

trespasers

Fehrbelliner Str. 94, 10119 berlin
+49 30 53067058

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SPEISEKARTE

Schale Kalamata Oliven

Griechenland

5,60 €

Schale grüne Oliven

Spanien

5,60 €

Schale hausgemachte frijoles colados

schwarze Bohnen mit Koriander, epazote, Zwiebeln, Knoblauch & Gewürzen serviert mit crème fraîche, Käse & nachos

7,90 €

hausgemachter Eintopf mit Brot

(siehe Tafel)

6,90 €

hausgemachte, gebackene Empanadas

serviert mit crème fraîche, 2 Stück wahlweise: - Thunfisch, Sardellen, Käse, Frischkäse, Paprika, Oliven, Kapern, Zwiebeln & Kräuter- Rindfleisch, Gemüse, Paprika, Kräuter, Oliven & Ei- Blattspinat, Frischkäse, Paprika, Zwiebeln, Kräuter & Käse

7,90 €

tamal con queso y jalapeños

VEGETARISCH

In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Käse, jalapeños, gebratenen Zwiebel, Mais und epazote und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander

11,40 €

tamal verde

VEGAN

In Bananenblättern gedämpfter Reisteig mit Spinat, Paprika, gebratenen Zwiebeln, jalapeños, Süßkartoffeln und guisquil /chayote und einer Sauce aus miltomates, Paprika, gerösteten Kürbiskernen und Sesam, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Epazote und Koriander

11,40 €

tamal con frijoles parados y queso

VEGETARISCH

In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Epazote, Irish Cheddar, schwarzen Bohnen, Kaktusstreifen/nopales, Frühlingzwiebel und Koriander

11,40 €

tamal de arroz con hilachas

In Bananenblättern gedämpfter Teig aus Reis und Mais, mit Rindfleisch, Käse, gebratenen Zwiebeln, Favabohnen, Süßkartoffel und einer Sauce aus Tomaten, miltomates, Paprika, Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln, Koriander, Achiote, Chile

11,40 €

tamal de yuca con pollo y jalapeños

In Bananenblättern gedämpfter Teig aus geriebenem Maniok, mit einer Sauce aus jalapeños, miltomates, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander & Huhn

11,40 €

| SPEZIALITÄTEN AUS GUATEMALA:

tamal negro

11,40 €

In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Rosinen, Pflaume, Olive, Mandeln, Kapern und einer Sauce aus Kakao, Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Speck, Chili, Zimt, Nelken, Piment, etc.

pache

11,40 €

In Bananenblättern gedämpfter Teig aus Kartoffeln, Mais & Brot mit Hühnerfleisch, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Piment, Achiote, Chili und Zimt

chuchitos

11,40 €

2 Stück: In Maisblättern gedämpfter Maisteig mit Hühnerfleisch und einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Achiote

tamal colorado

11,40 €

In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Pflaume, Olive, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt

tamal colorado vegano

VEGAN**11,40 €**

In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Pflaume, Olive, Maniok, Kürbis und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt

tamal negro vegano

VEGAN**11,40 €**

In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Maniok, Kürbis, Rosinen, Pflaume, Olive, Mandeln, Kapern und einer Sauce aus Kakao, Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili, Zimt, Nelken, Piment, etc.

| SÜSS - POSTRES:

rellenitos

VEGETARISCH**6,80 €**

2 Stück: gebratene Bällchen aus Kochbananen gewürzt mit Zimt, Nelken, Piment und einer Füllung aus schwarzen Bohnen, Rohrzucker & Kakao, serviert mit crème fraîche

tamalitos de elote

VEGETARISCH**6,80 €**

2 Stück: In Maisblättern gedämpfter Teig aus frischem Mais mit Frischkäse, Rohrzucker, Butter, Zimt und Käse, serviert mit crème fraîche