



## VORSPEISE

PAPA A LA HUANCAINA €7,40  
Gekochte Kartoffeln in einer Soße aus Schafskäse, Erdnüsse und gelbem Chili

CEVICHE €12,90  
Rotbarschfilet in Würfel geschnitten, mariniert in roter Chili, Koriander und frischem Limettensaft. Serviert mit geröstetem Mais (Cancha) und Süßkartoffel (Camote)

## SALATE

Tomaten, Karotten, Paprika, Gurken, Parmesankäse mit Balsamico-Dressing

VARIATION VON GRÜNEM SALAT mit Schafkäse & schwarze Oliven €9,90  
VARIATION VON GRÜNEM SALAT mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen €12,50  
VARIATION VON GRÜNEM SALAT mit gegrillten Lachsstreifen €15,90

## VEGETARISCH

RATATOUILLE  
mit Reis €10,90  
mit gegrillten Rosmarinkartoffeln €10,90

ARROZ CHAUFA VEGETARIANO €12,90  
Ein Reisgericht im Wok zubereitet mit Gemüse und einer hausgemachten Soya-Soße auf Ingwerbasis. Die Kantonesisch geprägte Spezialität aus Peru

## HAUPTSPEISEN

CHICHARRON DE POLLO €13,90  
Geröstete Hähnchenfiletstückchen, dazu hausgemachtes Aioli und Variation von grünen Salat

ARROZ CHAUFA €14,90  
Ein Reisgericht im Wok zubereitet mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Gemüse und einer hausgemachten Soya-Soße auf Ingwerbasis. Die Kantonesisch geprägte Spezialität aus Peru





<b>AJÍ DE GALLINA</b> Hähnchenfiletstückchen in einer Soße aus peruanischem gelbem Chili und Parmesankäse. Serviert mit Reis. Eine traditionelle Hauptspeise aus Lima	€15,90
<b>SECO DE CARNE</b> Geschmortes Rindfleisch in einer Soße aus Karotten, Erbsen und Koriander, dazu Reis. Ein beliebtes Gericht an der Nordküste Perus	€17,90
<b>CHICHARRÓN DE PESCADO</b> Geröstetes Fischfilet, serviert mit gegrillten Kartoffeln und grünem Salat, dazu hausgemachtes Aioli. Eine typische Spezialität an der Nordküste	€18,90
<b>LOMO SALTADO</b> Hüftsteakstreifen, geschwenkt mit roten Zwiebeln, Tomaten und Soja-Soße. Serviert mit Reis und Kartoffelstäbchen. Ein sehr beliebtes, von der chinesischen Küche beeinflusstes Gericht.	€19,90

## BESTES VOM GRILL

<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> mit Pfeffersoße	€12,80
<b>LACHSTFILET</b> mit Mangosoße	€15,90
<b>HÜFTSTEAK 200g</b> mit Pfeffersoße	€16,90

*Sie können für Ihre Grillgerichte zwei Beilagen wählen. Salatbeilage, Ratatouille, Gegrillte Rosmarinkartoffeln, Gegrillte ThymianKartoffeln, Reis*

## DESSERT

Passionsfrüchte Pie	€5,90
Limetten Pie	€5,90

## GETRÄNKE

Gerolsteiner 0,2 Still, Medium, Sprudel	€2,00
Wasser Gerolsteiner 0,75 Still, Medium, Sprudel	€4,50
Pinkus Alt 0,33	€2,80
Finne Pils 0.33	€2,80
Bitburger Free	€2,50
Benediktiner Weizen hell, dunkel, free	€3,50







## Weine

GRAUER BURGUNDER, TROCKEN 0,75L €15,00

Deutschland Rheinhessen Weingut Keth.

Die weißen Weine aus der roten Traube sind kräftig und ausdrucksvoll mit intensivem Bukett. Die ersten Eindrücke zeigen reife exotische Früchte, dezente Walnuss und Banane

MARINA ALTA MOSCATEL, TROCKEN 0,75L €15,00

Spanien Alicante, Bodega Bocopa. Leuchtendes strohgelb, leicht, sehr fruchtig und weich. Schöne, leichte Säure, ausgewogen und geschmack voll.

MALBEC CEPAS AMERICA, TROCKEN 0,75LC €15,00

Argentinien Mendoza, Purpurrot, saftig und voll, Rote Beeren und reife Kirschen. süßlich am Gaumen, frische Säure und festes Tannin.

PILUNA PRIMITIVO SALENTO TROCKEN 0,75L. €15,00

Italien: Apulien, Castello Monaci, Dunkles Purpurrot, Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten mit fester Struktur am Gaumen. Langes Finale mit Anspielungen an Konfitüre von dunklen Beeren und Lakritze.

## Peruanische Weine

INTIPALKA SYRAH €16,30

Dunkelrote Farbe. Aromen von Schokolade, Kirschkonfitüre, Leder und Lakritze.

Am Gaumen ist es warm, die Noten von Kirschen und Schokolade wiederholen sich.

Allergienhinweise: enthalten Sulfite.

INTIPALKA SYRAH ROSÉ €16,30

Leuchtende rosa Farbe. Filigrane Aromen nach frischen, reifen Schwarzwälder Kirschen. Angenehme gut integrierte fruchtige Säure. Ein harmonischer und eleganter Wein. Allergienhinweis: enthalten Sulfite.

TABERNERO CHARDONAY €15,30

Aromen von Nuß und Mandel, sowie Birne in der Nase. Im Geschmack trocken, mit rund-saftigen Mundgefühl.

