

Tradicional

Ceviche de Corvina (Peruanisches Nationalgericht) E G L

Kaltes mariniertes Adlerfischfilet mit Limettensaft, Zwiebeln und Rocoto (peruanische Chili), Koriander, Süßkartoffeln und gekochten 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 G L

Kalte Kartoffel-Limetten-Masse aus roten 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 de corazón de ternera con papas (V-)E Z G L

Gegrillte Kalbsherzenspieße 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-Erdnussauce) und Rocoto (peruanische 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 G L

Sautierte Rumpsteakstreifen mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Kartoffelstäbchen und Reis

Sautéed rump steak strips with onions, tomatoes, coriander, potato sticks and rice

€ 22,60

Aji de Gallina entera con papas andinas (V-)P

Maishähnchenbrust in einer Sauce aus gelber Chili, Walnuss und Parmesankäse an Andenkartoffeln

Corn-fed chicken breast with a yellow chili sauce, walnut and parmesan cheese and Andean potatoes

€ 19,70

***(V) auch vegetarisch möglich, E=Vorspeise, Z=Zwischengericht, P=Hauptgericht, G=Glutenfrei, L= Laktosefrei**



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



Ensalada de Oca con choclo y sachá inchi **VGL**

Oca (Sauerkleeknolle) Salat mit Andenmais und Sachá Inchi (Inkanussöl)
Oca salad (Sour clover tuber) with big corn and sachá inchi (inca nut oil)
€ 10,50

Patasca (sopa andina de diversas carnes verduras y tuberculos)
Andenkraftsuppe mit vers. Fleischsorten, Kartoffeln, Mais **E, Z**
Soup of different meats and vegetables
€ 12,50

Trilogía de Quinoa **VZ**
Dreierlei von Quinoa (Quinoasalat, rote Quinua krockette und schwarze Quinoa mit Parmesankäse)
Quinoa served three ways (Quinoasalad, red Quinoa croquette and black Quinoa with parmesan cheese)
€ 14,50

Seco de Lomo de Cordero con Arroz y Frejoles **PGL**
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) PGL**
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, G=Glutenfrei, L= Laktosefrei**

Carta Marítima / Fischkarte



Trilogia de Ceviches **IEPA E, G, L**
Dreierlei Ceviche aus Thunfischfilet, Garnelen-Avocado und Oktopus
Three kinds of ceviche tuna fillet, shrimp-avocado and octopus

21,50 €

Parihuela Virginia **E, G, L**
Meeresfrüchte-Fischeintopf mit Gemüse
Seafood fish stew with vegetables

14,50 €

Anticucho de Pulpo **Christian Z, G, L**
Gemüse-Pulpo-Spieß mit Maniok und Rocoto Sauce
Vegetable octopus skewer with cassava and rocoto-sauce

21,00 €

Rodaballo Eliglo **P, G, L**
Steinbuttfilet Basilikumrahm, Bröckel Andenkartoffeln und Tomatengemüse
Turbot fillet of basil cream, Potatoes and tomatoes vegetables

26,50 €

Camarones Gigantes Chicajana **P**
gegrillte Jumbogarnelen, warmer Kartoffelceviche, junger Spinat, Huancaína creme
Grilled jumbo prawns but potato-ceviche, spinach, huancaína cream

29,00 €

Rape Fran **P, G, L**
Seeteufelfilet, Belegalinsen, Knoblauch-rote Beeteschaum
Monkfish fillet, beluga lentils garlic beetroot foam

25,50 €

****(V) auch vegetarisch möglich, E=Vorspeise, Z=Zwischengericht, P=Hauptgericht,
G= Glutenfrei, L= Laktosefrei***

Dessert

Espuma de mango con frambuesas caramelizadas
Mangoschaum mit karamellisierten Himbeeren G,L
Mango cream with caramelized raspberries
€ 8,80

Mazamorra morada con helado de Algarrobina G,
Grütze vom blauen Mais mit Johannisbrotbaumsirupeis
Purple corn groats with ice Black carob syrup ice cream
€ 9,40

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
€ 9,60

Helado de Lúcumá con crema de chocolate G
Lucuma (peruanische Frucht) -Eiscreme mit Schokoladensauce
Lucuma ice-cream (Peruvian fruit) with chocolate sauce
€ 9,90

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

Aguaymantos y arándanos en su jarabe con Mousse de chocolate con chia G,L
Schokoladen-Chia-Mousse mit karamellisierten Physalis und Blaubeeren
Chocolate-chia mousse with caramelised blueberries und physalis
€ 10,50

Variación de postres
Gemischte Dessertplatte (5 verschiedene)
Variation of desserts (5 different)
€ 12,50

***(V) auch vegetarisch möglich, E=Vorspeise,Z=Zwischengericht,P=Hauptgericht, G=
Glutenfrei, L= Laktosefrei**