

Vorspeisen

Ceviche ist wohl die häufigste Vorspeise in Peru, von Fischern erfunden, handelt es sich immer um rohe, in frischem Limettensaft marinierte Fischfiletstücke welche kalt serviert werden wir bieten Ihnen Ceviche vom Viktoriabarsch und neu, auch vom beliebtesten "Ceviche-Fisch" der Corvina an dabei servieren wir Ihnen immer 110 Gramm frisches Fischfilet , in Stücke geschnitten

#201 Ceviche clasico, trozos de pescado marinados con limón Viktoriabarsch 9,80
2010 Corvina 14,80
frische Fischfiletstücke, in frisch gepressten Limettensaft mariniert, mit Zwiebel, Koriander und Süßkartoffel
-kalt und scharf- Enthält: Fisch;

204 Ceviche en salsa de rocoto y pimiento, Viktoriabarsch 10,80
Ceviche mit Rocotosoße (roter Chili aus Peru)und Paprika, # 2040 Corvina 15,80
Enthält: Fisch;

227 Ceviche a la crema de aji amarillo, Cubos de pescado marinados en zumo de limon Viktoriabarsch 10,80
y una suave crema de aji amarillo, con cilantro, aji habanero y cebollo # 2270 Corvina 15,80
frische Fischfiletstücke, in frisch gepressten Limettensaft und einer Creme vom gelben peruanischen Chili
mariniert, mit Koriander; Zwiebel und Süßkartoffel Enthält: Fisch;
Milch;

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

206 Yucas fritas, dorados por fuera, una delicia por dentro 5,80
Goldgelb frittierte Manjok-Wurzel mit selbst gemachter 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

Hauptspeisen

- #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, 14,80
mani, canela y carne de cerdo
Kartoffeleintopf nach Inka-Art aus getrockneten peruanischen gelben Kartoffeln mit Chili; Zimt; Erdnüssen; Zwiebeln; Gewürznelken dazu Schweinefilet
Enthält: Erdnüsse
- # 259 Seco a la nortena de cordero**, 17,80
weich geschmort Stücke aus der Lammschulter, in einer pikanten roten Soße, dazu weiße Bohnen und Reis
- # 299 Seco a la Limena**, 15,80
geschmort Rindfleischstücke in Dunkelbier-Koriander-Soße, mit Erbsen-Karotten-Gemüse, weißen Bohnen und Reis
- # 210 Lomo saltado**, lomo fino de res, saltado con cebolla, tomate y 21,80
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 Trucha frita con chicharron de mariscos**, 16,80
con platanos fritos y una salsa de tartara
frittierte Forelle und Meeresfrüchte in einer Tatar-Soße, dazu gebratene Kochbananen
Enthält: Fisch, Meeresfrüchte; Mayonnaise;
- # 249 Codero a la cerveca en aji amarillo** , con arroz 17,80
Lammschulter, langsam in einer Soße aus bayerischem Bier und peruanischem gelben Chili geschmort, dazu Reis

- #217 Pollo a la brasa**, con papas pachamama y su ensalada 14,80
auf peruanische Art mariniertes 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
- # 234 Arroz con mariscos y pescado**, cocinados en un arroz con alverjas, 17,80
choclo y pimientos con un toque de aji panka y vino blanco,
cremiger Reis mit Meeresfrüchten, Erbsen; Mais und Paprikastückchen
mit einem Hauch von Chili und Weißwein, dazu gebratenes Fischfilet
- # 216 cerdo al horno en su salsa**, con albóndigas de espinacas 11,80
saftiger Schweinebraten in peruanischer Sauce, dazu Spinatknödel
Enthält: Milch, Weizen, Eier
- # 286 Arroz con pato** , pierna de pato asado, con arroz frito y salsa huancaína 14,80
geschmorter BarbarieEntenschlegel mit gebratenen Reis
und einer typisch peruanischen Käsesauce Enthält: Milch, Weizen, Eier

Vegan

#246 Tofu y champignones saltado 13,80
wie Lomo saltado aber mit Tofustreifen und frische Champignons zusammen mit Tomatenstücken,
rotem Zwiebel, Paprikastreifen und SojaSoße im Wok sautiert, mit Pommes und Reis
Enthält: Milch; Soja; Weizen

#298 Champignones al vino blanco y aji amarillo, 11,80
Champignons in Weißwein und gelben peruanischen Chili geschmort, dazu Reis

245 Quinotto de aji amarillo con espárragos 13,80
cremiges Quinoa-Risotto mit frischem gelben peruanischen Chili, Sojacreme,
Champignons und grünem Spargel

292 Palta rellena de Quinoa tropical, klein 8,80
groß 11,80

halbe bzw. ganze Avocado mit Quinoa und tropischen Früchten
in einer Kokos-Limetten-Creme mit Pfeffer

Nachspeisen

#254 Arroz con leche, € 4,90

selbst gemachter Milchreis auf peruanische Art, schmeckt nicht nur den Kleinen Enthält: Milch;

#258 Tres dulces de la casa, € 7,80

ein bunter Teller mit hausgemachter Mazamora morada; Suspiro a la limena und peruanischem Milchreis Enthält: Milch; Eier

#261 Crema Volteada, € 4,90

selbst gemachter stichfester Eier-Milch-Flan auf seiner eigenen Caramelloße Enthält: Milch; Eier

263 Tortita de Chocolate, € 5,80

Warmes Schokoladentörtchen auf Fruchtbett mit einer Kugel BananenEis Enthält: Milch; Eier

260 Mazamora morada, € 5,80

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