

Vorspeisen

Ceviche ist wohl die häufigste Vorspeise in Peru, von Fischern erfunden, handelt es sich immer um **rohen**, in frischem Limettensaft marinierte Fischfiletstücke welche kalt serviert werden wir bieten Ihnen Ceviche vom Viktoriabarsch an. Dabei servieren wir Ihnen immer 110 Gramm frisches Fischfilet, in Stücke geschnitten

#201 Ceviche clasico, trozos de pescado marinados con limón 10,80
frische Fischfiletstücke, in frisch gepressten Limettensaft mariniert, mit Zwiebel, Koriander und Süßkartoffel
-kalt und scharf-

204 Ceviche en salsa de rocoto y pimiento 11,80
Ceviche mit Rocotosoße (roter Chili aus Peru) und Paprika,

227 Ceviche a la crema de aji amarillo, 11,80
Cubos de pescado marinados ezumo de limon y una suave crema de aji amarillo, con cilantro, aji habanero y cebolla
frische Fischfiletstücke, in frisch gepressten Limettensaft und einer Creme vom gelben peruanischen Chili mariniert, mit Koriander; Zwiebel und Süßkartoffel Enthält: Milch;

208 El Tamal, de la casa con carne de cerdo y sarsa criolla 7,80
selbst gemachte Tamal aus peruanischem Mais mit einer Füllung aus Schweinefleischstücken, Ei und Oliven, dazu Zwiebel-Tomatenbeilage
Enthält: Eier, Erdnüsse

101 Concha a la pamesana, 7,80
frisch geöffnete, ganze Jakobsmuschel mit Parmesankäse überbacken,

102 Pastel de choclo, carne molida con vino tinto, pasas, aceitunas, cebolla China 8,80
y aji panca, debajo de una capa de maiz atamalado con aji amarillo, anis y leche
in Rotwein geschmortes Hackfleisch, mit Rosinen; Oliven; Frühlingszwiebel und getrockneten peruanischen Chili, alles in einer Pastete aus Mais, gelbem Chili; Anis und Milch

Los Anticuchos, de corazón de res, macerados con aji panca
In "Aji panca" (peruanischem Chili) marinierte Rinderherzstücke am Spieß, dazu gebraten
Kartoffelscheiben

202 1 Spieß € 6,80

203 2 Spieße € 9,80

206 Yucas fritas, dorados por fuera, una delicia por dentro 5,80
Goldgelb frittierte Manjok-Wurzel mit selbst gemachter Soße
Soße enthält: Eier; Milch;