

Herzlich willkommen in der Burg Seffent



internationale und mexikanische Speisen seit 1990

Ehemals Standort karolingischer Einrichtungen entstand die Burg Seffent im 17. Jh. als vierflügelige Anlage, Grundsteinlegung 16. Jh. datiert.

Eine Zeichnung des Architekten Laurenz Mefferdatis von 1722 zeigt, dass das Kastell von einem Wassergraben umzogen und in zwei Hauptteile gegliedert, durch eine Mauer getrennt wurde. Im gleichen Jahrhundert wurde das Wohnhaus erweitert und mit einem Dreieckgiebel abgeschlossen.

Seitdem hat sich die Burg verändert; heute ist sie nicht nur die einzige bewohnte Burg Aachens, sondern beherbergt auch das älteste mexikanische und internationale Speisenrestaurant im Raum Aachen

Kulinarische Stationen des Küchenchefs „Rainer Koböck“: Holiday Inn Mexiko Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf, Holiday Inn Düsseldorf und Garmisch-Partenkirchen, Dorint Hotel Schweiz, Julep´s München.

Information:

- feiern Sie Ihre Feste / Firmenjubiläen in der Burg.
- unsere Räume bieten Platz für ca. 50 Personen.
- im Sommer bewirtschaften wir die Burgterrasse.
- diese bietet ebenfalls Platz für ca. 50 Personen.
- sie speisen geschützt im Burginnenhof.
- die Terrasse ist überdacht und wird bei Bedarf beheizt.

„ay Hombre“ = ein „Gruß unter Freunden“

Cocktails mit Alkohol

Margarita	6,50
<i>Tequila, Triple sec, Zitronensaft</i>	
Tequila Sunrise	6,80
<i>Tequila, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine</i>	
Caipirinha	5,90
<i>Limetten, Rohrzucker, Cachaca, gestoßenes Eis</i>	
Pina Colada	6,80
<i>Brauner Rum, Kokosmark, Ananassaft</i>	

Cocktails ohne Alkohol

5-FRUCHT	4,50
<i>Granatapfel, Orangen-, Zitronen-, Ananas-, Maracujasaft</i>	
ZITRONENCOOLER ⁽¹⁰⁾	4,50
<i>Zitronensaft, Zucker, Ginger Ale</i>	
PINA COLADA NATUR	4,80
<i>Ananassaft, Kokoscreme.</i>	

Aperitif 5 cl

Campari Soda / Orange ⁽¹⁾	4 cl	5,90
Martini dry / bianco,	5 cl	3,50
Sandeman medium	5 cl	3,30

Sodas, Mineralwasser 0,2 l 0,3 l

Coca Cola / -light ^(1,3,5,6)	2,00	2,80
Fanta / -Zero ^(1,3,5,6)	2,00	2,80
Zitronenlimonade	2,00	2,80
Apfelsaftschorle	2,00	2,80
Zitronenwasser	1,90	2,70
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁰⁾	2,00	2,80
Schweppes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	2,00	2,80
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	2,00	2,80
Apollinaris, -medium, -still	2,00	2,80
Apollinaris Selection 0,75 l Flasche		6,50

Säfte 0,2 l 0,3 l

Ananassaft	2,20	3,00
Apfelsaft /-Schorle	2,20	3,00
Maracujasaft	2,20	3,00
Orangensaft	2,20	3,00

Biere

Warsteiner 0,33 l	2,80
Warsteiner alkoholfrei 0,33 l	2,80
Vitamalz 0,3 l	2,80
Franziskaner Hefe / alkoholfrei 0,5 l	3,30

Mexican Beer 0,33 l

Corona ⁽⁷⁾	4,50
Bohemia ⁽⁷⁾	4,30
Tecate ⁽⁷⁾	3,80

Digestifs - Bitters 2 cl

Ramazzotti	2,90
Fernet branca/mentha	2,90

Slammers 4 cl

Cucaracha	3,10
<i>Tequila, Kahlua, Sekt</i>	
Mezcal Slammer	3,10
<i>Mezcal, Sekt</i>	
Tequila Slammer	3,10
<i>Tequila, Sekt</i>	

Tequilas 38 % / Mezcal 2 cl

Cuervo Classico	2,90
Cuervo Especial	2,90
Jarana blanco	2,90
Jarana gold	2,90
Gusano rojo (Mezcal) 38 %	2,90

Tequilas 100% Agave 2 cl

Tequila 1921 blanco 40%	4,80
Tequila 1921 gold 40% reposado	5,00
Tequila 1921 anejo 40%	5,30
Corralejo gold 38% reposado	4,00

Tequila Legende:

Blanco/ silver wird direkt nach dem Destillat abgefüllt.

Klar - kräftig

Reposado/ gold wird bis zu 1 Jahr in Eichenfässern gelagert und abgefüllt. Aromatisch, mildes Agavenaroma

Anejo wird zwischen 3 u.7 Jahren in Eichenfässern gelagert dann abgefüllt. Intensives volles Agavenaroma.

Schnaps / Likör 2 cl

Genever	2,50
Vodka	2,50

Entradas - Vorspeisen

Sopa de Ajo

würzige Cremesuppe von geröstetem, frischem Knoblauch 5,80

Nachos traditional

Korntortillachips, gratiniert mit verschiedenen Käsesorten (1), scharf gewürzt 4,80

Nachos con Carne Molida

mit Käse (1) und Hackfleisch gratiniert 5,50

Nopales

gebackene Stücke vom Kaktusblatt auf Cheedarkäsesauce 5,80

Chilito rojo

rote milde Chili mit Rahmkäse gefüllt 5,80

Taquitos

gefüllte, geb. Korntortillaröllchen mit Tomate und Mozzarella 5,80

Tuna Dip

überbackener warmer Thunfischsalat mit Chips umlegt 5,50

Vorspeisenvariation

Chilito, Nopalito, Taquito 6,30

Vegetarische Speisen

Miel melón relleno

Saftiges Ragout von Sojawürfeln mit Ananas, Paprika, milden Chilis und roten Linsen in Honigmelone gefüllt dazu Reis 14,50

Nopales con Salsa de Jitomate

Gebackenes Kaktusblatt an Tomatensauce mit mexikanischem Reis und Blattsalat 13,90

Salat und mehr

Mexican ensalada "Ay Hombre"

Mexikanischer Haussalat mit Shrimps, gebratenem Geflügel und Bacon in Thousand-Island-Dressing, Quesadillas 13,90

Fajitas

unsere

Hausspezialität

Das komplette, authentische mexikanische Gericht servieren wir mit 4 Tortillas, 180 g Fleisch, Fisch oder Gemüse und allen nachstehend aufgeführten Beilagen:

Guacamole - Avocadocreme
Frijoles refritos - Bohnenmus (schwarzen Bohnen)
Pico de Gallo - würzige Tomatenwürfel
Eisbergsalat
Käse und Sauerrahm

Bitte wählen Sie

pro Person 1 Sorte

Fajitas Avestruz	Straußenfilet	19,80
Fajitas Camarones	Hummerkrabben	19,80
Fajitas Cocodrilo	Krokodilfilet	23,90
Fajitas Cordero	zarter Lammrücken	19,80
Fajitas Pavo	Putenfleisch	17,50
Fajitas Res	argent. Rindfleisch	17,50
Fajitas Salmón	Lachs	17,50
Fajitas de Vaquero	Hackfleisch nach Art mexikanischer Cowboys	14,90
Fajitas Vegetariana	Sojabrätlinge u. Gemüse	14,90

Für den Riesenhunger Aufpreis pro Person:

Fajitas Grande 70 g Fleisch o. Fisch mehr	6,50
Beilagen	6,50
Tortilla 1 Stck	0,50

Steaks

Wir servieren "argentinisches High – Quality - Beef".
Die feine Fettmaserung gibt dem Fleisch die besondere Würze.

Ihre Steak – Wunschgröße von 100 g bis

**Steaks (180g), Folienkartoffel,
hausgemachter Kräuterbutter ,
Salatbuquet serviert.**

Rumpsteak	18,80
Rinderfilet	22,70
Lammrückensteak	19,80
Putensteak	14,50
Straußenfilet	22,70
Krokodilfilet	24,90
Lachssteak	15,50

Soßen:

Kalt: Barbecue	0,80
Senf-Honig	0,80

Warm: Käse (1),	1,30
Weißwein	1,30
Rotwein	1,30

Beilagen:

Gebratene Quesadillas: 2 Stück mit Käse gefüllte Weizentortillas	2,30
mexikanischer Gemüsereis	
Rösti, Pommes frites	
Beilagensalat	3,50

Kinder... Kinder

Speedy Gonzales
Gebackene Wurst in Teigmantel mit Pommes
frites , Salatgarnitur, Ketchup **5,80**

Posterres – Dessert

Crepa Mexicana **5,80**
Crepes mit Karamellfüllung
dazu Schokoladeneis
Dieses Dessert wird am Tisch flambiert.

Vanilleeis **3,50**
mit Sahne und Mangosirup

Schokoladeneis **3,50**
mit Sahne und Bananensirup

Cafè⁽³⁾ ohne Alkohol

Café	1,90
Cappuccino	2,50
Milchcafe	2,50
Moccaccino	2,50
Espresso	1,90
Original mex. Café mit Kakao und Zimt	2,50

Café⁽³⁾ mit Alkohol

Café ay Hombre **4,80**
Café, Brandy, Kahlua, Sahne

**Liebe Gäste,
unsere Preise verstehen sich in Euro-Währung.
Gerne können Sie bar oder per EC-Karte bezahlen.**

**Wir bieten weitere Tagescocktails oder
internationale Speisen auf Tafeln an.**

**Wenn möglich, bitte reservieren
Sie Ihren Tisch telefonisch.
Herzlichen Dank, Ihr**

ay Hombre Team

**Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffverordnung
Wir verzichten auf Glutamate – Geschmacksverstärker**

1 mit Farbstoff	8 mit Milcheiweiß
2 mit Konservierungsstoff	9 Koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	10 Chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Süßungsmittel
5 mit Schwefeldioxid	12 enth. Phenylalaninquelle
6 mit Schwärzungsmittel	13 gewachst
7 mit Phosphat	14 mit Taurin