



## AMOR AMARGO --- 8,9

Eine mexikanische Interpretation des Negroni, mit Mezcal & Ancho Chili  
*A Mexican interpretation of the Negroni, with mezcal & ancho chilli*



## LA LUCHA SANGRIA --- 27

3-4 GLÄSER  
3-4 SERVINGS

Blanco Tequila, Ananas, Ingwer, Vanille & Crémant  
*Blanco tequila, pineapple, ginger, vanilla & crémant*



## BEER RECOMMENDATION: GREVENSTEINER LANDBIER --- 3,2

Super erfrischendes naturtrübes Pilsener vom Fass  
*Super refreshing unfiltered pilsner on tap*



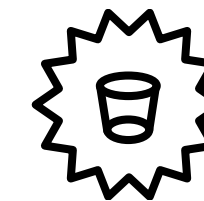
## VINO DE LA CASA (0,5L) --- 11,5

Unsere roten & weißen Hausweine sind köstlich & leicht zu trinken  
*Our red & white house wines are delicious & super easy drinking*



## NATURAL WINE RECOMMENDATION: BELLOTTI BIANCO (0,75L) --- 27

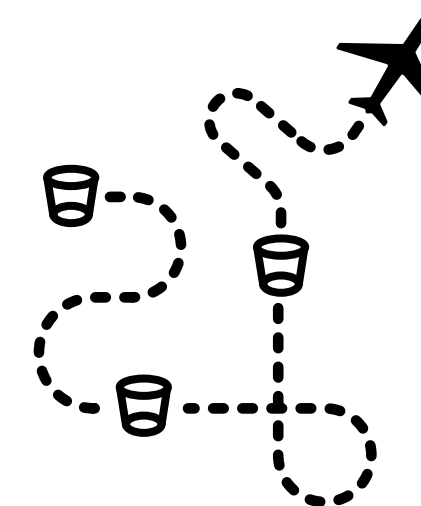
Italienischer Naturwein, der perfekt den reichhaltigen Geschmack unseres Essens ergänzt  
*An Italian natural wine that we think pairs perfectly with the bold flavors of our food*



## DISCOVER REAL TEQUILA

### TEQUILA DISCOVERY FLIGHT --- 6,9

Probieren Sie 2cl unseres Blanco, Reposado & Añejo Haus-Tequilas (3 x 2cl)  
*Try 2cl measures of our house blanco, reposado & añejo tequilas (3 x 2cl)*



### MEZCAL DISCOVERY FLIGHT --- 11,9

Der perfekte Beginner-Flight zur Entdeckung der verschiedenen Arten von Espadín Mezcal  
*The perfect beginner flight to discover different expressions of Espadín mezcal*

### SEE OUR DRINKS MENU FOR A FULL LIST OF COCKTAILS, TEQUILAS & MEZCAL, WINES, BEERS & SOFT DRINKS

LALUCHABERLIN.COM



FREE TEQUILA SHOT WITH YOUR NEXT MEAL

## LA LUCHA modern mexican

### ANTOJITOS

MEXIKANISCHE VORSPEISEN / MEXICAN APPETIZERS



#### Guacamole (Vegan) --- 8,5

Frische Guacamole serviert mit hausgemachten Mais-Chips  
*Fresh guacamole served with homemade corn chips*



#### Totopos con Salsas --- 3

Selbstgemachte Mais-Chips mit unseren hauseigenen Salsas  
*Homemade corn chips with our house salsas*

### CEVICHES



#### Ostra al Grill --- 4,9 (each/Stk.)

XL BBQ wilde Auster mit Tamarinde & Arbol-Chili Salsa  
*XL BBQ wild oyster with tamarind & chile arbol salsa*

#### Ceviche Verde --- 8,5

Dorada mariniert in Limette, Gurke & Avocado  
*Sea Bream marinated in lime, cucumber & avocado*

#### Escabeche (Vegan) --- 6,5

Blumenkohl, Karotten, Rote Beete & Avocado, eingelegt in Hibiskusblüte  
*Cauliflower, carrot, beetroot & avocado, lightly pickled with hibiscus flower*

#### Pescado al Pastor --- 7,9

Mariniertes & gebratenes Schwertfischfilet mit gegrillter Ananas  
*Marinated & panfried swordfish fillet with grilled pineapple*

#### Tamal de Birria --- 5,9

Gedämpfter Maisfladen mit geschmortem Lammfleisch in Ananas-Birria-Sauce  
*Steamed corn masa with stewed lamb in a pineapple birria sauce*

#### Taquitos Dorados --- 5,5

Knusprig frittierte Tortillas gefüllt mit Kartoffeln & Chorizo  
*Crispy fried tortillas stuffed with potato & Chorizo*

#### Flores Fritos (V) or (Vegan) --- 6,5

Chrysanthemenblüten im knusprigen Teigmantel mit mexikanischem Frischkäse, dazu eine Tomaten-Zimt-Salsa  
*Crispy battered chrysanthemum flowers with queso fresco, served with a tomato & cinnamon salsa*

#### Tostada de Pato --- 8,9

Entenconfit mit Aprikosen-Mole-Sauce auf knuspriger Tortilla  
*Confit duck with apricot mole sauce on a crispy tortilla*

#### Quesadilla Azul (V) --- 6,5

Blauer Mais-Tortilla mit geräuchertem Ricotta, geschmolzenem Gouda, knusprigem Parmesan & Feigen  
*Blue corn tortilla with smoked ricotta, melted gouda, crispy parmesan & figs*

## LA LUCHA SELECTION

Eine Auswahl an Gerichten für 4 oder mehr Leute: Totopos con Salsas, Flores Fritos, Enmoladas & 1 von jedem Taco

...  
*A selection of plates for 4 or more people: Totopos con Salsas, Flores Fritos, Enmoladas & 1 of each taco*

--- 18,5 p.P. (4 minimum)

### TACOS

3 PRO BESTELLUNG / 3 PER ORDER



#### Carnitas --- 6,9

Langsam gegartes Schweinefleisch, Salsa Verde & Limette  
*Slow cooked pork, salsa verde & lime*

#### Maíz y Frijol (Vegan) --- 5,5

Bohnenmus, Babymais & kandierte Walnüsse  
*Refried beans, baby corn and candied walnuts*

#### Pescado Frito --- 7,5

Knusprig frittiertes Fisch, Jalapeño-Ingwer-Aioli & in Limetten mariniertes Kohl  
*Crispy fried fish, jalapeño ginger aioli & lime marinated cabbage*

### BIGGER PLATES



ZUM TEILEN ODER ALS HAUPTGANG FÜR 1 PERSON / PERFECT FOR SHARING OR AS A MAIN COURSE FOR 1

#### Ensalada "La Lucha" (Vegan) --- 9,5

Gegrillter grüner Spargel & Brokkoli, Erdbeere, Kiwi, Mandeln, gemischter Salat, Himbeere & Chili-Morita-Dressing  
*BBQ green asparagus & broccoli, strawberry, kiwi, almonds, mixed leaves, raspberry & chili morita dressing*

#### Enmoladas --- 12,5

Hühnchen-Enchiladas mit Mole Milpa Alta, Wassermelone & Sahne  
*Chicken enchiladas with mole milpa alta, watermelon & crema*

#### Beef Brisket Burrito --- 12,5

Geräucherte Rinderbrust, Bohnenmus, Käse, Knochenmark & Ananas-Pico de Gallo  
*Slow smoked brisket, refried beans, cheese, bone marrow & pineapple pico de gallo*

#### Huarache (Vegan) --- 8,5

Großer frischer Mais-Tortilla mit Bohnenmus, gedünstetem Gemüse & Brokkoli-Mole-Sauce  
*Large fresh corn tortilla with refried beans, sautéed vegetables & broccoli mole sauce*

#### Sopa Azteca --- 12,5

Reichhaltige Tomaten & Pasilla-Chili-Brühe mit Avocado, Tortilla, Frischkäse & langsam gegartem Schweinefleisch-Carnitas  
*Rich tomato & chilli pasilla broth with avocado, tortilla, queso fresco & slow cooked pork carnitas*

### ARRACHERA STEAK --- 11,5 PER 100G

Mariniertes & gegrilltes USDA Black Angus Arrachera Steak, serviert mit Matador-Chili-Sauce. Bitte frage deine Bedienung welche Größe unsere Steaks heute haben.

*Marinated & grilled USDA Black Angus Arrachera steak, served with matador chilli sauce. Please ask your server what size steaks we have today.*

### POSTRES DESSERTS



#### Churros --- 4,5

Knusprig frittierte Churros, serviert mit Chili-Mulato-Schokoladen-Sauce  
*Crispy fried churros served with chile mulato chocolate dipping sauce*

#### Flan de Queso --- 5,5

Frischer Käse-Flan mit Passionsfrucht & Mezcal-Sauce  
*Fresh cheese flan with a passionfruit & mezcal sauce*

Viele unserer Speisen enthalten ein moderates Level an Schärfe. Solltest du empfindlich auf Chili reagieren, informiere uns bitte vorab und wir beraten dich gerne entsprechend.

*Many of our dishes contain a mild level of spice. If you are sensitive to chilli, please inform us and we will advise you accordingly.*