

Willkommen im Chuzo

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch unsere mediterranen Köstlichkeiten.
Bei unseren Zutaten legen wir großen Wert auf Qualität und Frische und bieten Ihnen die Möglichkeit durch unsere Show-Küche, stets daran teilzuhaben.

Fühlen Sie sich wie zu Hause und genießen Sie Ihre Zeit hier im Chuzo.

– Tagesangebote –

Ständig wechselnde Angebote und frangfrischer Fisch.

Fragen Sie unseren Service
oder schauen Sie auf die Angebotstafeln

– Chuzo Catering –

Sie möchten zu Hause oder im Büro feiern?
Wir übernehmen gerne für Sie das Catering
mit Spezialitäten aus der Chuzo-Küche und unserem Team.
Sprechen Sie uns einfach an.

Tel. (0231) 330 28 666

– Feliz cumpleaños –

An Ihrem Geburtstag erhalten Sie für sich und ihre Gäste
1 Glas Sekt zum Essen aufs Haus und das "Geburtstagskind"
dazu eine kleine Überraschung aus der Küche

(Gegen Vorlage des Personalausweises)

– Feiern im Chuzo –

Ideal zu jedem Anlass:
Ihre Veranstaltung bei uns wird ein Erfolg
Im Restaurant können Sie mit bis zu 80 Personen feiern.
Zusätzlich stehen bei gutem Wetter noch 70 Plätze
auf der Terrasse zur Verfügung

Gerne liefern wir Ihr Essen auch nach Hause

Wir akzeptieren Ihre Maestro-Karte, Master Card, VISA Card oder American Express.
Die Zahlung per Kreditkarte kann ab einem Rechnungsbetrag von 30,00 € vorgenommen werden.

Salate

- 09 **Kleiner gemischter Salat**^{1,j,l}  4,50 €
À la saison
- 11 **Minz-Cous Cous-Salat**^{2,a,e,f,g,h,j,k,l,m}  5,90 €
mit Granatapfelkernen
- 13 **Salat "Chuzo" mit Pulpo**^{2,n} 6,90 €
Pulpo, Tomate, Gurke und Zwiebel

 vegetarisch

 vegan

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsmittel · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 geschwefelt · 5 mit Süßungsmittel(n) · 6 enthält eine Phenylalaninquelle · 7 koffeinhaltig
8 chininhaltig · 9 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen · 10 mit Phosphat · 12 geschwärzt · 13 gewachst · 14 mit Milcheiweiß · 16 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf
K Sesamsamen · L Schwefeldioxid & Sulfite mit > 10 mg/kg oder 10mg/l · M Lupinen · O Weichtiere

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und inklusive Service.

Suppen

- 20 **Gazpacho**^{2,a,g,h,i,k}  5,50 €
Kalte, ungekochte Suppe mit Gurke, Knoblauch
und Brot (nur im Sommer)
- 21 **Garnelensuppe**^{2,a,b,d,n} 6,90 €
- 22 **Geröstete
Paprika-Tomaten-Suppe**^{a,e,f,g,h,j,k,l,m,n}  5,50 €

Hauptgerichte

- 35 "Chuzo" Dry Aged Burger^{2,a,c,f,g,h,i,k,l} 16,90 €
180g Dry Aged Beef, dazu spanische Kartoffeln
- 30 Ausgelöste Kaninchenkeule^{i,l} 21,90 €
Mit Whiskey-Datteln-Sauce, geschmolzenen Rauchtomaten und Kartoffelkrapfen mit Manchego-Käse
- 31 Ibérico Bäckchen^{1,i,l} 21,90 €
Im eigenen Sud mit Schmorgemüse und Kartoffel-Trüffel-Stampf

Steaks vom Lavasteingrill:

- 36 Rinderfilet 200 g 26,90 €
- 37 Rinderfilet 300 g 37,90 €

Zu den Steaks servieren wir als Beilage Rosmarinkartoffeln, Pfannengemüse und Mojo Rojo

Vegetarisch & Vegan

- 300 Tomatensteaks^{1,c,j,l}  8,50 €
Mit Kartoffeltortilla und Salat
- 301 Gefüllte Zucchini^g  9,50 €
Mit eigener Mousse, Schafskäse und Salsa Brava gefüllt
- 302 Gefüllte Paprika^{1,l}  11,90 €
Mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Spieß
- 303 Gemüselasagne^{a,g}  11,90 €
Mit Käse gratiniert und kleiner Salatvariation

– Tagesangebote –

Ständig wechselnde Angebote und fangfrischer Fisch.

Fragen Sie unseren Service
oder schauen Sie auf die Angebotstafeln

Chuzos

Eine spanische Spezialität im Chuzo sind Spieße vom Lavasteingrill, die wir in folgenden Varianten anbieten:

70 Gemischtes saisonales Gemüse 🌱 6,90 €

Folgende Chuzos servieren wir mit Pfannengemüse als Beilage:

72 Wild-Hähnchen^{2,l} 9,90 €

73 Original spanische Chorizo^{2,f,g} 7,90 €

74 Entenbrust^{2,l} 9,90 €

75 Lamm^{1,l} 12,90 €

76 Ibéricofilet^l 12,90 €

77 Rinderfilet² 13,90 €

78 Meeresfrüchte^{a,b,h,n} 13,90 €

Muschelfleisch, Jakobsmuschel, Pulpo, Tintenfisch, Garnele

79 Lachsfilet^{a,d} 10,90 €

80 Pulpo^{2,n} 9,90 €

82 Chuzo España^{1,a,b,d,l}
Ein Spieß mit gegrilltem Rinderfilet, Lamm & Ibérico-Schweinefilet, dazu Riesengarnele, Lachs & Jakobsmuschel
20,90 €

Kalte Tapas

89	Portion Brot ^{3,a,g,h,k}	2,90 €	103	Sweet Pepper & Champignonköpfe ^{2,3,a,g,h,l} ✓	6,90 €
90	All i oli ^{2,c} ✓	1,90 €		Gefüllt mit Käse	
91	Salsa Brava ✓	1,90 €	104	Eingelegte Feigen ^{1,2,g} ✓	6,90 €
92	Mojo Rojo ^{1,h,l} ✓	1,90 €		mit Blauschimmelkäse und Akazienhonig	
93	Mojo Verde ^{1,h,l} ✓	1,90 €	105	Marinierte Sardellen ^{2,d}	4,50 €
97	Grüne und schwarze Oliven ^{2,3,a,g,h} ✓ Mariniert	3,90 €	107	Spanischer Käse ^{1,2,g,h}	5,90 €
98	Artischockenherzen ^a ✓	3,90 €		Manchego- und gereifter Ziegenschnittkäse	
101	Eingelegte Paprika ✓	3,90 €	108	Jamón Serrano ^{1,2,3,j,l}	5,90 €
			109	Manchego & Serrano ^{1,2,3,g,h,j,l}	6,90 €

Warme Tapas

200	Spanische Kartoffeltortilla ^c ✓	4,50 €	208	Hackfleischbällchen ^{a,c} In Tomatensauce	5,90 €
201	Spanische Kartoffeln ^{1,h,l} ✓ Mit Mojo Rojo und Salsa Brava	3,90 €	209	Chorizo in Rotwein ^{1,2,f,g}	5,90 €
202	Kartoffeln mit Salzkruste ^{1,h,l} ✓ Mit Mojo Verde	3,80 €	210	Piementos ✓ Kleine gebackene Paprika	4,90 €
203	Datteln im Speckmantel ²	4,90 €	211	Hähnchen in Sherry ^g	5,90 €
204	Gebackener Schafskäse ^{1,a,g,j,l} ✓	5,50 €	212	Muschelvariation ⁿ Mit Weißwein und Koriander	7,50 €
205	Pfannengemüse ✓	4,90 €			
206	Champignons ✓ Mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl	4,90 €			

Warme Tapas

213	Calamares ^{a,n}	4,50 €
214	Frittierte Sardellen ^{a,d}	4,50 €
216	Gebratene Baby Calamari	8,90 €
218	Hühnerleber mit Sherryglasur	4,50 €
219	Garnelen im Speckmantel ^{2,16,b}	7,90 €
220	Gambas al all i oli mit Weißwein ^b	8,90 €
221	Gambas à la plancha ^b	12,90 €
222	Paella ^{2,b,d,n}	8,50 €

Tapas-Variationen

223	Classic ^{1,2,3,a,g,h,j,l}	18,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Oliven • Jamón Serrano • Manchego • Kartoffeltortilla• Datteln im Speckmantel • Calamares• Frittierte Sardellen • Pimientos de Padrón	
224	Mediterran ^{1,2,3,a,g,h,j,l}	24,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Oliven • Jamón Serrano • Manchego• Gebackener Feta • Riesengarnele • Lachsfilet• Gebratene Chorizo • Kartoffeln mit Salzkruste	
225	Veggie ^{1,2,3,a,g,h,j,l} 	17,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Minz-Cous Cous mit Granatapfelkernen• Kartoffeltortilla • Pimientos de Padrón • Oliven• Gebackener Feta • Pfannengemüse• Kartoffeln mit Salzkruste • Gemüselasagne	
226	Chuzo-Platte ^{1,2,3,a,g,h,j,n,l} 	22,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Calamares • frittierte Sardellen • Jacobsmuschel• Riesengarnelen • Rucolasalat • Brot & Aioli	

Desserts

Spanischer Flan^{2,a,c,g}
Mit frischen Früchten

5,90 €

Crema Catalana^{a,c,g}

6,50 €

Churros^{a,c,f,g}
Mit Chili-Schokosauce

5,90 €

Schokosoufflé^{1,2,g}
Mit einer Kugel Vanilleeis

6,90 €

Gebackenes Vanilleeis^{1,2,a,c,g,h} 7,90 €
Im Mandelmantel mit Veterano-Trauben

Variationen von Käsespezialitäten^{1,2,g,h} 9,90 €
Mit Trauben und hausgemachten Chutneys
Manchego- und gereifter Ziegenkäse

Kugel Eis^{1,2,g} 1,50 €
Vanille, Erdbeere oder Schokolade

Dessert des Monats

Immer wieder neue, köstliche Kreationen der Saison.
Fragen Sie uns oder schauen Sie auf die Tafeln.

Aperitifs

Sangria à la „Chuzo“ ^{1,2}	0,2 l	6,50 €
Rotwein ¹ , Orangensaft, Soda,	0,5 l	12,90 €
Havana Club Añejo 3 Años,	1,0 l	22,90 €
Myers's Rum, Triple Sec, Zucker, Zimt		
Martini Bianco, Extra Dry	5 cl	3,90 €
Sandeman Sherry Dry, Medium	5 cl	3,90 €
Hugo		7,90 €
Sekt ¹ , Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limettensaft, Limette (auch alkoholfrei erhältlich)		
Aperol Spritz		7,90 €
Sekt ¹ , Aperol ^{1,8} , Sodawasser (auch alkoholfrei erhältlich)		
Lillet Wild Berry		7,90 €
Lillet, Russian Berry, Grenadine ^{1,2}		

Sekt & Champagner

Sekt Hausmarke ¹		
Ein fruchtbetonter Schaumwein, spritzig und trotzdem eine moderate Säurestruktur, intensive langanhaltende Perlung		
Glas 0,1 l	3,90 €	Fl. 0,75 l 22,90 €
Moët & Chandon ¹		
Der Traditions-Champagner mit der spritzigen Intensität von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Eleganz von reifen Noten		
		Fl. 0,75 l 69,00 €
Moët & Chandon Rosé ¹		
Die romantische Variante mit einem strahlenden Rosé und dem intensiven Bouquet aus roten Früchten		
		Fl. 0,75 l 79,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Pepsi light ^{1,2,5,6,7}	2,90 €	3,80 €
Pepsi ^{1,7}	2,90 €	3,80 €
Mirinda ^{1,2,3}	2,90 €	3,80 €
Seven Up ²	2,90 €	3,80 €
Apfelschorle	2,90 €	3,80 €
Schweppes	2,90 €	3,80 €
Bitter Lemon ^{3,8} , Tonic Water ⁸ , Ginger Ale ¹		
Chuzo Limo	0,4 l	4,90 €
Wählen Sie eine unserer sechs leckeren Sorten: Maracuja, Limette, Minze, Mango, Cranberry oder Erdbeere		
Selters Leicht	0,25 l 0,75 l	2,90 € 6,10 €
Selters Naturell	0,25 l 0,75 l	2,90 € 6,10 €

Säfte & Schorlen

von Niehoff's Vaihinger

	0,3 l	0,4 l
Apfelsaft	3,20 €	4,20 €
Apfelsaft trüb	3,20 €	4,20 €
Orangensaft	3,20 €	4,20 €
Kirschnektar	3,20 €	4,20 €
Bananennektar	3,20 €	4,20 €
Ananassaft	3,20 €	4,20 €
Maracujanektar	3,20 €	4,20 €
Rhabarbernektar	3,20 €	4,20 €
Alle Säfte auch als Schorle	2,90 €	3,80 €

Heiße Getränke

Kaffee	2,70 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee ⁹	3,50 €
Latte Macchiato ⁹	4,00 €
Flavour: Vanille, Karamell oder Haselnuss	+ 0,20 €
Café Marbella ⁹	6,50 €
Latte Macchiato mit Licor 43	
Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	4,90 €
Espresso Macchiato ⁹ /Cortado ⁹	2,90 €
Carajillo	4,90 €
Espresso mit 2 cl Osborne Veterano	
Kakao	4,00 €
Mit Sahne ⁹	+ 0,20 €

Tee

Unsere frischen
„Chuzo Teekännchen“ je 5,90 €

Assam Schwarztee

Eine aromatische Mischung mit vielen Tips [Blattspitzen], kraftvoll und würzig im Geschmack

Rose des Orients

Grüner Tee mit gelben Rosenknospen, Ringelblüten, Kornblüten, Jasmin Tee, China Sencha, Gunpowder und Cystuskraut

Knuspertraum

Früchtetee mit gerösteten Mandeln, Apfelstücken, Cassiarinde, Ananasstücken, Papayastücken, Korinthen, Rote Beete und Popcorn

Kamillentee

Aus frischen Kamillenblüten

O-M-I Tee

Frisch aufgebrühter Tee mit Orange, Minze und Ingwer. Gerne können Sie die Sorten auch einzeln bestellen

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Brinkhoff's No.1 ^a	3,30 €	5,00 €
Hövels ^a	3,40 €	5,10 €
Schlösser Alt ^a	3,30 €	5,00 €
Alster ^a	3,30 €	5,00 €
Radler ^a	3,30 €	5,00 €
Krefelder ^a	3,30 €	5,00 €

Flaschenbiere

Schöffelhofer Weizen ^a	0,5 l	5,00 €
Hell, Alkoholfrei		
Schöffelhofer Grapefruit ^{3,a}	0,33 l	3,30 €
Corona ^{3,a}	0,33 l	3,80 €
Clausthaler ^a	0,33 l	3,30 €
Alkoholfrei, Clausthaler Radler alkoholfrei		
Estrella Damm ^a	0,33 l	3,30 €

Longdrinks

Campari Orange / Soda Campari ¹ , Orangensaft / Soda	6,90 €
Smirnoff Lemon Smirnoff Red Label Vodka, Bitter Lemon ^{5,6,8}	6,90 €
Absolut Lemon Absolut Vodka 100, Bitter Lemon ^{5,6,8}	7,90 €
Gin Tonic Tanqueray Gin, Tonic Water ^{5,6,8}	7,90 €
43er Milch / Maracuja Licor 43 ¹ , Milch ¹ / Maracujanektar	6,90 €
Cuba Libre Havana Club Añejo 3 Años, Limettensaft, Cola ^{1,7} ... mit Havana Club Añejo 3 Años	6,90 €
Jim Beam Cola Jim Beam Bourbon Whiskey, Cola ^{1,7}	8,90 €
Jack Daniel's Cola Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Cola ^{1,7}	6,90 €

Sour Mixes

Vodka Sour Smirnoff Red Label, Zitronensaft, Lime Juice, Zuckersirup	7,90 €
Gin Sour Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Sprudelwasser	7,90 €
Ramazotti Sour Ramazotti, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	7,90 €
Frangelico Sour Frangelico, Zitronensaft, Lime Juice, Zuckersirup	7,90 €
Tequila Sour José Cuervo Silver, Zitronensaft, Lime Juice, Sprudelwasser	7,90 €
Whiskey Sour Jack Daniels, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft, Zuckersirup	8,90 €

Cocktails

Mojito 8,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Sodawasser, frische Minzblätter, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

Caipirinha 8,90 €

Limetten, Limettensirup², brauner Zucker, Cachaça

Solero 8,90 €

Wodka, Vanillesirup², Orangensaft, Maracujanektar, Zitronensaft

Planter's Punch 9,90 €

Havana Club Añejo 3 & 7 Años¹, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine^{1,2}, Zuckersirup

Frozen Daiquiri Erdbeere / Mango 9,90 €

Erdbeerpüree / Mangopüree, Havana Club Añejo 3 Años, Zitronensaft, Zuckersirup

Sex on the Beach 9,90 €

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrynektar, Grenadine^{1,2}

Mai Tai 9,90 €

Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Limettensirup², Mandelsirup², Limetten-, Ananas-, Orangensaft

Piña Colada 9,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Ananassaft, Kokossirup, Sahne⁹

Negroni 9,90 €

Tanqueray No. 10, Campari¹, Wermuth, Sprudelwasser

Red Lady 9,90 €

Tanqueray No. 10, Lycheesirup, Erdbeersirup, Lime Juice, Tonic Water^{5,6,8}

Zombie 12,90 €

Havana Club Añejo 3 + 7 Años¹, Old Pascas, Cointreau, Grenadine^{1,2}, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft

Chuzo's Ice Tea 12,90 €

Wodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, José Cuervo Clasico, Zitronensaft, Cola^{1,7}

Alkoholfreie Cocktails

Fresa Tonic 6,90 €
Erdbeersirup, Tonic Water^{5,6,8}, Zitronensaft

Chuzo Flip 6,90 €
Vanillesirup², Sahne⁹, Maracujanektar

El Sol 6,90 €
Ginger Ale^{5,6}, Grenadine^{1,2}, Mandelsirup, Maracujanektar, Zitronensaft

Pantera Rosa 6,90 €
Bitter Lemon^{5,6,8}, Grenadine^{1,2}, Kokossirup, Orangen-, Zitronensaft

Ipanema 6,90 €
Ginger Ale^{5,6}, Maracujanektar, brauner Zucker, Limettensirup², Limette

Coconut Kiss 6,90 €
Ananassaft, Kirschnektar, Kokossirup, Sahne⁹

Chuzo Rainbow 6,90 €
Mangosaft, Ananassaft, Kirschnektar, Orangensaft, Kokossirup

Grüner Apfel 6,90 €
Maracujanektar, Mangosaft, Blue Curaçao Sirup¹, Holunderblütensirup, Zitronensaft

Erdbeer-Colada 6,90 €
Ananassaft, Erdbeerpüree, Kokossirup, Sahne⁹

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Túnel de Mallorca ¹	2,90 €	5,40 €	Amaretto di Saronno	2,40 €	4,40 €
Ramazzotti Amaro	2,90 €	5,40 €	Baileys Irish Cream ¹	2,90 €	5,40 €
Averna Amaro	2,90 €	5,40 €	Licor 43 ¹	2,90 €	5,40 €
Fernet Branca	2,90 €	5,40 €	Carlos I ¹	2,90 €	5,40 €
Sambuca Molinari	2,90 €	5,40 €	Cardenal Mendoza	3,70 €	6,90 €
Ouzo	2,90 €	5,40 €	Remy Martin VSOP	4,60 €	8,60 €
Williams Birne	3,40 €	6,40 €	Havana Club Añejo 3 Años	2,90 €	5,40 €
Framboise Himbeere	3,40 €	6,40 €	Havana Club Añejo 7 Años ¹	3,50 €	6,30 €
Grappa Nonino	3,80 €	7,40 €	Havana Club Especial ¹	3,70 €	6,90 €
Chardonnay, Merlot			Myers's Rum ¹	2,90 €	5,40 €
Osborne Veterano ¹	2,90 €	5,40 €			
Osborne 103 ¹	3,10 €	5,60 €			

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Jim Beam	2,90 €	5,40 €	Linie Aquavit	2,90 €	5,40 €
Jack Daniel's	3,20 €	6,00 €	Jägermeister	2,90 €	5,40 €
Johnnie Walker Red Label ¹	2,90 €	5,40 €	Tequila José Clasico	2,90 €	5,40 €
Johnnie Walker Bl. Label ¹	3,40 €	6,30 €	Tequila José Especial	2,90 €	5,40 €
Chivas Regal 12 years ¹	4,60 €	8,60 €	Smirnoff Red Label Vodka	2,50 €	4,70 €
Lagavulin 16 years	7,90 €	14,50 €	Absolut Vodka 100	3,80 €	6,90 €
The Glenlivet 18 years	8,90 €	16,50 €			

Wir sind stets offen für Ihre Bewerbung zur Verstärkung unseres Teams. Bitte sprechen Sie uns an.