

Getraenke

Aperitifs

Campari	Soda	aus 5cl	€ 3,80
Campari	Orange	aus 5cl	€ 4,00
Martini	Rosso / Bianco / Extra Dry	5cl	€ 2,80
Sherry	Sherry Cream / Medium Dry / Dry Seco	5cl	€ 3,20

Frisches vom Fass

König Pilsener		0,3l	€ 2,60
König Pilsener		0,5l	€ 4,20

Aus der Flasche

Paulaner Weizen	Hell, Dunkel oder Kristall	0,5l	€ 3,80
Erdinger Weizen	alkoholfrei	0,5l	€ 3,80
König Ludwig Dunkel		0,5l	€ 3,80
König Pilsener	alkoholfrei	0,33l	€ 2,60
Becks	Gold oder Lemon	0,33l	€ 2,70
Desperados		0,33l	€ 4,20
Corona Extra		0,33l	€ 4,20
Sol		0,33l	€ 4,20

Alkoholfreies

Coca Cola, -Light, Fanta, Sprite		0,2l	€ 2,40
Malzbier		0,33l	€ 2,40
Gerolsteiner Sprudel		0,25l	€ 2,30
Gerolsteiner stille Quelle	mit wenig Kohlensäure, ideal zum Wein	0,75l	€ 5,00
Fachinger	Stilles Wasser	0,25l	€ 2,30
San Pelegrino (acqua Panna)	Stilles Wasser	1,0l	€ 7,00
Tonic Water		0,2l	€ 2,50
Bitter Lemon		0,2l	€ 2,50
Ginger Ale		0,2l	€ 2,50
Fruchtsäfte	(Apfel, Orange, Pfirsich, Kirsche, Banane, Trauben, Tomate)	0,2l	€ 2,50
Fruchtschorle	Saft nach Wahl	0,3l	€ 2,70
Fruchtschorle	Saft nach Wahl	0,5l	€ 4,00

Digestifs

Jubiläums Aquavit		2cl	€ 2,70
Malteser Aquavit		2cl	€ 2,70
Linie Aquavit	Der den Äquator überfuhr	2cl	€ 2,70
Grappa Superior		2cl	€ 3,20
Grappa di Moscato Reserva	„Only Sansibar“	2cl	€ 4,30
Poire Williams	Edler Birnenbrand (40%)	2cl	€ 4,20
Framboise d' Alsace	Edler Himbeer-Geist (45%)	2cl	€ 4,20
Carlos / Gran Reserva	Spanischer Brandy	2cl	€ 3,50

Spirituosen

Tequila	weiß oder braun	2cl	€ 2,50
Tequila Jose Guervo Especial	weiß oder braun	2cl	€ 2,70
Mezcal	Der letzte hat den Wurm	2cl	€ 2,70
Ramazzotti	Der Italienische Freund	2cl	€ 2,70
Fernet	Branca oder Menta	2cl	€ 2,70
Averna	Der weiche Italiener	2cl	€ 2,70
Jägermeister		2cl	€ 2,70
Amaretto	Mandel-Likör	2cl	€ 2,70
Kahlua	mex. Kaffee-Likör	2cl	€ 2,80
Veterano	Der Spanier	2cl	€ 2,70
Sambuca Mollinari	Der mit den Kaffeebohnen tanzt	2cl	€ 2,50
Ouzo	Der Grieche	2cl	€ 1,90
Wacholder		2cl	€ 1,80
Wodka Gorbatschow		2cl	€ 2,70
Wodka Moskovskaja		2cl	€ 2,70
Gordon's Dry Gin	schmeckt auch Maria	2cl	€ 2,70
Bacardi Rum		2cl	€ 2,70
Jack Daniels		2cl	€ 2,80
Jim Beam		2cl	€ 2,80
Southern Comfort	Whiskey-Likör	2cl	€ 2,80

Cocktails

Margarita	(Tequila, Triple Sec, Limettensaft)	€ 6,70
Tequila Sunrise	(Tequila, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft)	€ 6,70
Bomber	(Gin, Tequila, Pisan Ambon, Orangen- und Apfelsaft)	€ 6,90
Caipirinha	(Cachaca 51, brauner Zucker, Crushed Ice, Lime)	€ 6,20

Für unsere Kaffeesorten verwenden wir Puro Fairtrade Kaffee aus garantiert fair gehandelten Kaffeebohnen.

Heißes

Kaffee		€ 2,50
Espresso		€ 2,20
Cappuccino	mit aufgeschäumter Milch	€ 2,70
Heiße Schokolade	mit Sahne	€ 2,70
Kaffee mit Kahlua	mit Sahne	€ 4,00
Heiße Zitrone		€ 2,20
Tee	Schwarz oder Pfefferminz	€ 1,90

MANOLO

Steaks & Tortillas

Vom Rind

Rumpsteak ca.200gr. € 16,50

(39) Saftig gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit grob geschrotetem Steakpfeffer, Kräuter- oder Knoblauchbutter und knackigem Salat, Baguette

Rumpsteak „Pedro´s“ ca.200gr. € 19,80

(40) Saftig gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit feurigen Chillibean, Mais, Paprika und Zwiebeln in leckerer Salsasoße, serviert mit goldgelbem Reis und Salat

Rumpsteak „Conchita“ ca.200gr. € 18,80

(41) Saftig gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit einer weichen Maistortilla (Enchilada), gefüllt mit verschiedenen gedünsteten Gemüsesorten und Käse, serviert mit Salat

Rumpsteak „Gaucho“ ca.200gr. € 19,50

(42) Saftig gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit einer knackig gebackenen Maistortilla (Taco) gefüllt mit zarten Hühnerbruststreifen, Zwiebeln und Käse, serviert mit Salat

Filetsteak ca.200gr. € 25,90

(59) Das zarteste Stück vom argentinischen Weiderind, mit grob geschrotetem Pfeffer, Kräuter- oder Knoblauchbutter, serviert mit Ofenkartoffel „Manolo´s Kräuterrahm“ und Salat

Filetspieß mit Paprika ca.250gr. € 25,90

(60) Zarte Filetstücke vom argentinischen Weiderind am Spieß mit Paprika, Kräuter- oder Knoblauchbutter, serviert mit Ofenkartoffel mit „Manolo´s Kräuterrahm“ und Salat

Oder mögen Sie es etwas größer?

Wir berechnen für Rumpsteak 100gr.

€ 8,00

Wir berechnen für Rinderfilet 100gr.

€ 11,50

Vom Schwein

Schweinesteak € 12,60

(43) Mageres, saftig gegrilltes Steak, mit grob geschrotetem Steakpfeffer, Kräuter- oder Knoblauchbutter und knackigem Salat, Baguette

Teufelssteak mit Käse € 16,90

(21) Saftiges Schweinesteak mit scharfer Gemüsesoße und leckerem Käse und Salat, wahlweise serviert mit Reis, Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit „Manolo´s Kräuterrahm“

Yucatan € 15,90

(22) Schweinesteak vom Lavasteingrill, mit Tomaten und Käse überbacken, serviert mit Ofenkartoffel und „Manolo´s Kräuterrahm“, Salat

Pepe´s Favorito € 16,60

(23) Saftiges Schweinesteak mit gedünstetem Gemüse, wie Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais, Bohnen, Zucchini und einem Hauch Jalapeno Chillis, überbacken mit Käse, serviert mit goldgelbem Reis und Salat

José Especial € 15,80

(24) Saftiges Schweinesteak vom Grill mit milder Jalapeno, Cheddar-Cheese-Cream und grob geschrotetem Pfeffer, serviert mit goldgelbem Reis und Salat

Gonzales € 15,80

(44) Schweinesteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine knackig gebackene Maistortilla, gefüllt mit pikantem Hackfleisch, Mais, Zwiebeln und Bohnen, serviert mit Salat

Unser Lokal hat für Sie geöffnet:

Montag - Samstag: ab 18:00Uhr Sonntag: ab 17:00Uhr

Dienstag: auf Anfrage

Manolo - Steaks & Tortillas

Hasestraße 25-26 49074 Osnabrück Telefon (0541) 24772 www.manolos.de

(Knusprige Maischips) **Nacho's**

- (18) Maischips im Korb € 3,00
- (1) Maischips mit Käse überbacken € 4,40
- (2) „Guacamole“: Mit Avocado-Mus, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch € 4,80
- (3) Mit „Manolo's Kräuterrahm“ oder „Jalapeno-Cheese-Dip“ € 4,40
- (4) „Salsa“: Mit Salsa aus Zwiebeln, Tomate und Chillis € 4,00
- (51) „Especial“: mit Bohnen, Kräuterrahm und Guacamole € 4,80
- (19) Extra Nacho-Dip € 2,00

(Knackig gebackene Maistortillas) **Taco's**

- 2 Taco's** € 8,40
- (11) gefüllt mit gedünstem Gemüse, serviert mit Salat
- 2 Taco's „Tinto“** € 9,60
- (12) gefüllt mit Hüftsteakstreifen, Zwiebel, Paprika und Zucchini, aus dem Rosmarin-Rotwein-Jus, mit leichter Chilinote, serviert mit Salat
- 2 Taco's** € 8,80
- (13) gefüllt mit pikantem Hackfleisch, Mais, Knoblauch, Bohnen, Zwiebeln, lecker gewürzt mit Chillis, serviert mit Salat
- 2 Taco's** € 9,50
- (14) gefüllt mit zarten Hühnerbruststreifen, Zwiebeln, Tomaten und Jalapeno Chillis, serviert mit Salat
- Taco „Opción“** € 5,80
- (36) 1 Taco Ihrer Wahl, mit Salsa, Käse und Salat
- Taco's „Mixto“** € 12,50
- (16) 3 Taco's, gefüllt mit saftigem Rindfleisch, pikantem Hackfleisch, zarten Hühnerbruststreifen, serviert mit Salat

(Weiche, gefüllte Weizenfladen) **Burrito's**

Alle Burrito's werden serviert mit Käse, Reis und Salat

- Burrito „Nogales“** € 13,60
- (25) gefüllt mit zarten Hühnerbruststreifen, Zwiebeln und Tomaten
- Burrito „Ranchos“** € 12,90
- (26) gefüllt mit pikantem Hackfleisch, Kidney-Bohnen, Mais, Zwiebeln und Knoblauch
- Burrito „Hazienda“** € 14,80
- (27) gefüllt mit Hüftsteakstreifen, Zwiebel, Paprika und Zucchini, aus dem Rosmarin-Rotwein-Jus, mit leichter Chilinote
- Burrito „Carne“** € 13,50
- (33) gefüllt mit pikantem Hackfleisch, Lauchgemüse, Mais, Bohnen, Zwiebeln, serviert mit Kräuterrahm
- Burrito „Pollo con Carne“** € 13,60
- (34) je zur Hälfte gefüllt mit pikantem Hackfleisch und zarten Hühnerbruststreifen, serviert mit Kräuterrahm
- Burrito „Vegetarianos“** € 11,50
- (9) Lecker gefüllter Weizenfladen mit gedünstem Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Mais, Zucchini, Tomaten, Bohnen und Jalapeno Chillis
- Burrito „Con Pollo“** € 13,90
- (29) Gefüllter Weizenfladen mit zarten Hühnerbruststreifen, Zwiebeln, Blattspinat, Knoblauch

(Weiche, gefüllte Maisfladen) **Enchilada's**

Alle Enchilada's werden serviert mit Käse, Reis und Salat

- Enchilada „Acapulco“** € 12,90
- (31) Gefüllte Maisfladen mit pikantem Hackfleisch, Mais, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch
- Enchilada „Vegetarianos“** € 11,50
- (8) Lecker gefüllte Maisfladen mit gedünstem Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Mais, Zucchini, Tomaten, Bohnen und Jalapeno Chillis
- Enchilada „Pancho“** € 14,80
- (32) gefüllt mit Hüftsteakstreifen, Zwiebel, Paprika und Zucchini, aus dem Rosmarin-Rotwein-Jus, mit leichter Chilinote

Die beste Wahl für Unentschlossene:

- Plato „Variación“** € 16,40
- (35) Platte mit einem Taco mit pikantem Hackfleisch und Käse, einer Burrito gefüllt mit zarten Hühnerbruststreifen, einer Enchilada mit Hüftsteakstreifen aus dem Rosmarin-Rotwein-Juice, serviert mit Bohnengemüse, Reis, Nacho's und „Manolo's Kräuterrahm“

Ensaladas

- Gemischter Salat** € 6,20
- (54) Kidney-Bohnen, Mais, Gurken, Tomaten, Paprika und Kresse auf knackigem Salat, serviert mit Baguette. (Dressing nach Wahl)
- Ensalada „Con Pollo“** € 9,70
- (55) Großer gemischter Salat mit zarten Hühnerbruststreifen, Joghurt Dressing, Baguette
- Mais-Salat mit Schafskäse** € 7,20
- (56) Knackiger Salat mit Mais, Schafskäse und Oliven
- Ensalada „de Atun“** € 9,70
- (50) Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Schafskäse

Dressings

Hausdressing: cremiges Joghurt-Dressing mit zarter „Senfnote“
Essig/Öl: milder, weißer Balsamiko und edles Olivenöl

Bocaditos

- Chili con Carne** € 5,90
- (5) Pikanter Hackfleischtopf mit Pinto-Bohnen, Tomaten und Chillis, serviert mit Baguette und „Manolo's Kräuterrahm“. (auf Wunsch auch Extra-scharf)
- Kartoffelauflauf „Patata“** € 11,50
- (10) Leckerer Auflauf aus Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Blattspinat und Paprika, gratiniert mit Käse und Hollandaise
- Kartoffelauflauf „Picadillo“** € 11,90
- (37) Leckerer Auflauf aus Kartoffeln, pikantem Hackfleisch, Broccoli, Blumenkohl, gratiniert mit Käse und Hollandaise
- Gefüllte Zucchini** € 11,50
- (17) Mit pikantem Hackfleisch und Käse überbacken, serviert mit Reis und Salat
- Käse aus Schafs- und Ziegenmilch** € 7,90
- (28) Cremiger Schafs- / Ziegenkäse mit Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Oliven, serviert mit frischem Baguette

Desserts

- Vanilleeis „Kahlua“** € 4,50
- Zartes Vanilleeis mit original mexikanischem Kahlua (Kaffee-Likör) und Sahne
- Rote Grütze** € 4,50
- Fruchtige Spezialität mit Vanilleeis und Sahne

Beilagen

- (45) Manolo's goldgelber Reis € 2,00
- (46) Pikantes Bohnengemüse mit Zwiebeln, Mais und Paprika € 3,00
- (47) Ofenkartoffel mit Manolo's Kräuterrahm € 3,90
- (48) Pommes Frites € 2,00
- (52) Blumenkohl mit Sauce Hollandaise € 3,50
- (53) Broccoli mit Sauce Hollandaise € 3,50
- (15) Gegrillter Maiskolben € 2,50

Wir begrüßen Sie herzlich in
unserem Restaurant und hoffen,
dass Ihr Besuch in besonderer Erinnerung bleibt.

In unserem Hause achten wir stets auf eine hohe
Qualität der Rohwaren und Zutaten.
Daher verwenden wir für unsere Rindersteaks ausschließlich
Fleisch vom argentinischen Weiderind.
Darauf legen wir größten Wert.

Für Ihre Meinungen oder Anregungen haben wir immer ein
offenes Ohr.

Ihre Gastgeber Juliane und Andreas