



Liebe Freunde und Gäste des La Cantina de Erlebach!

Wenn Sie hohe Ansprüche an Qualität stellen, die Abwechslung lieben und gerne Fremdes probieren, dann haben Sie mit dem La Cantina die richtige Wahl getroffen.

Seit 2002 können Sie bei uns eine kulinarische Reise durch Mexiko und Umgebung genießen. Wir bieten mexikanische und TexMex Küche, feinste Steaks vom Lava-Steingrill und leckere Cocktails in einer netten gepflegten Atmosphäre.

Unsere Speisen werden generell frisch zubereitet, wir empfehlen die Zeit mit einer leckeren Vorspeise oder einer eiskalten Margarita zu überbrücken.

Lassen Sie sich von unserem Weinangebot verführen.

Ihr La Cantina de Erlebach



Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Gefällt es Ihnen, sagen Sie es bitte weiter. Gibt es einen Grund zur Beanstandung, sagen Sie es uns bitte und wir kümmern uns darum.

Für private Feiern und Festlichkeiten bis 70 Personen sprechen Sie uns einfach an.

Dienstag Ruhetag





≈ APPERITIVOS

Prosecco	0,1 l	4,90
HUGO	0,2 l	6,90
Aperol ² Sprizz	0,2 l	6,90
La Cantina Limonade (Minze, Limette, Orange, Hollunderblütensirup)		4,50

≈ MONTAGS

Spare Ribs all you can eat nur 16,90



COMIDAS / SPEISEKARTE

≈ SOPAS/SUPPEN

Minguichi	5,50
Chili-Käse-Mais Suppe	
Chili con carne	6,90
Mit Nachos und Sour Cream, Käse	

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MWSt. und Bedienung

Die Speisen und Getränke aus unserer Karte enthalten folgende unvermeidbare Zusatzstoffe, die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind:

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Phosphat, 6) chininhaltig, 7) coffeinhaltig, 8) Taurin





≈ ENTRANTES/VORSPEISEN

Nachos con Salsa oder Sour Cream	4,50
Maischips mit hausgemachter Salsa oder Sour Cream	
Nachos con Queso	5,50
Maischips mit Käsesoße	
Nachos con Guacamole	6,50
Maischips mit hausgemachter Guacamole	
Nachos Pollo Especial	10,00
Maischips mit Hühnerbrust und Käse überbacken, dazu Guacamole, Sour Cream und Salsa	
Nachos Grande	10,00
Maischips mit Chili con Carne und Käse überbacken, dazu Jalapeños, Sour Cream und Salsa	
Jalapeños Red Hot Chilli Poppers	7,50
5 panierte Chilischoten mit Frischkäse gefüllt, dazu Sour Cream	
Mozzarella Sticks	7,50
5 panierte Käsestangen, dazu Sour Cream	
Onion Rings	7,00
Frittierte Zwiebelringe, dazu Sour Cream	
Chicken Wings	7,50
6 knusprige Hähnchenflügel pikant, dazu Sour Cream	
Plato Combinado	12,90
4 Chicken Wings, 2 Mozzarella Sticks, 2 Jalapeño Poppers, Onion Rings	
Plato Abogado Don Färber	17,50
4 Chicken Wings, 2 Mozzarella Sticks, 2 Jalapeño Poppers, Onion Rings, Spare Ribs	
Elote a la Plancha	4,00
Maiskolben vom Grill mit Chili-Koriander, Kräuterbutter	
Beilagensalat	4,50
Patata al Horno / Folienkartoffel	
mit Sour Cream	5,00
mit gebratenem Gemüse	6,50
mit Chili con Carne	7,00
mit gebratenem Hühnerbrustfilet	7,50
mit gebratenen Steakstreifen	8,50
mit gebratenen Riesengarnelen	8,90





≈ ENSALADA DE TACO

Hausgemachte Tacos mit Eisbergsalat, Tomaten, Käse, Mais, Zwiebeln, Bohnen, Guacamole und:

gebratenem Gemüse	11,90
Chili con Carne	11,90
gebratenem Hühnerbrustfilet	13,90
gebratenen Steakstreifen	14,90
gebratenen Riesengarnelen	14,90

≈ TACOS

2 knusprig gefüllte Tacoshells mit Käse überbacken, Salsa, Sour Cream, Guacamole, Tomaten, dazu mex. Reis und:

gebratenes Gemüse	10,90
Chili con Carne	11,90
gebratenes Hühnerbrustfilet	12,90
gebratene Steakstreifen	13,90
gebratene Riesengarnelen	13,90

≈ TOSTADAS

2 knusprige Maistortillas, mit Käse überbacken, Salsa, Sour Cream, Guacamole, dazu mexikanischer Reis und:

gebratenes Gemüse	11,90
Chili con Carne	12,90
gebratenes Hühnerbrustfilet	13,90
gebratene Steakstreifen	14,90
gebratene Riesengarnelen	14,90

≈ ENCHILADAS

2 gerollte Maistortillas mit hausgemachter Enchilada-Sauce und Käse überbacken, Salsa, Sour Cream, dazu mexikanischer Reis und:

gebratenes Gemüse	11,90
Chili con Carne	12,90
gebratenes Hühnerbrustfilet	13,90
gebratene Steakstreifen	14,90
gebratene Riesengarnelen	14,90

≈ BURRITOS

Gefüllter Weizenmehltortilla mit Käse überbacken, Salsa, Sour Cream, dazu mexikanischer Reis und:

gebratenes Gemüse	11,90
Chili con Carne	12,90
gebratenes Hühnerbrustfilet	13,90
gebratene Steakstreifen	14,90
gebratene Riesengarnelen	14,90

≈ CHIMICHANGAS

Frittierter Weizenmehltortilla mit Käse überbacken, Salsa, Sour Cream, dazu mexikanischer Reis und:

gebratenes Gemüse	12,90
Chili con Carne	13,90
gebratenes Hühnerbrustfilet	14,90
gebratene Steakstreifen	15,90
gebratene Riesengarnelen	15,90

≈ QUESADILLAS

2 gebratene Weizenmehltortillas gefüllt mit Käse, Paprika, Tomaten, dazu Salsa, Sour Cream, Guacamole und:

gebratenes Gemüse	12,90
Chili con Carne	13,90
gebratenes Hühnerbrustfilet	14,90
gebratene Steakstreifen	15,90
gebratene Riesengarnelen	15,90





≈ FAJITAS

Heiße gusseiserne Pfanne mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, dazu Käse, Eisbergsalat, Salsa, Sour Cream, Guacamole, 5 warme Tortillas und mexikanischer Reis mit:

	pro Person
gebratenem Gemüse, vegetarisch	13,50
gebratenen Hühnerbruststreifen	16,50
gebratenen Steakstreifen vom Rind	18,50
gebratenen Riesengarnelen	18,50

≈ HAMBURGUESAS

Burger vom Lavagrill aus 100% frischem Rindfleisch vom regionalen Metzger, Brötchen vom Bäcker des Ortes, belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, BBQ Sauce und Eisbergsalat, dazu Kartoffelecken, Pommes Frites oder mexikanischer Reis

Texas ca. 180 g Fleisch belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Eisbergsalat, BBQ Sauce	12,90
Especial ca. 180 g Fleisch belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Eisbergsalat, Bacon, Jalapeños, Ei, BBQ Sauce	13,90

≈ ESPECIALES

Bohnenpfanne Bud Spencer & Terence Hill	13,90
Baked Beans mit Spiegelei, Bacon, Chorizo und Quesadilla Ecken, serviert in der gusseisernen Pfanne	
Spare Ribs Texas Style	15,50
Knusprige Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce, dazu Kartoffelecken oder Pommes Frites	





≈ REGIONAL

Schnitzel „Wiener Art“ dazu Kartoffelecken oder Pommes Frites und Salat	12,90
Rahmschnitzel dazu Kartoffelecken oder Pommes Frites und Salat	13,90
Paprika Rahmschnitzel dazu Kartoffelecken oder Pommes Frites und Salat	14,50

≈ CARNES A LA PLANCHA/VOM LAVASTEINGRILL

Wahlweise mit hausgemachter Chili-Koriander-Butter oder scharfer Soße.
Als Beilage: Folienkartoffel, Kartoffelecken, Pommes Frites oder mexikanischer Reis
und einen Beilagensalat

Rumpsteak Argentinien ca. 250 g	20,50
Rumpsteak Argentinien ca. 300 g	22,90
La Morocha Rumpsteak ca. 250 g, das Beste vom argentinischen Rind	24,50
La Morocha Rumpsteak ca. 300 g, das Beste vom argentinischen Rind	26,90



≈ GUARNICIÓN/BEILAGEN

Salsa	2,00
Sour Cream	2,00
Guacamole	3,90
Jalapeño Cheese Sauce	3,00
Hausgemachte BBQ Sauce	2,50
Sliced Jalapeños	2,50
Mexikanischer Reis	2,50
Pommes Frites	3,50
Kartoffelecken	3,50
Nachos	2,50
Süßkartoffelpommes	3,50

≈ POSTRES/DESSERTS

Crème Catalana	4,50
Vanille-Eis im Knuspermantel mit Honig	4,50
Warmes Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis	4,90





BEBIDAS / GETRÄNKE

≈ BEBIDAS CALIENTES / WARMER GETRÄNKE

Cafe Solo / Espresso	1,90
Espresso double / doppelter Espresso	2,90
Cortado / Espresso mit Milchschaum	2,40
Cafe	2,60
Cappuccino	3,10
Milchkaffee	3,60
Latte Macchiato im Glas	3,60
Carajillo / Espresso mit Schuss	
Samova Tee, Kännchen (Pfefferminz frisch, Schwarz, Grün, Früchte)	4,90

≈ BEBIDAS REFRESCOS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{2,3,7} , Zero, Light ^{2,3,7} , Sprite ^{2,3} , Fanta ^{2,3}	0,3 l	2,90
Coca Cola ^{2,3,7} , Zero, Light ^{2,3,7} , Sprite ^{2,3} , Fanta ^{2,3}	0,5 l	4,10
Bad Camberger Taunusquelle, Wasser	0,25 l	2,40
Bad Camberger Taunusquelle, Wasser	0,75 l	5,00
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	2,60
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,4 l	4,00

≈ ZUMOS / FRUCHTSÄFTE

Von der Kelterei Heil aus Laubus-Eschbach

Apfel, Orange, Maracuja, Ananas	0,2 l	2,70
Apfel, Orange, Maracuja, Ananas	0,4 l	4,90
Johannisbeere, Rhababer	0,2 l	2,70
Johannisbeere, Rhababer	0,4 l	4,90
Johannisbeerschorle, Rhababerschorle	0,2 l	2,50
Johannisbeerschorle, Rhababerschorle	0,4 l	4,50





≈ CERVEZAS DE BOTELLA/FLASCHEN BIERE

Corona	0,33 l	3,90
San Miguel	0,33 l	3,20
Paulaner Hefe dunkel	0,5 l	4,30
Paulaner Kristall	0,5 l	4,30
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,10
Paulaner Münchner hell alkoholfrei	0,33 l	3,20

≈ CERVEZAS DE BARILL/BIERE VOM FASS

Paulaner hell	0,3 l	2,90
Paulaner hell	0,5 l	4,10
Paulaner Radler alkoholfrei	0,5 l	3,40
Paulaner Hefe hell vom Fass	0,5 l	4,20



≈ VINO DE MANZANA/APFELWEIN NATURTRÜB

Von der Kelterei Heil aus Laubus-Eschbach

Apfelwein	0,25 l	1,90
Apfelwein	0,5 l	3,60
Bembel, jeweils mit 0,5 l Wasser oder Limonade	1 l	7,10
Bembel	2 l	14,00
Bembel	3 l	21,00

≈ CARTA DE CAVA

Prosecco	0,1 l	4,90
Prosecco	0,75 l	29,80
Champagner	0,75 l	65,00
Champagner Rosé	0,75 l	69,00





≈ TEQUILAS

El Jimador Blanco mit Zitrone	3,90
Sanft, leicht süß und mild mit einem klaren, kurzen Finish.	
El Jimador Especial Gold mit Orange	3,90
Sanft und voll, mit leichter Süße, ausgewogene Balance zwischen Eiche- und Vanilletönen.	
OCHO Tequila Blanco	5,90
Runder Körper, erdiger Agavengeschmack, Zitrus, Pfeffer, blumig.	
Corralejo Reposado	5,90
Fruchtig nach Zitrone, süß nach Limette und Honig, etwas Pfeffer, lieblicher Körper, mild im Abgang.	
Herradura Anejo, Reposado, Plata	6,50
Runder, leicht fruchtiger Körper, der etwas an Karamell erinnert. Im Finale schmeckt man würzige Agave und Chili. Ein schwungvoller, gealterter Anejo mit einem besonderen Ende.	
1800 Tequila Reserva Anejo	5,90
Außergewöhnlich, vielschichtige Holznoten, scharfer, pfeffriger Abgang.	
Sotol Hacienda de Chihuahua Reposado	5,90
Charakter der Wild-Agave, Antritt, würzig, im Mund eher weich und mild, volles Wild-Agavenaroma, raffiniert, mit typischer Frische. Ein Genuss für den Tequila-Liebhaber.	
Don Julio Anejo	5,90
Sehr schönes, noch volles Agaven-Aroma, würzig, mit viel Fülle und Charakter, feine Nuancen von Mocca und Schokolade, recht weich mit einem langen, intensiven Abgang.	
Tres Generaciones Anejo	6,50
Kräftig, intensiv, harmonisch, cremig, leichte Pfefferminze, etwas Vanille, Fruchtkonfitüre. Im Nachklang anhaltend, würzig und fruchtig.	
Agavita Anejo	5,90
Intensives Agavenaroma, vielschichtige Holznote, süß-würzig, leicht-pfeffrig im Abgang.	
Casamigo	6,90
made by George Clooney	





≈ FINO AGUARDIENTE

Grappa Barique wechselndes Angebot	4 cl	5,90
Obstler	4 cl	5,50
Zaccapa Rum 23 anjos	4 cl	7,90
Botucal Rum	4 cl	5,90
Carlos I Brandy, angewärmtes Glas	4 cl	5,50

≈ COMBINADOS

Asbach Cola ^{2,3,7}	Hut	2,70
Asbach Cola ^{2,3,7}	Long	5,20
Bacardi Cola ^{2,3,7} , Jack Daniels Cola ^{2,3,7} , Wodka Lemon	Hut	4,10
Bacardi Cola ^{2,3,7} , Jack Daniels Cola ^{2,3,7} , Wodka Lemon	Long	7,50
Wodka Red ^{7,8} Bull	Long	7,90
Hendricks Gin Tonic	Long	8,90

≈ JUPITOS/SCHNÄPSE

Reichs Post Bitter aus Bad Homburg	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Fernet Menta	2 cl	2,90
Ramazotti oder Averna mit Eis und Zitrone	4 cl	3,90
Baileys on Ice	4 cl	3,90





COCTELES



≈ MIT ALKOHOL

Margarita classic	Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft	8,00
Margarita frozen	Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft	8,50
Margarita frozen Erdbeer	Tequila Silver, Erdbeeren, Cointreau, Zitronensaft	8,90
Daiquiri classic	Rum weiss, Limettensaft, Zuckersirup	8,00
Daiquiri frozen	Rum weiss, Limettensaft, Zuckersirup	8,50
Daiquiri frozen Erdbeer	Rum weiss, Erdbeeren, Limettensaft, Zuckersirup	8,90
Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker	8,50
Mojito	Rum weiss, Minze, Limettensaft, Zucker, Wasser	8,50
Whisky Sour	Whiskey, Zitronensaft, Zucker	8,90
Tequila Sunrise	Orangensaft, Tequila, Zitronensaft, Grenadine	8,50
Pina Colada	Sahne, Rum, Kokos, Ananassaft	8,50
Long Island Ice Tea ^{2,3,7}	Gin, Wodka, Rum, Cola, Tequila, Cointreau	9,90
Cosmopolitan	Cranberrysaft, Wodka, Cointreau	8,00
Moscow Mule ²	Ginger Ale, Gurke, Wodka	8,50
Mai Tai	Rum weiss und braun, Mandelsirup, Ananassaft, Limette	8,90
Zombi	Cherry Heering, diverse Rums, Orangensaft, Grenadine	9,90
Condessa	Sahne, Liqueur 43, Wodka, Maracujasaft	8,50
Swimming Pool ²	Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Wodka	8,90
Melon Cooler	Melon Likör, Wodka, Orangensaft	8,50
Cuba Libre ^{2,3,7}	Rum, Cola, Limette	8,50
Sex on the Beach	Pfirsich Likör, Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft	8,90



≈ ALKOHOLFREI



Virgin Caipirinha ²	Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	6,50
Coconut Kiss	Sahne, Kokos, Kirschsaf, Ananassaft	6,50
Fruit Punch	Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft	6,50





WEINKARTE

≈ OFFENE WEISSWEINE

Riesling Qualitätswein feinherb/

Weingut Kloster Eberbach – Rheingau

Aromatische Fülle mit saftiger Säure, dabei rassig und frisch belebend, durch die leichte Fruchtsüße wunderschön abgerundet, ideal zu etwas schärferen Speisen

Glas 0,2 l 4,90
Flasche 1,00 l 24,50

Weissburgunder Qualitätswein trocken/

Weingut Dreissigacker – Rheinhessen

Kraftvoll und rund – dabei trotzdem sehr frisch und lebendig, mit Noten nach Marillen und frischen Kräutern, toll ausbalanciert

Glas 0,2 l 5,90
Flasche 1,00 l 26,50

Pinot Grigio/Villa Santa Flavia – Venetien

Ein leichter Weißwein mit frischen Aromen nach Aprikosen und Lindenblüten, dabei frisch und fruchtig mit tollem Duft und gelb-grünlichen Reflexen im Glas

Glas 0,2 l 4,50
Flasche 1,00 l 22,50

Luganer Cá Maiol/Italien

Ein trockener, fruchtiger typischer Luganer mit leichtem Mandelaroma

Glas 0,2 l 6,90
Flasche 0,75 l 25,50

≈ OFFENE ROTWEINE

Merlot / Cheval d'Or – Südfrankreich

Am Gaumen vollmundig mit kräftiger Struktur und seidig-weichen Tanninen, dazu Noten nach Pflaumen und roten Waldbeeren mit mediterraner Würze

Glas 0,2 l 4,50
Flasche 1,00 l 22,50

Primitivo „Fantini“ / Farnese Vini – Apulien

Dunkelrote, fast schwarze Farbe im Glas, dabei würziger Duft mit süßlichen Noten am Gaumen, dabei rund und kraftvoll, ideal zum Steak!

Glas 0,2 l 4,90
Flasche 0,75 l 17,50

Tempranillo / Beronia – Rioja

In der Nase intensive Rebsortenaromen von dunklen Waldbeeren, Brombeeren und Lakritz, fein unterlegt mit den würzigsüßen Noten der Eichenholzreife (Vanille, Kokos)

Glas 0,2 l 5,90
Flasche 0,75 l 20,50





WEINKARTE

≈ OFFENER ROSÉWEIN

Merlot & Tempranillo Rosado/
Vinas del Vero – Somontano

Duftige Beerenfrucht mit leichten Kräuternoten, dazu ein leuchtendes Himbeerrosa und tolle fruchtige Frische

Glas 0,2 l 4,90
Flasche 0,75 l 17,50

≈ SCHAUMWEIN

„Mille Bolle“ Spumante Extra Dry/Sacchetto – Venetien

Übersetzt „Tausend Blasen“ – eine schöne Perlage mit herrlich intensiv-fruchtigem Bouquet nach Äpfeln und Pfirsichen, dabei erfrischend und leicht, macht Lust auf mehr...



Glas 0,1 l 4,90
Flasche 0,75 l 29,80

≈ FLASCHENWEINE

Sauvignon Blanc Reserva/
Vina Montes – Chile

Im Bouquet saftige Stachelbeeren, Mirabellen und Zitrusfrüchte (Grapefruit, Limette), unterlegt mit Noten von frischen Kräutern, Gras und weißen Sommerblüten

Flasche 0,75 l 24,00

Merlot Reserva/Vina Montes – Chile

Aromatisches Bouquet von frischen, süß gereiften Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Schwarze Johannisbeeren) und braunen Gewürzen, unterlegt mit einem Hauch Mokkaschokolade und Vanille

Flasche 0,75 l 24,50

Finca Monasterio/Baron de Ley – Rioja

Tempranillo: 85%, Cabernet Sauvignon: 15% – mit Anklängen von geröstetem Kaffee, Zimt und Nelke; ein ausdrucksvoller Roter, samtig, mit einem langen Finale

Flasche 0,75 l 49,00

Malbec Ultra/Kaiken by Montes – Argentinien

Tiefes, glänzendes Rot mit purpurnen Reflexen; dominiert von würzigen und blumigen Noten, Aromen nach dunklen Beeren; mit vielschichtig langem Nachhall von getrockneten Blüten und Gewürzkräutern (Rosmarin, Thymian)

Flasche 0,75 l 43,00





Unsere Empfehlungen für die kalte Jahreszeit

≈ GETRÄNKE

Cà Maiol Lugana – aus der Turbina Traube vom Gardasee	0,2 l 6,90 €
	0,75 l 25,50 €
Winter Rotwein	
Vinea Crianza – ausdrucksstarker, sortenreicher Tempranillo	0,2 l 7,20 €
	0,75 l 26,50 €
Oder probiert einfach unsere frische hausgemachte La Cantina Limonade	4,50 €

≈ SPEISEN

Hausgemachte Karotten-Ingwer-Suppe, dazu servieren wir Käse-Tortilla	5,90 €
Hausgemachte Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnelen, dazu servieren wir Käse-Tortilla	7,90 €
In Knoblauch gebratene Garnelen mit Käse-Tortilla	8,90 €
Putensteak in Chilipanade mit Paprika-Rahmsoße und Süßkartoffel-Pommes	16,90 €

≈ DESSERT

Churros mit Zimt und Zucker, Nutella und Vanilleeis	5,90 €
---	--------

Ob Familien- oder Firmenfeier – wir liefern individuelles Catering.
Sprecht uns gerne an.



