



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 & Bio-Cava
Blanco tequila, pineapple, ginger, vanilla & organic cava



BEER RECOMMENDATION: GREVENSTEINER LANDBIER (0,3) --- 3,2

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



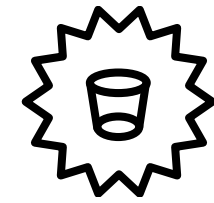
VINO DE LA CASA (0,5L) --- 11,5

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

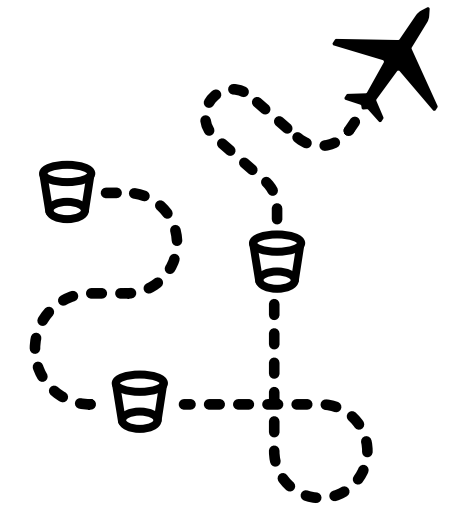
Italienischer Naturwein, der perfekt den reichhaltigen Geschmack unseres Essens ergänzt
An Italian natural wine that we think pairs perfectly with the bold flavors of our food



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



LA LUCHA

modern mexican

Guacamole (Vegan) --- 8,5

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



Frijoles Refritos --- 3,9

Hausgemachter Bohnenmus mit Mais-Chips
House recipe refried beans 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 (Stk./each)

XL BBQ wilde Auster mit Mezcal, Tamarinde & Árbol-Chili Salsa
XL BBQ wild oyster with mezcal, tamarind & chile de árbol salsa

Ceviche de Salmón --- 9,5

Avocado Ceviche (Vegan) --- 9,5
Lachs oder Avocado Ceviche mariniert in Mandarine, Ingwer und Habanero Chili
Salmon or avocado ceviche marinated in mandarin, ginger & chile habanero

Escabeche (Vegan) --- 6,5

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

TACOS



3 PRO BESTELLUNG / 3 PER ORDER

Unsere Tortillas werden aus regionalem Bio-Mais hergestellt / *Our tortillas are made from locally sourced organic corn*

Carnitas --- 7,5

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

Pescado Frito --- 7,9

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

Maíz y Frijol (Vegan) --- 6,5

Bohnenmus, Babymais & kandierte Erdnüsse
Refried beans, baby corn & candied peanuts

Bistec --- 7,9

Dünn geschnittenes, trocken gereiftes Rindfleisch mit marinierten Frühlingszwiebeln
Thinly sliced dry-aged beef with marinated spring onions

Pollo al Pastor --- 7,5

Hähnchenschenkel in Pastor-Marinade mit Ananas, Limette & Habanero-Salsa und Chipotle-Salsa
Chicken thighs in Pastor marinade with pineapple, lime & habanero salsa, and chipotle salsa

LA LUCHA FIESTA

2cl Mezcal Meteoro or Agua Fresca

Guacamole, Frijoles & Totopos

Escabeche, Flores Fritas, Barbacoa de Cordero & Fish Tacos

Mousse de Tuna

--- 24,5 p.p. (minimum of 2)

--- 28,9 p.p. + Auster/Oyster

ANTOJITOS



KLEINE MEXIKANISCHE GERICHTE / 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

Flores Fritas (V) or (Vegan) --- 5,9

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

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

BIGGER PLATES



PERFEKT ZUM TEILEN / PERFECT FOR SHARING

Pescado a la Talla --- 13,9

Ganze Dorade mit cremiger Árbol-Chilisauce
Whole sea bream with creamy chile de árbol sauce

Barbacoa de Cordero --- 15,5

Langsam gegarte Lammkeule mit Salsa Borracha, Nopal-Kaktus & gegrillten Frühlingszwiebeln, serviert mit frischen Tortillas
Slow cooked lamb shank, served on the bone with salsa borracha, nopal cactus & grilled spring onions, served with fresh tortillas

Tlayuda Poblana (Vegan) --- 12,5

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

Enmoladas --- 12,5

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

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

mit Hühnchen/with chicken --- + 2,9

BEILAGEN / SIDES

Lime Plate --- 0,50
Nopal Cactus --- 3,5
Tortillas --- 2,5
Totopos --- 2,5

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 chili sauce. Please ask your server what size steaks we have today.

POSTRES DESSERTS



Churros --- 4,9

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

Mousse de Tuna --- 5,9

Kaktusfeigenmousse mit Matcha, Erdbeeren und Mandeln
Prickly pear mousse with matcha, strawberries & almonds

SALSAS

Chipotle --- 1
Jalapeño Ginger Aioli --- 1
Salsa Verde --- 1
Pineapple Habanero --- 1
Chiles Torreados (HOTTEST!) --- 1