

**Zur Einstimmung empfehlen wir als Apéritif Pisco Sour,
das Nationalgetränk aus Peru, ein Cocktail
bestehend aus echtem Pisco,
frischgepresstem Limettensaft, Zucker und Eiweiß.
Ein echter Genuss!**

Euro 5,50

Vorspeisen:

1. Papas a la huancaína (vegetarisch)

Salatteller mit gekochten Kartoffelscheiben, grünen Salatblättern, Ei und Oliven. Mit einer delikaten Sauce aus Huancayo (eine zauberhafte Stadt in den Anden), bestehend aus Frischkäse, Ají (milder gelber Chili) und Öl.

Euro 5,25

2. Yuca (Maniok-Wurzel, vegetarisch)

Ein typisch südamerikanisches Wurzelgemüse, frittiert und mit Huancaína-Sauce serviert. Eine köstliche, gesunde Vorspeise.

Euro 5,95

3. Choclo-Salat (vegetarisch)

Salat aus peruanischen Riesen-Choclomais, sehr beliebt in den Anden, mit cremiger Huancaína-Sauce, dazu Tomaten, Gurken, Paprikastücke und Balkankäse.

Euro 5,95

4. Choros a la chalaca

4 große Miesmuscheln mit Criollasauce (Limettensaft, Öl, Essig, Zwiebeln und Ají). Eine Leckerei aus dem Hafenviertel von Callao.

Euro 4,75

5. Cebiche

Fischstücke mariniert in rotem Chili, Koriander, Knoblauch, Ingwer, und frischen Limettensaft. Serviert mit Yucastücken und geröstetem Mais (Cancha).

Montag bis Donnerstag nur auf Vorbestellung (bis 13 Uhr anrufen), Freitag und Samstag stehen 4 Portionen zur Verfügung.

Euro 8,75

6. Causa limena

Eine Pastete aus Kartoffelpüree, gefüllt mit Krabben, gekochtem Ei, Mozzarella und übergossen mit Criollasauce. Die beliebteste Vorspeise in der Hauptstadt Lima.

Euro 5,95

7. Pastel de Choclo

Eine delikate Maispastete, gefüllt mit frisch gebratenem Hackfleisch und übergossen mit Criollasauce.

Euro 5,95

8. Tamal

In Bananenblättern gewickelte Maismehltasche, gefüllt mit Hühnerfleisch und fein geriebenen Erdnüssen. Eine sehr beliebte Vorspeise der Inkas.

Euro 6,95

9. Escabeche de pollo:

Hähnchenflügel, mariniert in einer Beize aus Weißwein, Zwiebeln, Paprika, gelbem Chili und Pfeffer. Serviert mit Kartoffelstückchen, Ei und Oliven. Ein angenehm scharfes, kulinarisches Erlebnis aus der Küstenregion Perús.

Euro 5,95

10. Tapaskombination "La Pachamama"

Zwei Hähnchenflügel (Escabeche de pollo, Nr. 9), drei Yucastücke (mit Huancaína-Sauce, Nr. 2) und leckere panierte Tintenfischringe in delikater Mayonaise-Ají-Sauce.

Euro 9,75

*** Nachos (vegetarisch)**

Traditionelle Nachos mit zwei verschiedenen hausgemachten südamerikanischen Saucen.

Euro 5,50

*** Spezial: Conchitas a la Parmesana**

Das Gourmeterlebnis aus Perú für verwöhnte Feinschmecker. 4 Jacobsmuscheln überbacken mit Parmesankäse, mit Worcestershiresauce und frischem Limettensaft. Serviert mit Brot, um die leckere Sauce zu genießen.

Euro 12,00

S u p p e n :

11. Chupe

Eine kräftige, geschmackvolle und sehr populäre Suppe aus Arequipa / Süd-Peru, bestehend aus einer Fisch-Bouillon mit Shrimps, Reis, Kartoffelstückchen, Ei und Erbsen.

Euro 5,95

12. Inchicapi

Eine exotische und sehr leckere Hühnersuppe (aus dem Amazonas-Gebiet) mit geriebenen Erdnüssen, Koriander und Yuca-Stücken. Nach einem traditionellen Familienrezept.

Euro 5,95

Hauptgerichte:

Zu allen nachstehenden Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis, zubereitet nach traditionell peruanischer Art.

13. Ajiaco de Choclo (vegetarisch)

Die Basis dieses sehr gesunden vegetarischen Gerichts ist Choclo-Mais, wegen seines besonderen Geschmacks seit mehr als 3.000 Jahren die beliebteste Mais-Sorte von Perú. Es wird in einer Kartoffel-Ají Sauce gegart, welche mit verschiedenen peruanischen Gewürzen (Ají amarillo und Palillo) sowie mit Weißwein verfeinert und zum Schluss mit geriebenem Balkankäse bestreut wird.

Euro 10,50

14. Gemüsegericht in Ají-Sauce (vegetarisch)

Frische Champignons, Paprikastückchen und Zucchini, geschwenkt in milder Chili-Ají-Sauce und verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Euro 9,95

15. Locro vegetariano

Feine Creme aus Bio-Kürbis mit Kartoffelwürfel, Erbsen und Choclo-Mais, gerart in Weißwein mit gelben Ají-Chili, Kumin und Pfeffer, dazu geriebener Balkankäse. Ein sehr schmackhaftes Gericht aus Nord-Peru.

Euro 11,50

16. Picante de Mariscos (Meeresfrüchte mit Mote)

Typisches Gericht der peruanischen Küstenregion. Gambas, Tintenfischringe, Miesmuscheln, frische Paprikastücke, grüne Erbsen und Mote Mais (beliebter Riesenmais der Inkas), gegart in einer leckeren Chili-Achiote-Sauce.

Euro 15,00

17. Fiesta de Mar (Kreation des Hauses)

Jacobsmuscheln, große Scampis, frische Champignons, Paprikastückchen und Zucchini, das ganze geschwenkt in cremiger Ají-Amarillo-Sauce und verfeinert mit peruanischen Gewürzen und Weißwein.

Euro 18,50

18. Gambas al Rocoto (roter Chili):

Eine weitere Spezialität des Hauses: Scampis, angerichtet in einer schmackhaften Rocoto-Paprika-Sauce (eine Kreation des Küchenchefs).

Euro 13,95

19. Ají de Gallina - Spezialität des Hauses

Hühnerragout in einer delikatsten Sauce aus gelbem Ají-Chili, Walnüssen, Käse und Originalgewürzen aus Peru. Eine sehr beliebte Hauptspeise aus Lima.

Euro 12,25

20. Chorizo mit Locro

Chorizo Iberico (Iberische Wurst) in einer feinen Creme aus Bio-Kürbis mit Kartoffelwürfel, Erbsen und Choclo-Mais, gerart in Weißwein mit gelben Ají-Chili, Kumin und Pfeffer, dazu geriebener Balkankäse.

Euro 12,75

21. Lomito saltado

Argentinische Rinderfiletstücke, geschwenkt mit Zwiebeln, Tomaten und Oregano. Abgerundet mit einer Soja-Sauce und serviert mit Reis und Pommes Frites. Ein sehr beliebtes, von der chinesischen Küche beeinflusstes Gericht.

Euro 15,50

22. Ajiaco Unicat – Kreation des Küchenchefs

Argentinische Rinderfiletstücke, geschwenkt mit Zwiebeln, Cumin und Pfeffer, auf herzhaftem Ajiaco de Choclo, bestehend aus Choclo-Mais in Kartoffel-Ají Sauce, mit verschiedenen peruanischen Gewürzen (mit Ají amarillo und Palillo).

Euro 15,50

23. Arroz Tapado

Reisbombe, gefüllt mit frisch gebratenem Hackfleisch, Oliven, Rosinen, gekochtem Ei und typisch peruanischen Gewürzen. Ein fröhliches, vollmundiges Gericht.

Euro 9,75

24. Seco de Cordero

Stücke von der Lammkeule, mariniert in einer Brühe aus gelben Ají, Bier, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander, dazu schwarze Bohnen. Sehr beliebtes Gericht von Perus Nordküste.

Euro 15,00

Zwei interessante Alternativen, um unsere Küche kennenzulernen:

Kombination 1

Zwei unserer Spezialitäten, Ají de Gallina (Nr. 18) und Ajiaco de Choclo (Nr. 13) auf einem Teller.

Euro 12,50

Kombination 2

Zwei unserer Spezialitäten, Ají de Gallina (Nr. 18) und Seco de Cordero (Nr. 24) auf einem Teller.

Euro 15,50

Die Portionen sind für jeweils eine Person bemessen.

Desserts:

25. Pie de Limon

Hausgemachter Zitronenkuchen, überbacken mit Eiweißschnee.

Euro 3,50

26. Crema volteada

Hausgemachte „Crème caramelle“ nach peruanischer Art.

Euro 3,50

27. Mazamorra

Dunkles Mais-Gelee mit kleinen Stücken vom Apfel, Ananas und Pflaumen.
Eine auf- und anregende Spezialität aus der peruanischen Hauptstadt Lima.

Euro 3,50

Wir akzeptieren Kreditkarten-Zahlung ab einem Mindestbetrag von 15,00 Euro.

