



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 (0,3) --- 3,2

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



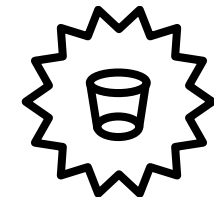
VINO DE LA CASA (0,5L) --- 11,5

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

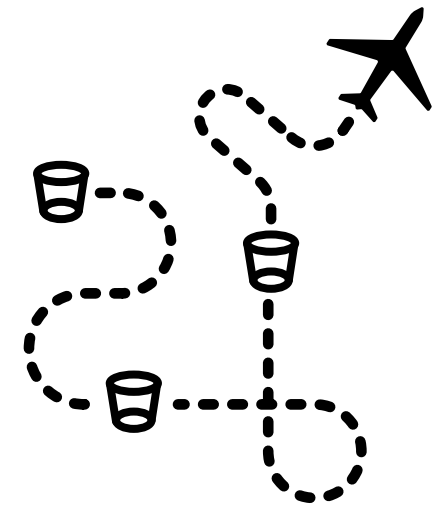
Italienischer Naturwein, der perfekt den reichhaltigen Geschmack unseres Essens ergänzt
An Italian natural wine that we think pairs perfectly with the bold flavors of our food



DISCOVER REAL TEQUILA

TEQUILA DISCOVERY FLIGHT --- 6,9

Probieren Sie 2cl unserer Blanco, Reposado & Añejo Haus-Tequilas (3x2cl)
Try 2cl measures of our house blanco, reposado & añejo tequilas (3x2cl)



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

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

ANTOJITOS

MEXIKANISCHE KLEINE GERICHTEN / MEXICAN SMALL PLATES



Timbal de Lengua --- 5,9

Langsam gegarte Rinderzunge in Mandel-Mole-Sauce, grüne Oliven & Chile Güero, dazu knusprige Tostadas.
Slow cooked beef tongue in almond mole sauce, green olives & chile güero, served with crispy tostadas.

Taquitos Dorados --- 5,5

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

Flores Fritas (V) or (Vegan) --- 5,5

Chrysanthenblüten 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 Fritas, Enmoladas & 1 von jedem Taco

A selection of plates for 4 or more people: Totopos con Salsas, Flores Fritas, 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 Erdnüsse
Refried beans, baby corn and candied peanuts

Pescado Frito --- 7,5

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

SOPA



Sopa Azteca --- 5,9

Reichhaltige Tomaten & Pasilla-Chili-Brühe mit Avocado, Tortilla & Frischkäse
Rich tomato & chilli pasilla broth with avocado, tortilla & queso fresco

BIGGER PLATES



PERFEKT ZUM TEILEN / PERFECT FOR SHARING

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 & chilli morita dressing

Enmoladas --- 12,5

Hähnchen-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 eingelegte Zwiebeln
Slow smoked brisket, refried beans, cheese, bone marrow & pineapple pickled onions

Huarache Poblano (Vegan) --- 8,5

Großer frischer Mais-Tortilla mit Babymais, Babyzucchini, Shimeji Pilzen und Chile Poblano
Large fresh corn tortilla with baby corn, baby zucchini, shimeji mushrooms & chile poblano

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.