

Hauptspeisen

249 Cordero al rocoto picante, cordero cocido lentamente en cerveza 19,80
con rocoto, aji panka, aji girasol y pimenoto, acompañado de puré de arveja.

weich geschmort Stücke aus der Lammschulter, in einer pikanten Soße aus verschiedenen peruanischen Chilis, dazu ein leckeres Erbsenpürée

236 Pepian de garbanzos con cerdo al horno, puré de garbanzos 17,80
Mani y arroz con und aderezo de tomate y cebolla, acompañado de cerdo al horno.

Langsam gebratener Schweineschinken, dazu frisches Pürée aus Kichererbsen; Erdnüssen und Reismehl, Tomaten und Zwiebel

Enthält: Erdnüsse

210 Lomo saltado, lomo fino de res, saltado con cebolla, tomate y 22,80
pimiento en salsa de soja, vinagre y su toque de cilantro, con papas y arroz

Rinderfiletstreifen von freilaufenden Rindern mit roten Zwiebeln; Tomaten; Paprikastreifen und Koriander in einer Soya-Essig-Soße sautiert. Dazu Reis und Pommes Pachamama

Enthält: Sojasoße; Sesamöl; Weizen

287 Picante de mariscos con truja a la plancha 19,80
Mariscos en una salsa de pan y leche con un toque de vino blanco y menta,

servido con un pescado al plancha

Meeresfrüchte in einer Soße aus Brot und Milch mit einem Spritzer Weißwein und einem Hauch von Minze, serviert mit einer frisch gebratenen Forelle

Enthält: Fisch, Meeresfrüchte; Mayonnaise;

286 Arroz con pato „pachamama“, 18,80

pato cocido lentamente a los 3 ajíes, safran, tomate y cerveza bavara, arroz cocinado en la misma salsa, con perejil y queso parmesano

Entenschlegel, langsam in einer Soße aus 3 verschiedenen peruanischen Chilis zusammen mit Safran, Tomaten und bayerischem Bier geschmort, dazu Reis in der gleichen Soße mit Petersilie und Parmesan-Käse

213 Cerdo al horno con spätzle a la huancaína, 16,80

Peru trifft Schwaben, saftiger Schweinebraten mit Spätzle und peruanischer „Huancaína“-Soße

295 Majado de platano con chicharron de cerdo, 16,80

Frittierter Schweinebauch mit Kochbananenstampf, ein Gericht aus dem Amazonas-Urwald

#215 Aji de gallina, con miga de pan, leche, nueces, aji y parmesano 14,80
Hühnerbruststreifen in einer pikanten CremeSoße aus gelben Chili (aji amarillo), Mandeln, Weißbrot und frischem Parmesankäse, dazu servieren wir peruanischen Reis

Enthält: Milch; Erdnüsse; Mandeln; Weizen

#211 Carapulcra, guiso de papas deshidratadas, con aji panca, cebolla, ajos, 15,80
mani, canela y carne de cerdo

Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch nach Inka-Art aus getrockneten peruanischen gelben Kartoffeln mit Chili; Zimt; Erdnüssen; Zwiebeln; Gewürznelken

299 Seco a la Limena, con cordero 16,80
geschmorte Lammschulterstücke in Dunkelbier-Koriander-Soße, mit Erbsen-Karotten-Gemüse, weißen Bohnen und Reis

#217 Pollo a la brasa, con papas pachamama y su ensalada 15,80
auf peruanische Art mariniertes, großes halbes Brathähnchen mit frischen Pachamama-Pommes und Salat

#288 Estofado de Res, res cocida en vino tinto, tomate, aceitunas, pasas, 16,80
zanahoria y avejas, acompañado de arroz
feinste Rindfleischstücke, langsam in einer Rotweinsauce mit Tomaten, Oliven; Sultaninen, Karotten, Erbsen und peruanische Aji geschmort, dazu Reis

#212 Piqueo criollo, los clasicos en un solo plato. Carapulcra, Seco y aji de gallina 29,80
Probieren Sie die Klassiker der peruanischen Küche auf einer Platte **für 2 Personen**
Carapulcra (#211); Estofado (#288) und Aji de gallina (#215)

Enthält: Eier, Milch; Erdnüsse; Mandeln