



Enchilada

### Enchilada. Restaurant Bar High Noon

Nicht die Flinte ins Korn werfen, wenn Sie nicht wissen, was Tex-Mex ist. Lieber die Winchester geschultert und auf in die Sierra Madre. So, wie sie damals war. Trocken und heiß. Outlaws zogen bewaffnet durch die menschenleeren Ebenen von Texas und Mexiko. Die beiden bildeten mal einen gemeinsamen Staat, mal standen sie sich wie Kakteen gegenüber. Einmal gab's eine Annektion, danach eine Revolution. Siehe die Bardot in „Viva Maria“. Für zwei glorreiche Halunken empfehlen wir die Big Starter Platte. Mit drei Dips: einem saftigem, einem knallroten scharfen und meinem Lieblingsdip, der hausgemachten Guacamole (ab 2 Personen 12,50 DM). Da ist alles drauf, was the good, the bad and the ugly brauchen, um den Ritt ins Großstadtwochenende zu starten: Tortilla-Chips, Shrimps, Mini-Tacos und gebratene Maiskolben. Das langt sogar, wenn sich vier oder sechs oder acht Fäuste für ein Halleluja recken oder sich ein Mexican Girl dazugesellt. Und woran denken wir bei Texas zuerst? Na? Öl! Die Kartoffeln sind fettig, saftig, salzig. Hollywood-Diät hin oder her, das ist kräftige Volksnahrung. Auf der Karte eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten. Für 18 Mark gibt es die Hamburger-Alternative „Burrito Verde“: eine große Weizentortilla, gefüllt mit Blattspinat, Gemüse und Schafskäse, dazu Salat, Jalapeña-Cheese-Sauce und scharfe Red Salsa. Stärkt den hungrigsten Cowboy. Texas ist auch Schafs- und Rinderzucht. Im Enchilada wird

südamerikanisches Rindfleisch verwendet. Schmeckt einwandfrei: Fajitas Parilla (26 DM), pikant marinierte und scharf angebratene Streifen vom Roast beef in frischen Zwiebeln und Paprikastreifen. Wird heiß zischend als Serverspektakel in einer gusseisernen Pfanne an den Tisch gebracht. Dazu warme Weizentortillas zum Selberfüller mit geriebenem Käse, Krautsalat, Sauerrahmdip und Guacamole. Es gibt jeden Abend von 18 bis 20 Uhr Cocktails und ab 23 Uhr Margaritas zum halben Preis. Wie wär's mit einer zusätzlichen Happy Hour: Guacamole ohne Ende? Für den Marlboro Man der abschließende Vorschlag: Er soll die verbeulte Kaffeekanne im Sattel stecken lassen. Heute bleibt das Lagerfeuer kalt. Zu einem Cappuccino (4,80 DM) oder Mexican Coffee (mit Tequila und Sahne, 7,50 DM) gönnt er sich Churros, ein Spritzgebäck mit Puderzucker und Zimt. In der Speisekarte steht: „Vorsicht, Churros machen süchtig.“ Mister Philip Morris holt entspannt eine Kippe aus der Hemdtasche, bringt sein Streichholz mit einer lässigen Handbewegung über die Sohle zum Brennen. „Noch 'ne Portion!“ Mit Sucht kennt er sich aus. Er lehnt sich an die felsige Wand aus Gips und Styropor und bläst den Rauch langsam aus den Nasenlöchern. Auf Kniehöhe sind praktischerweise Haken angebracht. Für Caballeros mit Sombrero und Fünf-Tage-Bart. Für Damen mit Handtasche und Fünf-Tage-Woche. Wenn die Pferde angehalftert sind und zu saufen haben (aber nicht so viel, sie müssen noch reiten), hat der Marlboro Man Feierabend. Im Enchilada ist er nicht der Lonesome Cowboy. Es herrscht eine Oléoléolé-Lautstärke wie 1810, als der Kampf um die Unabhängigkeit begann. – Ist Ihnen schon mal aufgefallen, dass die Cowboys bei Wild-West-Filmen nie essen? Schade eigentlich.

Karin Lochner

Maxvorstadt, Gabelsbergerstraße 97  
☎ 52 22 97

So-Do 17-1 Uhr, Fr/Sa 17-2 Uhr  
(Küche bis 23.30 bzw. 1.30 Uhr)

MVV: U 2/8 Theresienstraße

♿ Rollstuhlgerecht

○ Draußen sitzen

Keine Kreditkarten

Essen und Trinken: \*\*

Service: \*\*

Ambiente: \*\*