

## **Menü des Monats**

### **APERITIVO**

PISCO SOUR

### **ENTRADA / VORSPEISE**

#### **CAUSA DE BETERRAGA CON CAMARONES EN SALSA COCKTAIL / 12,90 EUR**

Kalt gestampftes Rote Bete-Kartoffelpüree gewürzt mit Ají Amarillo (frischer Chili) und frischem Limettensaft mit Garnelen-Cocktail-Sauce

### **2° HAUPTGANG**

#### **CEVICHE A LA CHALACA / 20,90 EUR**

Rohe Kabeljaufiletwürfel, Miesmuschel mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Tomate, Zwiebeln, Koriander, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise)

### **3° HAUPTGANG**

#### **PACCHERI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO / 21,90 EUR**

Pasta Paccheri in einer Käse-Chili-Sauce mit Argentinischen Entrecote-Streifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce

### **POSTRE / DESSERT**

#### **PASTEL DE CHOCOLATE BLANCO CON MOUSE DE LUCUMA / 8,90 EUR**

**Menüpreis: 55,- EUR pro Person**

## VORSPEISEN

<b>PAPA A LA HUANCAINA</b>	7,90
Köstliche, leicht scharfe Käsesauce auf gekochten Kartoffelscheiben mit Oliven, Ei und Salat dekoriert	
<b>YUQUITAS FRITAS</b>	8,90
Typische peruanische Vorspeise aus frittierten Maniok, mit hausgemachter Rocoto-Chilli-Käsesauce	
<b>TRIO DE CAUSA</b>	10,90
Kalt gestampftes Kartoffelpüree gewürzt mit Ají Amarillo (frischer Chili) und frischem Limettensaft, serviert in drei verschiedenen Creme-Variationen aus Hähnchenbrustfilet, Thunfisch, Hummer, und gekochtem Wachtelei	
<b>CHUPE</b>	11,90
Geschmackvolle, pikante Fisch-Bouillon-Suppe (Kabeljau), mit Scampi, Reis, Kartoffelwürfeln, Erbsen und frischer Sahne	
<b>TARTARE DE ATÚN ACEVICHADO</b>	12,90
Thunfischtartar mariniert mit leche de tigre (Tigermilch), Avocado, Chia-Samen und dazu Maniokchips	
<b>ANTICUCHOS</b>	11,90
Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben	

## HAUPTSPEISEN

<b>AJÍ DE GALLINA</b>	15,90
Feine Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Sauce aus gelbem Ají (frischer Chili), Parmesan und Gewürzen aus Peru mit Reis und gekochten Kartoffelscheiben (mittelscharf) und gekochtem Wachtelei	
<b>QUINUA (Vegetarisch)</b>	15,50
Quinoa, auch das "Wunderkorn der Inkas" genannt, ist eine uralte Kulturpflanze des Andenraumes. Dieses pikante Gericht wird wie ein Risotto mit Schafskäse, Tomatecherry, Erbsen, Paprika, und Kartoffelwürfeln zubereitet (mittelscharf)	
<b>TALLARIN CON POLLO SALTADO Y HUANCAINA SAUCE</b>	15,90
Hähnchenfiletstreifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, mit Spaghetti in einer peruanischen Käsesauce (leicht scharf)	
<b>ENTRECOTE SALTADO</b>	21,90
Argentinische Entrecote-Streifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu hausgemachte, frittierte Kartoffelstreifen und Reis (leicht scharf)	
<b>SECO DE CORDERO</b>	18,50
Saftiges Lammfleisch mit einer Sauce aus frischem Koriander und rotem Ají (frischer Chili), auf gekochten pikanten Bohnen gebraten mit Reis und dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf)	

**ARROZ CON MARISCOS Y PULPO** 17,90  
Meeresfrüchte (Oktopus, Scampi, Muscheln) in einer pikanten Sauce aus Tomaten, Reis, Koriander, rotem Ají (frischer Chili), Parmesan dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf)

**CEVICHE CALIENTE** 20,90  
Kabeljau in warmer leche de tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis

### **CEVICHEs**

Das Nationalgericht aus Peru besteht aus frischen, rohen Kabeljaufiletwürfel mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Koriander, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise)

Vorspeise

**CEVICHE TRADICIONAL** 11,90 18,90  
Kabeljau

**CEVICHE MIXTO** 12,90 19,90  
Kabeljau und Meeresfrüchte

**CEVICHE CHARACATO** 12,90 19,90  
Kabeljau, Scampi mit Süßkartoffelpüree

### **DESSERTS**

**NASCA – PASTEL DE CHOCOLATE HECHO EN CASA CON CREMA BATIDA** 5,90  
Köstlicher, warm servierter Schokoladenkuchen mit Schlagsahne

**CREMA VOLTEADA DE PERA** 6,50  
Birnen-Milchflan in Karamellsauce mit Schlagsahne

**PIE DE LIMÓN** 7,90  
Typischer, peruanischer Zitronenkuchen mit Eiweißschnee überbacken

**Alle Desserts sind hausgemacht.**