

# GETRÄNKE + DRINKS

## WASSER, SCHORLE & LIMO

Mineralwasser <i>still o. mit Kohlensäure</i>	0,33 l	3,50 €
Großes Mineralwasser <i>still o. mit Kohlensäure</i>	0,75 l	6,90 €
Lütt's Landlust Schorlen <i>verschiedene Sorten</i>	0,33 l	4,00 €
Apfel, Holunderblüte, Rhabarbersaft, Johannisbeer		
Cola-Orange-Mix <i>Spezi</i>	0,33 l	4,00 €
Orangenlimonade	0,33 l	4,00 €
Zitronenlimonade	0,33 l	4,00 €
Hausgemachte Zitronenlimonade <i>saisonal</i>	0,3 l	5,20 €
Coca Cola, Coca Cola Light	0,33 l	4,00 €
Schweppes		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	4,00 €



## KAFFEE, TEE & HEISSES MIT SCHUSS

Becher Kaffee, gebrüht	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Espresso		2,90 €		
Doppelter Espresso		3,50 €		
Galão	0,2 l	3,50 €		
Cappuccino	0,2 l	3,50 €	0,3 l	4,00 €
Milchkaffee	0,3 l	3,70 €	0,4 l	4,20 €
Latte Macchiato	0,3 l	3,70 €	0,4 l	4,20 €
Latte Macchiato flavoured				
<i>mit Karamell, Vanille oder Nuss</i>	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,50 €
Chocolate Mokka	0,3 l	4,20 €	0,4 l	4,70 €
White Chocolate Mokka	0,3 l	4,20 €	0,4 l	4,70 €
Heiße Schokolade	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,50 €
Weißer Schokolade	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,50 €
Pfefferminz Schokolade	0,3 l	4,20 €	0,4 l	4,70 €
Kokos Schokolade	0,3 l	4,20 €	0,4 l	4,70 €
Tee <i>verschiedene Sorten im Beutel</i>	0,3 l	3,50 €		
Tee „frische Minze“	0,3 l	4,50 €		
Orient-Tee <i>Ingwer, Limette, Minze, Honig</i>	0,3 l	4,50 €		
Chai Latte <i>Gewürztee mit Milch</i>	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,50 €
Irish Coffee <i>Kaffee, Whiskey 4 cl, Sahne</i>	0,3 l	7,20 €		
Xaxao <i>Mexikanischer Kaffeelikör 4 cl, Kakao, Sahne</i>	0,3 l	7,20 €		



VEGAN? Gerne ersetzen wir Milch mit einer veganen Alternative!

Kaphörnchen | Am Hafen 9 | 24837 Schleswig  
Reservierung | Tel. 04621.5302084 oder  
mail@kaphoernchen.de  
www.kaphoernchen-schleswig.de



## LONGDRINKS, COCKTAILS & ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Aperol Spritz oder Hugo		6,90 €
Holunder- oder Sanddornsecco <i>hausgemachter Likör mit Prosecco</i>		6,90 €
Caipirinha <i>Cachaça, Limette, brauner Zucker</i>		9,90 €
Mojito <i>Havana Rum, Limette, frische Minze, brauner Zucker</i>		9,90 €
Virgin Mojito <b>ALKOHOLFREI</b> <i>Ginger Ale, Limette, Minze, brauner Zucker</i>		9,50 €
Sex on the Beach		
<i>Ananas- &amp; Orangensaft, Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich, Wodka</i>		9,50 €
Piña Colada <i>Ananassaft, Sahne, weißer Rum, Kokosnuss</i>		9,50 €
Ipanema <b>ALKOHOLFREI</b> <i>Ginger Ale, Limette, brauner Zucker</i>		9,50 €
Virgin Colada <b>ALKOHOLFREI</b> <i>Ananassaft, Sahne, Kokosnuss</i>		9,50 €
Strawberry Colada <b>ALKOHOLFREI</b>		
<i>Ananassaft, Sahne, Erdbeer, Zitrone, Kokosnuss</i>		9,50 €
Gin-Tonic <i>Ibiza Gin</i>	4 cl	9,50 €
Wodka-Lemon	4 cl	9,50 €
Whiskey-Cola <i>Tullamore DEW</i>	4 cl	9,50 €
Rum Cola / Cuba Libre <i>Havana Club</i>	4 cl	9,50 €

## WEIN & PROSECCO

Zu jeder Flasche Wein reichen wir eine Wasserflasche 0,75 l gratis!

KAPHÖRNCHEN Hausweine	0,2 l	1,0 l
Grüner Veltliner <b>BIO-WEIN</b>	5,50 €	25,00 €
<i>Weißwein, trocken</i>		
Grauer Burgunder	6,00 €	27,00 €
<i>Weißwein, trocken</i>		
Zweigelt <b>BIO-WEIN</b>	6,50 €	29,50 €
<i>Rotwein, trocken</i>		
Weinschorle	5,00 €	
	0,2 l	0,75 l
Verdejo <i>Weißwein, trocken</i>	6,40 €	23,00 €
Rosé <i>Weißwein, trocken</i>	6,50 €	22,50 €
Merlot <i>Rotwein, trocken</i>	7,50 €	26,30 €
Tempranillo <i>Rotwein, trocken</i>	6,90 €	24,00 €
Prosecco	0,1 l	4,00 €
	0,2 l	1,5 l
Sangria	5,90 €	23,90 €



## BIER, WEIZEN & CIDER

Zwick'l Kellerbier	0,5 l	5,60 €
<i>Unser beliebtestes Bier</i>		
Helles Pils	0,5 l	5,60 €
Estrella <i>spanisches Bier</i>	0,35 l	4,50 €
Corona <i>mexikanisches Bier</i>	0,35 l	5,00 €
Alsterwasser	0,33 l	4,50 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,50 €
Maisel's Weizen	0,5 l	5,60 €
<i>Weisse oder alkoholfrei</i>		



## SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Ibiza Gin	4,00 €	6,00 €
Mezcal	4,00 €	6,00 €
Sonstige	4,00 €	6,00 €
<i>Wodka, Averno, Aquavit, Havana Club 3 Jahre, Whiskey Tullamore DEW, Sambuca, Jägermeister, Ramazzotti, Baileys</i>		

SELBSTBEDIENUNG!

KAPHÖRNCHEN  
COCINA MEXICANA

\* AB 12 UHR \*

Willkommen im Kaphörnchen.

Schön, dass Du da bist, genieße Deine Auszeit bei uns.



# STARTER + SNACKS + SALAT

## QUESADILLA in fünf Variationen

Ein Weizentortilla mit Crema Mexicana, Käse und der jeweiligen spezifischen Zutat. Gegrillt und serviert mit Salsa Kapcùn.

- mit Käse 8,20 € Pulled Pork und Pico de Gallo 10,50 €
- Pico oder Piña de Gallo 8,50 € Mole Chicken 10,50 €

## EMPANADA Teigtaschen in zwei Variationen

Gefüllte Teigtaschen mit Guacamole, Salsa und Käse.

- Veggi mit Bohnenmus 10,50 € Con Carne mit Mole Chicken 10,50 €

## NACHOS

- mit warmer, hausgemachter Käsesoße 8,50 €
- mit Pico de Gallo und Salsa 9,50 €

## SUPPEN immer frisch und hausgemacht!

verschiedene Tagessuppen mit rustikalem Brot 9,50 €

## ENSALADA CASA

Mit frischen und fruchtigen Zutaten, hausgemachtem Chipotle-Honig-Dressing und rustikalem Brot.

- Veggi 14,90 € Carne mit Mole Chicken 14,90 €

## POMMES frisch, kross und leicht gesalzen

- mit warmer, hausgemachter Käsesoße 6,90 €
- mit drei Dips Käsesoße, Chipotle-Mayo und Guacamole 8,50 €
- mit Ketchup oder Mayo + 1,00 € mit Mayo vegan + 1,50 €

# BURRITO

## BURRITO mit leckeren Pommes als Beilage

Gefüllt mit Reis, Guacamole, Salsa, Bohnenmus, Salat, Pico de Gallo.

- Veggi 13,90 €
- Carne mit einer Fleischsorte: Barbacoa oder Pulled Pork 13,90 €

## BURRITO-BOWL genauso lecker wie unser Burrito - aber ohne Weizentortilla

Mit Reis, Guacamole, Salsa, Bohnenmus, Salat und Pico de Gallo.

- Veggi mit Chilli sin Carne 14,90 €
- Carne mit einer Fleischsorte: Barbacoa, Pulled Pork oder Mole Chicken 14,90 €

# TAQUITOS

## MIXED TAQUITOS in zwei Variationen, kalt und warm belegt

Bunt belegte, weiche Weizentortillas mit Bohnenmus, Salat, Crema Mexicana, Cheddar und Salsas.

- 3 Weizentortillas Veggi je 1 x Chili Sin Carne & Reis - 1 x Guacamole & Piña de Gallo - 1 x Bohnenmus & Pico de Gallo 16,50 €
- 3 Weizentortillas Carne je 1 x Mole Chicken - 1 x Barbacoa - 1 x Pulled Pork 16,50 €

# FÜR KLEINE GÄSTE BIS 12 JAHRE

„BURRITO-ITO“ Kleiner Burrito gefüllt mit Bohnenmus, Käse, Reis und Tomatensoße, Nachos, Crema Mexicana

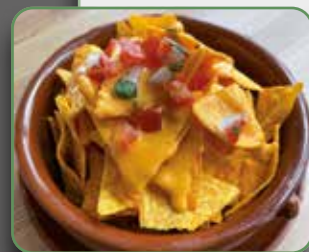
wahlweise vegetarisch, Rinderhackfleisch oder Chicken-Mole 8,90 €

POMMES wahlweise mit Mayo oder Ketchup + 0,50 € 6,50 €

BOWL „A-ROZZO“ Kleine Reisbowl mit Tomatensoße und Nachos verziert wahlweise Rinderhackfleisch oder Chicken-Mole 8,90 €

TOSTADA-PEQUEÑITA Kleiner Weizentortilla, Tomatensoße, mit Käse überbacken, Nachos, Crema Mexicana und Tomatenwürfel 8,90 €

Unsere Tomatensoße bei den Kindergerichten ist hausgemacht und so mild, dass sie den Kleinen schmeckt!



Gerne bereiten wir Dir alle Gerichte vegetarisch oder vegan zu. Bitte sag uns bei der Bestellung Bescheid!

VEGGI ODER VEGAN?



# ENCHILADA

## ENCHILADA in zwei Variationen

Drei Weizentortillas mit Bohnenmus, Salsa, Crema Mexicana, überbacken mit Käse. Dazu Reis und Pico de Gallo.

- Veggi 17,90 €
- Carne mit Rinderhack 17,90 €

## ENCHILADA VERDE

3 Weizentortillas mit Hähnchenbrustfilet, Crema Mexicana und Salsa Verde, überbacken mit Käse.

Dazu Reis und Piña de Gallo. 17,90 €



# BURGER

## KAPCÚN BURGER mit leckeren Pommes als Beilage

Mit Burgersoße, Guacamole, Confit-Tomatos, Käsesoße. Nicht scharf!

- Carne mit slow cooked Barbacoa-Rind und Pommes 16,90 €
- Veggi mit Veggi-Paddy aus Nopales, Kichererbsenmehl, Süßmais, Chilis, Koriander, Möhren, Zwiebeln und Gewürzen und Pommes 16,90 €



# MEXICO AUTENTICO

## BATATA MEXICANA Süßkartoffel nach Originalrezept

Im Ofen gebackene Süßkartoffel mit Crema Mexicana, Salsa, Käsesoße und Pico de Gallo.

- Veggi mit Chilli sin Carne 16,50 €
- Carne mit einer Fleischsorte: Barbacoa, Pulled Pork oder Mole Chicken 16,50 €



## MEXICANA URBANA

Nopales-Kaktusblätter gegrillt, kalt & warm belegt

Drei Kaktusblätter des Feigenkaktusses gegrillt mit Bohnenmus, Salsa, Pico de Gallo, und anderen leckeren Zutaten. Serviert mit Reis und warmer Käsesoße.

- Veggi mit Chilli sin Carne 16,50 €
- Carne je 1 x Mole Chicken - 1 x Barbacoa - 1 x Pulled Pork 16,50 €



# FIESTA FAJITA

## FAJITAS ab 2 Personen, ideal für Feste und Partys

Ab zwei Personen könnt ihr es euch gemeinsam schmecken lassen: Wir servieren weiche Tacos und eine feine Auswahl unserer hausgemachten, frischen Zutaten und ihr belegt eure Tacos ganz nach Lust und Laune! Pro Person: 16,90 €

4 kleine Soft-Tacos, alle drei hausgemachten Fleischspezialitäten Barbacoa, Pulled Pork und Mole Chicken Guacamole und Salsas, Bohnenmus, Salat, Käse, Pico de Gallo, Crema Mexicana und Chipotle Chili Burgersoße.



# SALSA

## HAUSGEMACHTE SOBEN

extra 3,00 €

Alle Soßen sind frisch und mit viel Liebe hausgemacht!

Pico de Gallo Salat aus Tomate, Koriander, Jalapeño, Zwiebel, Limette

Piña de Gallo Salat aus Ananas, Koriander, Jalapeño, Zwiebel, Limette

Crema Mexicana mexikanische Creme Fraîche mit einem Hauch Limette

Salsa Kapcùn leckere Tomatensalsa, scharf und harmonisch abgestimmt

Salsa Verde leckere Salsa aus Tomatillos. Mega scharf!

Burgersoße

Käsesoße oder vegane Käsesoße

Chipotle-Honig-Dressing

Guacamole

extra 4,00 €

# DESSERT

EIS, EIS, EIS... Immer frisch und nur von Hand gemacht!

Unser Eis wird hier im Kaphörnchen handgemacht und alle Sorten stammen aus eigener Rezeptur.

Aus über 105 Eissorten haben wir immer eine Auswahl von 18 Sorten im Tresen. Wir wechseln mehrmals am Tag die Sorten, so dass Du immer wieder etwas Neues ausprobieren oder Deine Liebessorte wiederfinden kannst.

NEU: EIS ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE

Dein Lieblingseis sortenrein 500g Becher 16,00 €

SELBSTGEBACKENER KUCHEN in der Vitrine