

# CUCHILLOS

 Vegetarische Speisen

 Vegane Speisen

## APPETIZER

### MAISKOLBEN <sup>V</sup>

knackig & frisch vom Lavastein-Grill

4,90

### MAIS SUPPE <sup>V</sup>

Maissuppe - nach traditionellem Rezept:  
mit Kernen garniert und einem knusprigen  
Maistortilla mit Jalapeños serviert

5,90

### PULPO CEVICHE TARTE

Quinoa, Guacamole, Pulpo Ceviche  
Minze, Radieschen

8,90

### MANGO TARTE <sup>VV</sup>

Quinoa, Guacamole, Mango, Minze, Radieschen

6,90

### BARBACOA TOSTADA

Frittierte Maistortilla, Pulled Beef, Guacamole,  
Pico de Gallo, Koriander, Zwiebeln,  
Limetten-Ajoli, Kartoffelblatt

5,90

### MUSHROOM TOSTADA <sup>V</sup>

Frittierte Maistortilla, gegrillte Pilze, Hirtenkäse,  
Salsa Verde, Ruccola, Zwiebeln, Kartoffelblatt

4,90

### CAMARONES CON ACHIOTE

Kochbanane, Black-Tiger Garnele  
in Kokospaprika-Marinade

5,90

### GUACAMOLE MIT NACHOS <sup>V</sup>

Nachos, Radieschen, Guacamole

5,90

## SIDES

### CHEESE NACHOS <sup>V</sup>

Käsesauce, Pico De Gallo, Fried Cheese

5,90

### CUCHILLO FRIES <sup>VV</sup>

Unsere hauseigenen Pommes -  
innen zart und außen knusprig

3,90

### KARTOFFELPÜREE <sup>V</sup>

Käse durchsetztes Kartoffelpüree verfeinert  
mit Chipotle

4,90

### CUCHILLOS STEAK FRIES

Steakstreifen, Cuchillo Fries, Pico De Gallo,  
Chipotle-Mayo, Guacamole

9,90

### GARLIC CHEESE FRIES <sup>V</sup>

Cuchillo Fries, Fried Cheese, Aioli,  
Petersilienpesto

5,90

## SALADS

### CAESARS SALAT <sup>V</sup>

Romana-Salat, Cuchillos Caesars Dressing,  
Kirschtomaten, Croutons, Grana Padano

9,90

### APFEL ZIEGENKÄSE SALAT <sup>V</sup>

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Apfel,  
frischer Marktsalat, Dressing, Kürbiskern-Walnussmix

9,90

+

### ADD-ON

RINDERFILET 6,50

## DIPS

1,50 KRÄUTERBUTTER

LIMETTEN-AIOLI

CHIPOTLE-MAYO

KETCHUP O. MAYO

CHIMICHURRI

SALSA VERDE <sup>VV</sup>

SALSA ROJA <sup>VV</sup>

# TACOS

## EMPFEHLUNG DES HAUSES

### BARBACOA TACOS

Pulled Beef, Radieschen, Zwiebeln,  
Guacamole, Limetten-Aioli, Koriander  
und frittiertes Kartoffelblatt

13,50

### STEAK TACOS

Rinderfilet, Guacamole, Pico De Gallo,  
Limetten-Aioli, Koriander, Zwiebeln

16,90

### TACOS AL PASTOR

Pork, Ananas, Koriander, Zwiebeln,  
Cuchillos Marinade

13,50

### CHICKEN TINGA TACOS

Grilled Chicken, Paprika, Pico De Gallo,  
Koriander, Chipotle Mayo

12,50

### BANANA SHRIMP TACOS

Black-Tiger Garnele, Fried Banana,  
Koriander, Zwiebeln

15,50

### MUSHROOM TACOS <sup>V</sup>

Grilled Mushrooms, Hirtenkäse, Zwiebeln,  
Ruccola, Salsa Verde

12,50

### JACKFRUIT TACOS <sup>VV</sup>

Grilled Jackfruit, Pico de Gallo, Koriander,  
Zwiebeln, Salsa Verde

13,50

UNSERE TACOS  
BIETEN SICH HERVORRAGEND  
ALS VORSPEISE ZUM TEILEN AN.  
AB ZWEI PERSONEN MACHT  
DAS SCHON SPASS!

1 PORTION = 3 TACOS



ALS STANDARD-TACO VERWENDEN WIR  
UNSERE HAUSEIGENEN WEIZENTORTILLAS.  
AUF WUNSCH ERHÄLTST GEGEN EINEN  
AUFPREIS VON +0,50 EUR AUCH  
MAIS-TORTILLAS!

## BURGER

# SMASH! Burger

WIE WIRD'S GEMACHT?  
DIE BURGER ENTSTEHEN AUS  
RUNDEN FLEISCHKUGELN, DIE AUF  
EINE HEISSE GRILLPLATTE  
GEDRÜCKT WERDEN ... SMASH!

NIX MEDIUM ODER ENGLISH!  
HIER ENTSTEHT ETWAS NEUES,  
EIN WELL-DONE PATTY MIT GENIALER  
KRUSTE UND EINZIGARTIGEM  
GESCHMACK.

Herkunft: Los Angeles | USA

Eigenschaften: Knusprig, intensive Aromen & verboten lecker

DAS FLEISCH FÜR UNSERE BURGERPATTIES  
STAMMT AUS DER REGION  
HANNOVER/WEDEMARK VON DER LAND-  
SCHLACHTEREI DETTMERS  
UND WIRD JEDEN TAG FRISCH DELIVERT.

## UNSERE SMASH-BURGER

### DOUBLE SMASH CHEESEBURGER

2x 100g Patty, Cheddar-Cheese,  
selbst eingelegte Gurke, Zwiebeln,  
Senf, Ketchup und Haus-Sauce

13,90

### DOUBLE SMASH TS

2x 100g-Patty, Cheddar-Cheese,  
Mayonese, Tomate, Salat, Zwiebeln  
und Haus-Sauce

14,90

### DOUBLE SMASH CHILLI CHEESE

2x 100g-Patty, Cheddar-Cheese,  
Brioche Bun, Jalapeño, Ketchup

14,90



MAKE IT TRIPLE!  
+ 3,50

### BURGERRITO

150g Patty, Cuchillo Fries (inside)  
Tortilla, Salat, Pico De Gallo, eingelegte  
Gurken, Chipotle Mayo, Fried Cheese

**Wahlweise mit:** Beef-Patty | Pulled Chicken  
Süßkartoffel-Kokos-Patty (veggie +1 EUR)

12,90

WIR SERVIEREN ALLE BURGER MIT  
POMMES, KETCHUP ODER MAYO.  
UPGRADE: GARLIC CHEESE FRIES +3,90

EXTRA  
BACON 1,50

## STEAKS

WIR BEZIEHEN UNSERE STEAKS AUS NEUSEELAND, WO DIE RINDER DAS GESAMTE JAHR ÜBER HAUPTSÄCHLICH MIT SAFTIGEM GRAS GEFÜTTERT WERDEN. DURCH DIESE NATURGEMÄSSE FÜTTERUNG WIRD DAS FLEISCH SEHR ZART UND HAT EINEN KRÄFTIGEN GESCHMACK. EIN ERLEBNIS FÜR ECHE GOURMETS.

### RUMPSTEAK

NEWZEALAND  
PRIME BEEF

300 G

24,90

Das Rumpsteak ist unser Klassiker. Die magere Version vom Rib Eye! Butterzarte Textur durch einen saftigen Fettrand. Der Cut kommt vom hinteren Rinderrücken.

### ENTRECÔTE

RIB-EYE NEWZEALAND  
PRIME BEEF

300 G

29,90

Ist eines der beliebtesten Stücke bei Fleischliebhabern. Es hat eine wunderbare Marmorierung, was ein Indiz für die hervorragende Qualität des Fleisches ist. Der Cut ist aus der Zwischenrippe (vorderer Rücken).

### FILET

NEWZEALAND  
PRIME BEEF

200 G

24,90

Das Rinderfilet wird gerne als das Beste vom Besten bezeichnet. Beim Rind, unterhalb des Roastbeefs gelegen, ist das Filet unverwechselbar zart und feinfaserig.

## DESSERT

WIR SIND UNS SICHER, DASS  
ES DIR BIS HIERHIN GESCHMECKT HAT.  
NUR ZUM WISSEN: DESSERT KÖNNEN  
WIR NICHT WENIGER GUT.

---

CHURROS

8,90

---

CHEESECAKE

8,90

---

CHOCOLATE LAVA-CAKE

8,90

---



## NON ALCOHOL

<b>FRITZ</b>	0,2 L	<b>2,90</b>
Fritz Kola   Fritz Kola Zuckerfrei		
Fritz Apfelschorle		
Fritz Rhabarberschorle		
Fritz Zitrone   Fritz Orange		
<b>WASSER</b>	0,3 L	<b>2,90</b>
	Karaffe 0,75 L	<b>4,90</b>
<b>SCHWEPPE</b>	0,2 L	<b>2,90</b>
Tonic   Wildberry   Gingerbeer		

## EMPFEHLUNG DES HAUSES

### HAUSEGEMACHTER EISTEE

Wechselnd nach Saison | 0,3 L

3,50

## CERVEZAS

### VOM FASS

<b>GILDE RATSKELLER</b>	0,3   0,5 L   1,5 L	<b>3,30 / 4,90 / 13,20</b>
<b>GILDE RADLER</b>	0,3   0,5 L   1,5 L	<b>3,30 / 4,90 / 13,20</b>
<b>CUCHILLOS DARK-BEER</b>	0,3   0,5 L   1,5 L	<b>3,30 / 4,90 / 13,20</b>
<b>RATSHERRN PILSENER</b>	0,3   0,5 L   1,5 L	<b>3,90 / 5,50 / 14,90</b>
<b>KÖNIG LUDWIG HELL</b>	0,3   0,5 L   1,5 L	<b>3,90 / 5,50 / 14,90</b>
<b>SAN MIGUEL</b>	0,3   0,5 L   1,5 L	<b>3,90 / 5,50 / 14,90</b>

### FLASCHENBIER

<b>CORONA</b>	0,33 L	<b>4,50</b>
<b>GILDE ALKOHOLFREI</b>	0,33 L	<b>3,50</b>
<b>KÖNIG LUDWIG</b>	0,5 L	<b>4,90</b>
Hefeweizen   Alkoholfrei		

## WEISS OFFEN

### TAG FÜR TAG GRAUBURGUNDER

Frische Aromen,  
gelbe Früchte und Zitrus,  
vollmundig mit einem  
fruchtigen Nachhall

12,5% | Hessen | 0,2 L



## ROT OFFEN

### TAG FÜR TAG SPÄTBURGUNDER

Vollmundiger Wein mit  
roten Beerenfrüchten und  
Kirsche-Weiche Tanine

13,5% | Hessen | 0,2 L



## WEISS

### WILDCARD CHARDONNAY

11,5% | Australien

Frisch und leicht - Ausgewogene Aromen  
von Zitrusfrüchten, Melone, Pfirsich und  
Passionsfrucht

0,2 L  
Flasche 0,75 L

**5,90**

**19,90**

### GROH RIESLING

12% | Rhein-Hessen

Eine erfrischende Saftigkeit - Präzises Süße-Säure-Spiel  
exotische Aromen durch Papaya und Maracuja

0,2 L  
Flasche 0,75 L

**6,40**

**22,90**

## ROT

### MANDAROSSA COSTADUNE NERO D'AVOLA

38% | Sizilien

Buquet von Schwarzkirschen, Pflaumen und  
roten Maulbeeren - sehr weich im Geschmack

0,2 L  
Flasche 0,75 L

**5,90**

**19,90**

### WILDCARD SHIRAZ CABERNET SOUTH AUSTRALIA

13,5% | Australien

Früchtenoten von Pflaume, schwarzer Johannisbeere  
und Himbeere - beerig würziger Charakter

0,2 L  
Flasche 0,75 L

**5,90**

**19,90**

### ESCUDO ROJO

13% | Chile

Kraftvoll mit eleganten Taninen und einer Kombination  
aus intensiven Aromen von Johannisbeere, Brombeere,  
schwarzem Pfeffer und Mokka

Flasche 0,75 L

**29,00**

## ROSÉ

### GROH ROSÉ

12% | Deutschland

Herkunft: Rhein-Hessen - feine Aromen von roten  
Beeren und Kirschen - Lebendig mit einer frischen  
spritzigen Säure - trocken

0,2 L  
Flasche 0,75 L

**6,40**

**22,90**

## LONGDRINKS

### EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

#### CUBA LIBRE

Pampero Especial, Coca Cola,  
frischer Limettensaft, Limettenzeste

7.50

#### GIN WILDBERRY

Gin, Schweppes Wildberry,  
Minze, Limette

8.90

#### MEZCAL MULE

Mezcal, Limette, Gingerbeer, Zitruszeste

9.90

#### MOSCOW MULE

Wodka, Limette, Gingerbeer, Minze, Gurke

8.90

#### WODKA WILDBERRY

Wodka, Schweppes Wildberry, Minze, Limette

7.90

#### WHISKY COLA

Bullet Whisky

8.00

Jack Daniels

8.50

Johnny Walker Black Label

9.50

#### GIN TONIC

Tanqueray

7.90

T. Sevilla

8.90

Hendricks

9.90

Malfy

9.90

Gin Mare

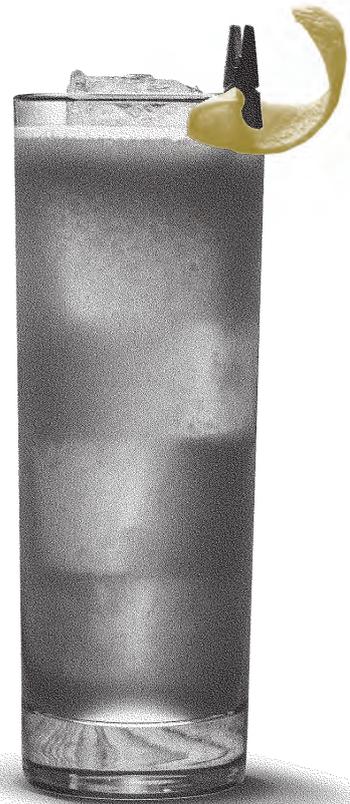
11.90

Monkeys

12.90

Niemand

12.90



## SHOOTERS

#### HAUS-SHOT

Nach Geheimrezeptur

3.00

#### MEXIKANER

Nach Geheimrezeptur

2.90

#### DOS MAS

Pink Shot / Gold Zimt

3.00

#### JÄGERMEISTER

Kräuterlikör

3.00

#### FRANGELICO

Haselnusslikör

3.00

#### DON JULIO BLANCO

3.90

#### DON JULIO REPOSADO

3.90

## COCKTAILS

### WHISKY SOUR

Bulleit Whisky, Zucker, Zitrone, Eiweiß,  
Zitronenzeste

10,00

### MARGARITA

Tequila El Jimador, Zucker/Agave,  
Limette, Salzrand, Limettenzeste

9,00

### CLASSICO

#### PISCO SOUR

9,00

Pisco ist das peruanische Nationalgetränk.  
Bei uns eiskalt mit frischem Zitronensaft  
und Eiweiß gemixt.

Pisco Barsol, Zucker, Zitrone, Eiweiß und Zimt

#### OLD FASHIONED

10,00

Gentlemenslike - Kräftig und perfekt balanciert.

Bulleit Whisky, Zucker, Zitrone, Soda, Orangenzeste

#### GIN FIZZ

9,00

Eiskalt geshaked - frisch und spritzig -  
passt perfekt zu jeder Gelegenheit.

Tanqueray Gin, Zucker, Zitrone, Soda, Zitronenzeste

#### GIN BASIL SMASH

9,00

Elegant - süffig - frisch mit einer gewissen Note  
Basilikum. Tanqueray Gin, Zucker, Zitrone, Soda

#### DAIQUIRI

9,00

Der Karibik-Klassiker - säuerlich - süß mit frischer  
Zitrusnote. Pamoero Especial, Zucker, Limette,  
Limettenzeste

#### NEGRONI

10,00

Geschmacksexplosion - Salz, Säure durch  
frische Limette und würzige Agave. Tanqueray Gin,  
Campari, Roter Wermut, Belzazar, Orangenzeste

#### ESPRESSO MARTINI

10,00

Wake me up, and then fuck me up.  
Wodka, Kahlua, Espresso

SIGNATURE DRINKS SIND UNSERE  
EIGENKREATIONEN, DIE IHR NUR  
BEI UNS FINDET.

## SIGNATURE

#### MONSTER MANGO

10,00

Feurig fruchtig - erst süß und scharf im Abgang.  
Chili Rum, Limette, Zucker, Mango, Chili

#### THE COUNSELOR

10,00

Ein prickelnder Klassiker neu Interpretiert.

Pampero Blanco, Limette, Koriander, Zucker, Soda

#### UH MAY

12,00

Sommer - Sonne - Palmen

Benannt nach einem kleinen mexikanischen Dorf.

Mezcal (Hibiscus infusioniert), Limette, Litchi,  
Peachbitters, Rosenwasser

#### AMORES PERROS

12,00

Säuerlich-Süß mit einer leicht herben Note.

Mezcal, Gin, Saltbitter, Limette, Limettenzeste

#### BUTTERFLY

12,00

Spanische Orange trifft auf süße Agave -

säuerlichsüß. Tanqueray Sevilla, Mezcal, Saltbitter,  
Orange, Zucker, Zitrone, Zitronenzeste

#### SIMON B.

11,00

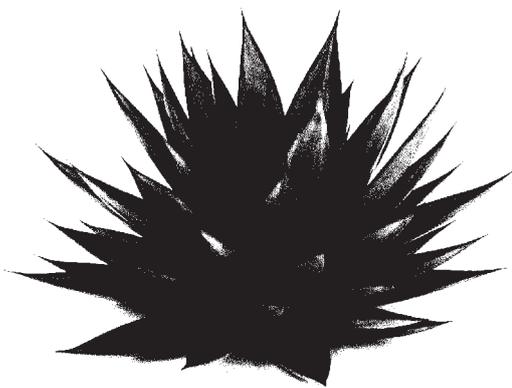
Kolumbianische Version des Old Fashioned.

Pampero Especial, Zucker, Chocolate Bitters

"GUTER MEZCAL WIRD IN HANDARBEIT IN KLEINEN CHARGEN HERGESTELLT UND HAT KEIN ROTES HÜTCHEN AUF DER FLASCHE SONDERN SPANNENDE AROMEN IN DER FLASCHE."

## TEQUILA / MEZCAL

<b>CORRALEJO BLANCO</b>	2 cl	<b>3,90</b>
Intensive Agave, Pfeffer und Citrus 38%   Mexiko		
<b>CORRALEJO REPOSADO</b>	2 cl	<b>3,90</b>
Lieblicher Körper und fruchtige Noten von Zitronen, Limetten und etwas Pfeffer   6 Monate im Eichenfass gereift 38%   Mexiko		
<b>CORRALEJO ANEJO</b>	2 cl	<b>3,90</b>
Etwas Kokosnuss Agave und feine Süße. Im Abgang pfeffrige Eichenaromen.   12 Jahre im franz. Eichenfass gereift 38%   Mexiko		
<b>SAN COSME</b>	2 cl	<b>4,90</b>
Angenehm rauchig und warm mit einer Mixtur aus geräucherter Agave und Leder. 40%   Mexiko		
<b>SAN COSME ARTESANO</b>	2 cl	<b>6,90</b>
Hergestellt aus wild wachsenden Agaven mit frischen Zitrusnoten. 43%   Mexiko		
<b>CASAMIGO BLANCO</b>	2 cl	<b>6,90</b>
Frisch und klar mit Zitrusnoten Vanillei und süßer Agave 10%   Mexiko		
<b>CASAMIGO REPOSADO</b>	2 cl	<b>6,90</b>
Weich, leicht eichig mit Anklängen von Vanille und Kakao mit seidiger Textur und ... 40%   Mexiko		
<b>DON JULIO BLANCO</b>	2 cl	<b>3,90</b>
Knackiger Agavengeschmack mit Zitrusnoten und Grapefruit. 38%   Mexiko		
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	2 cl	<b>3,90</b>
Noten von dunkler Schokolade, Zimt und Vanille 38%   Mexiko		
<b>JIMADOR BLANCO</b>	2 cl	<b>3,50</b>
Samtig rein und wärmend, mit Zitrusnoten 38%   Mexiko		
<b>JIMADOR REPOSADO</b>	2 cl	<b>3,50</b>
Mit Röstnoten von Eiche und Pfeffer 38%   Mexiko		



**Herkunft:** Mexiko

**Hergestellt aus:** Agaven (Spargelgewächs)

**Berühmtester Mezcal:** Tequila -  
wird aus der blauen Agave hergestellt

**Blanco:** Entweder ungelagert oder mit einer Lagerdauer von weniger als zwei Monaten

**Reposado:** Lagerdauer mind. 60 Tage in Holzfässern

**Añejo:** Die Lagerdauer beträgt mind. ein Jahr, wobei die Fässer nie mehr als 350 Liter fassen.

## SPIRITS

### RUM

<b>PAMPERO ESPECIAL</b> 40%   Venezuela	2 cl	<b>3,00</b>
<b>PAMPERO BLANCO</b> 37,5%   Venezuela	2 cl	<b>3,00</b>
<b>PAMPERO ANIVERSARIO</b> 40%   Venezuela	2 cl	<b>3,90</b>
<b>PLANTATION RUM STIGGINS FANCY PINEAPPLE</b> 40%   Barbados	2 cl	<b>4,20</b>
<b>BRUGAL RUM ANEJO</b> 38%   Dominikanische Republik	2 cl	<b>3,90</b>
<b>BRUGAL 1888 GRAN RES</b> 40%   Dominikanische Republik	2 cl	<b>5,90</b>
<b>ZACAPA 23</b> 40%   Guatemala	2 cl	<b>5,90</b>

### GIN

<b>TANQUERAY LONDON DRY GIN</b> 47,3%   England	2 cl	<b>3,00</b>
<b>GIN MARE</b> 42,7%   Spanien	2 cl	<b>4,50</b>
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA GIN</b> 41,3%   England	2 cl	<b>3,50</b>
<b>HENDRICK'S GIN</b> 44%   England	2 cl	<b>4,00</b>
<b>MONKEY 47 DRY GIN DISTILLERS CUT</b> 47%   Deutschland	2 cl	<b>5,00</b>
<b>MALFY GIN CON LIMONE</b> 41%   Italien	2 cl	<b>4,00</b>
<b>NIEMAND GIN</b> 46%   Hannover	2 cl	<b>5,00</b>

### WHISKY

<b>BULLEIT BOURBON FRONTIER WHISKEY</b> 45%	4 cl	<b>6,50</b>
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b> 40%   12 Jahre	4 cl	<b>6,50</b>
<b>JACK DANIELS</b> 40%	4 cl	<b>5,90</b>
<b>LAPHROAIG ISLAY</b> 40%   10 Jahre	4 cl	<b>5,90</b>

### WODKA

<b>KETLE ONE</b> 40%   Niederlande	2 cl	<b>2,90</b>
<b>NIEMAND</b> 40%   Hannover	2 cl	<b>3,90</b>
<b>BELVEDERE</b> 40%   Polen	2 cl	<b>3,90</b>

S  
A  
L  
U  
D