



Spezialitäten vom Grill & Garten

Perfekt zum Teilen, Entdecken & Erinnern




Laut und Lecker


Für den Großen Appetit

Pimientos Asados   € 4,50


Geröstete Paprika mit Soße

Zuckermais-Fritter  € 5,50

Frittierter Zuckermais mit Chili und Limette

Hallullas Con Salsa  € 7,50

Hausgemachte chilenische Brote von unserem Lavasteingrill mit frischer chilenischer Soße und Butter

Tacos x 3  € 12,00

3 Mais tortillas mit ein Topping

- Avocado, Maiz und Chili 
- Pulled-Pork und Käse
- Churrasco und Chimichurri
- Fisch, grüne Chili, würzige Salsa 
- Schwarze Bohnen und Pico de Gallo 
- Al Gambilio (Pikant Garnelen) 
- Al Pastor - Pulled Pork und Ananas


Empanada de Pino mit Pebre € 13,00

Chilenische Fleisch Teigtasche mit Tomatensoße

Nachos (für 1-3 Personen)    € 16,00

Frittierte Maistortillas, Guacamole, Pico de Gallo, Sauersahne und Käse

+ mit Hausgewölftem Hackfleisch + €3,50

Pinchos del Pueblo  € 18,00

Rind Spieß 24-Stunde mariniert in Kräuter Soße. Serviert mit Pfeffer Sauce und 2 Tortilla

Tabla Latina (2-4 Personen)   € 39,00

5 Klassik Sombrero Tapas: 4 Tacos, Yuka Pommes, Mais Tempura, frittierte Kochbananen, gegrilltes Paprika und 2 Kolumbianische Soßen

Mexikanische Roulette (2-14 Personen)   € 56,00

14 Tacos serviert auf einem sich drehenden Teller. Eine ist so scharf, dass Moctezuma selbst den Mut seiner Krieger damit testen wollte

Traum der Huaso (2-4 Personen)  € 98,00


700gr Erstklassiges argentinisches Rindfleisch. Gleiche Teile von Roastbeef, Entrecôte und Filet, perfekt zum Teilen portioniert. Dazu 3 Salate und Pommes, Bratkartoffeln und Pommes.

Ceviche   € 15,00

Rotebarschfleisch mariniert in Zitronensaft, mit Zwiebeln, Chili, Tomate, Avocado, Koriander

Jardin de Jalisco    € 16,00

Grüne Salat mit Haus Jogurt Soße, Avocado, geröstete Kürbis und Mais + Rindstreifen + €5,00

¡Hazlo Verde! Burger  € 21,00

Hausgemachtes Bohnen-Patty, Käse, Tomaten, Avocado, Salat & Haus Salsa

Aubergine Medallions mit Geröstete Gemüse   € 22,00

Gemüsesauce nach Atahualpa-Art

Sombrero Burgers € 24,00


Unser Hackfleisch wird aus den Resten unserer preisgekrönten Steaks hergestellt und jedes Brioche-Brötchen wird im Haus gebacken. Serviert mit unseren hausgemachten Pommes.

- Klassik Bacon-Cheeseburger (Speck, Käse, Tomaten und Salat)

- Pulled Pork (Langsam gekochtes Schweinefleisch)

- Jalapen ¡Yo! (Scharf) 


Extra: Spiegelei +€2,00 oder Geröstete Zwiebel +€2,00

Wagyu Ragú  € 28,00

Langsam gegartes japanisches Rindfleisch, in Soßen gebadet und über 7 Stunden gekocht. Serviert in Gusseisentöpfen für den persönlichen Genuss. + Grune Salat + €2,00

Entrecôte (240gr)  € 35,00

4-fach qualifiziert, kein Hormon, argentinisches Rindfleisch mit Chimichurri & Gebäcke Kartoffeln + Grune Salat + €2,00

Filet (240gr)  € 38,00

4-fach qualifiziert, kein Hormon, argentinisches Rindfleisch mit Pfeffersoße und Hausgemachte Pommes + Grune Salat + €2,00

Wagyu Picanha mit Polenta (200gr)  € 42,00

ein beliebter und klassischer brasilianischer Grillspieß aus 100 % japanischem Wagyu-Rindfleisch der Stufe 4, serviert auf einem Bett aus unserer speziellen Polenta und Rotweinsauce + Grune Salat + €2,00

Specialties from the Garden to the Grill


Perfect to Discover, Delight, Share & Savor




Temporarily Tasty

For Bigger Appetites


€

Pimientos Asados  4,50


Grilled Padron Peppers with Sauce

Sweetcorn Fritters 5,50

A Peruvian-Japanese Hybrid Corn Tempura

Hallullas Con Salsa 7,50

Grilled, Homemade Chilean Bread with our Sombrero Butter & Sauce

Tacos x 3 12,00

3 Corn tortillas with one Topping


- Avocado, Maiz and Chili 
- Pulled-Pork and Cheese
- Churrasco and Chimichurri
- Fish, green Chili, Salsa 
- Black Beans and Pico de Gallo 
- Al Gambilío (Pikant Prawns) 
- Al Pastor - Pulled Pork und Ananas

Empanada de Pino with Pebre13,00



Chilean Dumpling with Signature Chilean Sauce

Nachos (for 1-3 People)   16,00

Fried Mais Tortillas with Guacamole, Pico de Gallo, Sour-Cream and Cheese
+ add minced meat for + €3,50

Pinchos del Pueblo 18,00

Beef Skewers Marinated for 24-hours in Herbal Sauce. Served with 2 Tortillas & Pepper Sauce

Tabla Latina (2-4 People)  39,00

5 Classic Sombrero Tapas; Yuka Fries, Grilled Padron Peppers, Mais Tempura, Fried Plaintain, 4 Tacos & 2 Colombian Sauces

Mexican Roulette (2-14 People)  56,00




14 Tacos served on a revolving plate. 1 of which is so spicy that Moctezuma himself would test his soldiers courage with this plate!

The Huaso's Dream (2-4 People) 98,00


700gr of 1st class Argentine Beef. All our Premium Cuts Perfectly Portioned to share. Served with 3 salads, fries, baked potatoes & chips

Ceviche  15,00

Redsnapper Filet chunks, bathed in Citrus juices with peppers, chili and onion

Jardin de Jalisco   16,00

Green Salad, Sombrero Ranch Dressing, Avocado, Roasted Pumpkin & Corn
+ Add Beefstrips + €5,00

¡Hazlo Verde! Burger 21,00


Homemade Bean-Patty, Cheese, Tomato, Avocado, Salad & Sombrero Salsa

Aubergine Medallions with Roasted Vegetables  22,00


Served with Vegetables grilled in an Atahualpa-Style

Sombrero Burgers24,00

We make our burgers using off-cuts from our award-winning steaks. They are served with our Sombrero Burger Sauce and Homemade Brioche.


- Classik Bacon-Cheeseburger (Bacon, Cheese, Tomato und Salad)
- Pulled Pork (Slow cooked Pork nestled between 2 buns)
- Jalapen ¡Yo! (Our spicy variation!) 

Extra: Fried Egg +€2,00 or Grilled Onions +€2,00

Wagyu Ragú 28,00


Slow cooked Japanese Wagyu. 7 Hours in our Sauces served with Polenta in cast iron pots.

+ Green Salad + €2,00

Ribeye (240gr) 35,00


4-time qualified, no added hormone Grass-fed Argentine beef with Chimichurri & Baked Potatoes

+ Green Salad + €2,00

Filet (240gr) 38,00

4-time qualified, no added hormone Grass-fed Argentine beef with Peppersauce and Fries

+ Green Salad + €2,00

Wagyu Picanha with Polenta (200gr) 42,00

A beloved and classic cut for Brazilian BBQ made with 100% Japanese Wagyu. Served on a bed of Polenta and Redwine Sauce

+ Green Salad + €2,00