



## Sehr geehrter Gast

wir freuen uns, Sie in Regensburgs einzigem peruanischen Restaurant begrüßen zu dürfen.

Das PACHAMAMA wurde am 1. November 2009 eröffnet.

Seit diesem Zeitpunkt arbeiten wir in unserer Küche ausschließlich mit in Peru ausgebildeten Küchenchefs.

Ich persönlich lege großen Wert auf originalgetreue Gerichte, wie man sie auch in den guten Restaurants in Perus Hauptstadt Lima serviert bekommt.

Um dies zu bewerkstelligen, importieren wir einen großen Teil der Zutaten. Vieles davon als Frischware. Der Einsatz von Fertigprodukten oder Geschmacksverstärkern passt nicht zu meinem Verständnis von gutem Essen. Genauso wenig wie das Ersetzen von wichtigen peruanischen Zutaten durch "so ähnliche" Deutsche. Deshalb kann es schon mal vorkommen, dass das eine oder andere Gericht leider gerade nicht verfügbar ist. Ich bitten Sie hierfür um Nachsicht. Im Gegenzug verspreche ich Ihnen Echte, hochwertige und mit Liebe gekochte peruanische Küche.

Sollte ein Gericht einmal nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, sollte es zu scharf oder auch zu wenig scharf sein, sagen Sie es bitte umgehend der Servicekraft und wir werden sicherlich eine Lösung finden.

Jetzt wünsche ich Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit hier im PACHAMAMA

Hans Pappenheimer und das Pachamama-Team

## Vorspeisen

**# 201 Ceviche de pescado**, trozos de pescado marinados con limón €9,80  
frische Fischfiletstücke, in frisch gepressten Limettensaft mariniert, mit Zwiebel und Süßkartoffel  
-kalt und scharf- (reicht auch für Zwei) Enthält: Fisch; Milch; Krebstiere

**# 202/203 Los Anticuchos**, de corazón de res, macerados con aji panca  
in Aji panca (peruanischem Chili) marinierte Rinderherzstücke am Spieß, dazu gebratene Kartoffelscheiben  
**# 202** 1 Spieß € 6,80 **# 203** 2 Spieße € 9,80

**# 204 Causa con salmon al panko**, Causa con palta y tiras de salmon y salsa de aceitunas € 8,80  
pikantes, kaltes Kartoffelpüree mit frittierten Stücken von frischem Lachs, mit Olivencreme und  
Avocadostücken Enthält: Fisch; Milch

**# 206 Yucas fritas**, dorados por fuera, una delicia por dentro € 5,80  
Goldgelb frittierte Manjok-Wurzel mit selbstgemachter Soße  
Soße enthält: Eier; 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

**# 207 Tabbouleh de quinua**, con anticucho de salmon en salsa de mango al aji amarillo € 8,80  
Quinoa-Salat mit in Limettensaft marinierten Tomaten- und Paprikastücken  
dazu einen Spieß mit gebratenen Lachs auf einer pikant-süßen Mango-Chili-Soße

## Hauptspeisen

**# 215 Aji de gallina**, con miga de pan, leche, nueces, aji y parmesano €14,80

Hühnerbruststreifen in einer pikanten Creme-Soße aus gelben Chili (aji amarillo), Nüssen, Weißbrot und frischem Parmesankäse, dazu servieren wir peruanischen Reis

Enthält: Milch

**# 211 Carapulcra**, guiso de papas deshidratadas, con aji panca, cebolla, ajos, mani, canela y carne de cerdo, € 14,80

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

**# 259 Seco a la nortena**, € 15,80

weich geschmort Rindfleischstücke in einer pikanten roten Soße, dazu weiße Bohnen und Reis

**# 210 Lomo saltado**, lomo fino de res, saltado con cebolla, tomate y pimiento en salsa de soy, vinagre y su toque de cilantro, con papas y arroz € 23,80

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

**# 249 Chicharron de cerdo**, costillas de cerdo fritas con camote frito y sarsa criolla € 12,80

gebratener Schweinebauch mit frittierten Süßkartoffelscheiben und kreolischem Zwiebelsalat

**# 223 Chuleton en salsa panca,** con Spätzle bavarese en salsa huancaína € 34,80  
großes T-Bone Steak (ca. 700g) auf einer zarten Chilisoße, dazu frische Spätzle mit  
peruanischer Huancaína-Soße Enthält: Eier, Milch, Weizen

**# 236 Arroz con pato,** encuentro de pato cocinado en una salsa de cerveza y culantro,  
servido con un arroz verde €17,80  
Cremiger grüner Reis mit zarten Barberie-Entenschlegel in einer Koriander-Bier-Soße,  
ein Klassiker der peruanischen Küche Enthält: Milch

**# 212 Piqueo criollo,** los clásicos 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); Seco (#259) und Aji de gallina (#215)  
- nicht mit Rabatt. Gutschein - Enthält: Eier; Milch; Erdnüsse; Mandeln

**# 234 Arroz con mariscos,** mariscos cocinados en un arroz con alverjas,  
choclo y pimientos con un toque de aji panca y vino blanco € 15,80  
cremiger Reis mit Meeresfrüchten, Erbsen; Mais und Paprikastückchen  
mit einen Hauch von Chili und Weißwein

**# 216 Filet de cerdo en salsa panca,** con Spätzle bavarese en salsa huancaína € 16,80  
saftiges Schweinefilet auf einer zarten Chilisoße, dazu frische Spätzle  
mit peruanischer Huancaína-Soße Enthält: Milch; Weizen; Eier

## Vegetarisch / Vegan

**# 245 Quinoto de alcachofa y esparragus**, Quinoa estilo risoto al aji amarillo  
con corazones de alcachofa y esparragus €13,80  
Cremiges Quinoa-Risotto mit Artischockenherzen, frischem peruanischen Chili und grünen Spargelstückchen  
Enthält: Milch

**# 246 Champignones al aji amarillo**, champignones frescos cocinado lentamente en  
vino blanco y aji amarillo € 12,80  
frische Champignons, langsam in einer Weißwein - Aji (Chili) Soße gekocht **Vegan**

**# 247 Picante de papas**, guiso de papas con cebolla, pasta de tomate y vegetales  
€ 12,80  
peruanisches Kartoffel-Tomatencreme-Chili mit Ratatouille-Gemüse Enthält: Milch

**# 248 Ceviche vegetariano**, Champignones, corazon de alchofa y tomates alinados con  
limon y aji amarillo, aromatizado con perejil € 12,80  
Kaltes vegetarisches Ceviche von frischen Champignons, Artischockenherzen und Tomaten in  
frischem Limettensaft mariniert und mit Petersilie verfeinert

**# 224 Ensalada de la Casa**, Mix de lechugas, mozzarella, tomate, palta y acetunas con  
vinagreta del miel y mostaza € 12,80  
Gemischter Blattsalat mit Mozzarella; Tomate; Avocado und Oliven. Dazu unser Honig-Senf-Dressing

### für unsere Kleinen (bis 14 Jahre)

**# 220 Pollo milanesa**, con sus papitas € 6,80  
selbst panierte Hähnchenbruststücke mit Pommes Pachamama  
Enthält: Milch; Weizen; Eier

**# 221 Arroz chaufa**, con verduras saltado € 6,80  
Gemüsereis mit gebratenem Eiweiß und einen Spritzer Sojasoße  
Enthält: Soja; Eier; Sesamöl

## Nachspeisen

### **# 258 Tres dulces de la casa,**

€ 7,80

ein bunter Teller mit hausgemachter Mazamora morada; Suspiro a la limena und einer Kugel Bananeneis

Enthält: Milch; Eier

### **# 261 Crema Volteada,**

€ 4,90

selbstgemachter stichfester Eier-Milch-Flan auf seiner eigenen Karamellsoße

Enthält: Milch; Eier

### **# 263 Tortita de Chocolate,**

€ 5,80

Warmes Schokoladentörtchen auf Fruchtbett mit einer Kugel Bananen-Eis

Enthält: Milch; Eier

### **# 260 Mazamora morada,**

€ 5,80

selbstgemachte warme Grüze aus schwarzem Mais aus den Anden,  
mit Zimt und frischen Früchten