

Tradicional



*Ceviche de Corvina (Peruanisches Nationalgericht) *E*
**Kaltes mariniertes Adlerfischfilet mit Limettensaft, Zwiebeln und Rocoto (peruanische Chili),
Koriander, Süßkartoffeln und gekochtem Riesenmais**
*Cold marinated meager with lime juice, onions, Peruvian chili and sweet potatoes and big
Peruvian corn*
€ 17,50

Causa bicolor rellena de palta (aguacate) y camarones (V-)E
**Kalte Kartoffel-Limetten-Masse aus lila und gelben Kartoffeln gefüllt mit Garnelensalat und
Avocado**
Cold potato-lime purée of red and yellow potatoes filled with prawn salad and avocado
€ 15,20

Anticuchos con papas (V-)E,Z
Gegrillte Kalbsherzen mit bunten Kartoffeln an peruanischer Salsa
Grilled calf heart with different potatoes and Peruvian salsa
€ 16,60

Papas a la Huancaína, Ocopa y Rocoto (V)E
**Dreierlei Kartoffeln mit Huancaína (Sauce aus Frischkäse, gelber Chili und Cracker)
Ocopa (schwarze Minz-Erdnusssauce) und Rocoto (peruanische Hot Chili), gekochtes Ei und
Oliven**
*Potatoes served three ways with Huancaína (cream-cheese, yellow chili and cracker), Ocopa
(black mint-peanut sauce) and Rocoto (Peruvian hot chili) with it a boiled egg and olives*
€ 12,40

*Lomo Saltado Clásico *P*
Sautierte Rumpsteakstreifen mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Kartoffelstäbchen und Reis
Sautéed rump steak strips with onions, tomatoes, coriander, potato sticks and rice
€ 22,60

Ají de Gallina entera con papas moradas (V-)P
**Maishähnchenbrust in einer Sauce aus gelber Chili, Walnuss und Parmesankäse
an Blaukartoffeln**
*Corn-fed chicken breast with a yellow chili sauce, walnut and parmesan cheese and blue
potatoes*
€ 19,70

***(V) auch vegetarisch möglich, E=Vorspeise, Z=Zwischengericht, P=Hauptgericht**

Piqueos

Peruanische Tapas

Peruvian Tapas

*Lernen Sie unsere peruanischen Spezialitäten kennen
in Form von Tapas, zehn verschiedenen Kleinigkeiten wie Ceviche, Causa,
Tiradito, Papa a la Huancaína, Chicharrones, Quinoa u.a.*

€ 18,00 p. P.

*Gerne erklären wir Ihnen jede einzelne von uns
präsentierte „Piqueo“ und für eventuelle Fragen stehen wir Ihnen
selbstverständlich zur Verfügung.*

De los Andes



Sopa de Guanaco y Mote **E**
Guanako- Riesenmais-Eintopf
Guanaco-Big corn Chowder
€ 10,50

Tamal de Pollo **E, Z**
In Bananenblätter gekochte Maisgrießtasche gefüllt mit Hähnchenfleisch und rotem Zwiebelsalat
Cooked in banana leaves maize meal bag stuffed with chicken and red onion salad
€ 12,50

Trilogía de Quinoa **(V) Z**
Dreierlei von Quinoa (Salat, rote Quinuakroketten und schwarze Quinoa mit Parmesankäse)
Quinoa served three ways (Salad, red Quinoa croquettes and black Quinoa with parmesan cheese)
€ 14,50

Seco de Lomo de Cordero con Arroz y Frejoles **P**
Rosa gebratener Lammrücken mit Koriandersoße, Reis und gebackenen rosa Bohnen
Braised rack of lamb with coriander sauce, baked beans and rice
€ 23,80

Chicharrón con carapulcra **(V) P**
In eigenem Schmalz gebackenes Schweinefleisch an geschmorten luftgetrockneten Kartoffeln
Roasted pork to braised air-dried potatoes
€ 18,40

Inchik ucchú con trucha y bastones de yuca **PV**
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Maniok und kalter Erdnuss-Koriander-Chili-Sauce und sautiertem Gemüse
Roasted salmon trout filet with cold peanut-coriander-chili-sauce und sautéed vegetables
€ 19,20

***(V) auch vegetarisch möglich, E=Vorspeise, Z=Zwischengericht, P=Hauptgericht**

Moderno



Als Menú oder einzeln

Trilogia de nuevos Ceviches **E**

*Dreierlei modernes Ceviche, (Thunfisch mit Maracuja und Minze,
Großgarnelen mit Avocado und gelber Chili, Oktopus mit Rocotoemulcion)*

Variation of ceviche (Tuna, Praws and Octopus)

€ 20,50

Crema de Papas rojas con aceite de olivo y palta crocante **E, Z V**

Cremesuppe aus rote Kartoffel und Olivenöl an gebackene

Schweinebauchstreifen

Creme soup of red potatoes and olive oil to baket pork belly strips

€ 10,50

Lomo de conejo con lentejas negras y salsa de Lúcuma y espinacas

Gebratene Kaninchenrücken auf Belugalinsen mit Lúcuma-Spinatsauce **P V**

Roast saddle of rabbit on beluga lentils with spinach- lúcuma sauce

€ 24,40

Cachetes de Res escalfadas en salsa de Pisco y coca con aji de quinua

*Geschmorte Rinderbacken in Pisco-Coca Jus , Quinoa mit Frischkäse-Chilisoße
und Wintergemüse* **P**

*Braised beef cheeks in Pisco- coca jus , Quinoa with Yellow chili- cream cheese
and winter vegetables*

€ 26,50

Helado de fruta con nitrógeno liquido

Mit flüssigen Stickstoff zubereitetes Fruchteissorbet (am Tisch zubereitet)

With liquid nitrogen prepared sherbet sorbet

€ 14,50

Menú € 76,00

***(V) auch vegetarisch möglich, E=Vorspeise, Z=Zwischengericht, P=Hauptgericht**

Dessert



Espuma de mango con frambuesas caramelizadas
Mangoschaum mit karamellisierten Himbeeren
Mango cream with caramelized raspberries
€ 7,80

Mazamorra morada con helado de Yogurt
Grütze vom blauen Mais mit Joghurteis
Purple corn groats with yoghurt ice cream
€ 8,90

Suspiro de Limeña con pastel de chocolate
Milchkaramellcreme aus Lima mit gebranntem Eischnee dazu warmer Schokoladenkuchen
Milk caramel cream from Lima and foamed cream with chocolate cake
€ 7,90

Helado de Lucuma con crema de chocolate
Lucuma (peruanische Frucht) -Eiscreme mit Schokoladensauce und Früchten
Lucuma ice-cream (Peruvian fruit) with chocolate sauce and fruits
€ 8,90

Esponja de Tamarillo con salsa de moras
Schaumpudding von der Baumtomate mit Brombeersauce
Foam custard from the tree tomato with blackberry sauce
€ 8,50

Variación de postres
Gemischte Dessertplatte (5 verschiedene)
Variation of desserts (5 different)
€ 10,50

Helado de fruta con nitrógeno líquido
Mit flüssigen Stickstoff zubereitetes Fruchtessorbet (am Tisch zubereitet)
With liquid nitrogen prepared sherbet sorbet
€ 14,50