13,50 €

### **Haifischsteak**

auf Salatboquette mit Honig-Senf-Soße und Reis

15,90 €

### **Schwertfisch**

auf Tagliatelle mit Paprika-Sahnesoße

15,90 €

## Exotische Spezialitäten

|  |         |
|--|---------|
| <b>Krokodilschaschlik</b><br>mit Ananas-Mango-Chutney  | 19,50 € |
| <b>Bison</b>   | 22,50 € |
| <b>Pyton</b><br>mit Süßkartoffelchips und Salatbeilage | 34,50 € |

**Gerne bereiten wir Exotenplatten  
nach Ihrer Wahl**

## Pasta El Lobo

Tagliatelle mit milder Paprika-Sahne-Soße,  
frischem Gemüse und wahlweise

- mit Shrimps 8,90 €
- mit scharfen Hühnchenstreifen 7,90 €
- mit 1/2 Jalapenos- und Rinderstreifen 9,90 €



## Für unsere Kleinen

|   |        |
|---|--------|
| <b>Zwei kleine Burritos<sup>2</sup></b><br>(Gemüse, Hähnchen)   | 4,20 € |
| <b>Zwei kleine Enchiladas<sup>2</sup></b><br>(Gemüse, Hühnchen) | 4,20 € |
| <b>Chicken Wing´s mit Twister<sup>2,5</sup></b>                 | 5,90 € |
| <b>Chicken Fingers mit Pommes</b>                               | 5,90 € |
| <b>Mini-Schnitzel mit Pommes</b>                                | 5,90 € |

## Nachspeisen

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tortilla Caliente</b><br>warme Weizentortillaecken<br>geschwenkt in Zimt & Zucker mit Karamellsoße | 3,10 € |
| <b>Erdnußparfait</b>  | 3,40 € |
| <b>Flambierte Bananen</b><br>im Tortillanest  | 3,50 € |
| <b>Apfelchimichangas</b><br>mit Vanilleeis  | 3,80 € |
| <b>Tagesdessert</b>   | 2,50 € |

<sup>2</sup>mit Farbstoff

<sup>4</sup>konserviert

<sup>5</sup>mit Geschmacksverstärker

<sup>10</sup>mit Süßungsmittel

<sup>12</sup>mit Antioxidationsmitteln

# WEINKARTE

- weiss -

Glas 0,2

Flasche

## MEXIKO

*L. A. Cetto Chenin Blanc* 4,90 € 17,50 €  
leicht, frisches Aroma

*L. A. Cetto Sauvignon Blanc* 4,90 € 17,50 €  
ausgeprägtes Aroma, frische Säure

*L. A. Cetto Chardonnay* 5,10 € 19,00 €  
Aroma nach Zitrus und tropischen Früchten,  
ausgeglichen, langer Abgang

## CHILE

*Errazuriz Sauvignon Blanc* 5,40 € 21,50 €  
ausdrucksvolles Blütenaroma

*04er Vina Maipo Chardonnay* - 19,50 €  
frischer, leichter Geschmack

## ARGENTINIEN

*Las Lenas* 2,80 € 14,00 €

*High Altitude Viognier &  
Chardonnay* 4,20 € 13,50 €  
elegante, saftige Beerenfrucht

*Terrazas Chardonnay* - 25,50 €  
würzig, fruchtig und gehaltvoll

## KALIFORNIEN weiss

*04er Custer's Creek Chardonnay* 3,10 € 12,00 €  
voll fruchtig, mild

## SPANIEN

*Clavelito Airen La Mancha* 2,90 € 10,50 €  
leicht, fruchtig

- rot -

Glas 0,2      Flasche

## MEXIKO

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| 1 <i>L. A. Cetto Zinfandel</i>  | 5,80 €  | 19,50 € |
| ausgeglichene Säure, samtig,<br>weich mit guter Struktur, langer Abgang   |         |         |
| <i>L. A. Cetto Cabernet Sauvignon</i>   | 5,80 €  | 19,50 € |
| kraftvoll, raffinierte Holznote & vollmundiges Bukett,<br>Aroma nach Pfeffer, Vanille,<br>getrocknete Pflaume & Zimt, trocken |         |         |
| <i>L. A. Cetto Petite Sirah</i>   | 5,80 €  | 19,50 € |
| zartwürziger Duft, samtiger langer Abgang,<br>Aroma nach Himbeeren, trocken   |         |         |
| <i>L. A. Cetto Nebbiolo</i>   | 12,00 € | 39,00 € |
| vollmundiges Aroma, Aroma nach Rosen und Vanille  |         |         |

## PORTUGAL

|  |   |         |
|--|---|---------|
| <i>05er D. O. Alentejo Marques de Montemor Tinto</i> | - | 21,00 € |
| fruchtig, samtig                                     |   |         |

## CHILE

|   | Glas 0,2 | Flasche |
|---|----------|---------|
| <i>05er Vina Maipo<br/>Cabernet Sauvignon</i><br>saftige Beerenfrucht, gute Struktur, elegant   | -        | 18,50 € |
| <i>02er Santa Digna Torres<br/>Cabernet Sauvignon</i><br>tiefrote Farbe, ausgewogene Balance,<br>von reifen Früchten & Holz, voluminöser Abgang | -        | 25,00 € |
| <i>03/04er Maul Valley Merlot Reserva</i><br>kirschige Art, ein Hauch von Vanille, Aroma dunkler Beeren   | -        | 21,50 € |
| <i>03er Maul Valley Camenere<br/>Syrah Reserva</i><br>beerige Frucht, dezente Tabaknote   | 6,80 €   | 22,50 € |
| <i>Escudo Rojo<br/>Baron Philippe de Rothschild</i><br>kirschrote Farbe, starker Körper   | 7,80 €   | 27,50 € |

## ARGENTINIEN

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <i>Las Lenas</i>  | 2,80 € | 14,00 € |
| <i>04er Trivento Tribu<br/>Mendoza Malbec</i><br>üppiges Bukett, würzig, aromatisch                 | -      | 19,00 € |
| <i>01er Trivento Tribu<br/>Mendoza Syhra Reserva</i><br>würzig-üppiges Fruchtbukett, angenehm weich | -      | 31,50 € |
| <i>Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon</i><br>rubinrot, samtig, kräftig                             | -      | 42,00 € |

## KALIFORNIEN

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| <i>04er Custer's Creek Ruby Cabernet</i><br>mild, samtig     | 3,80 € | 13,00 € |
| <i>Beringer Zinfandel</i><br>feinherb, klassisch, nachhaltig | 5,20 € | 17,50 € |

Glas 0,2    Flasche

## Spanien

*Campo Nuevo Tempranillo*  
gediegener Rotwein mit leichtem  
Beerenaroma

3,30 € 11,00 €

*Monte Cristo Crianza*  
vollmundiger Geschmack

6,20 € 21,50 €

## SPANIEN NAVARRA

*05er Pleno Tempranillo Tinto*  
*Bodegas Brana Vieja*  
typisches Fruchtaroma

3,80 € 13,00 €

- rose -

## ARGENTINIEN

*Las Lenas*

2,80 € 14,00 €

## SPANIEN

*04er Pleno Garnacha Rosado*  
*Bodegas Brana Vieja*  
fruchtig frischer schöner Duft

3,80 € 13,00 €