


VORSPEISEN

Papa Rellena **wahlweise vegetarisch** 
 Goldbraun frittierte Kartoffeltasche, gefüllt mit aromatisch gewürztem Rinderfaschiertem, Oliven, Ei und Rosinen. Außen herrlich knusprig, innen weich und herzhaft (A,C,O)

Causa Limeña **LAZARTE** **wahlweise vegetarisch** 
 2 Schichten gepresste Kartoffeln, gewürzt mit Aji Amarillo und frischem Limettensaft. Dazwischen Avocadoscheiben, ausgelöstes Hähnchenbrustfilet und Gemüse in Mayonnaise. (Kalte Speise) (A,C,G,L)

Papa a la Huancaína
 Gekochte Kartoffelscheiben, bedeckt mit einer cremigen, leicht würzigen gelben Huancaína-Soße aus Aji Amarillo und Käse. Kalt serviert, mit Salat, Ei und Oliven garniert. (A,G)

Yuca Fritas
 Frittierte Yucca (Maniok) mit hausgemachter Huancaínacreme und Salsa Criolla. (A,C,G)

Nacho Teller Klein/Groß 6,90/11,90
 Nachos mit hausgemachten Cremes, Guacamole und Pico de Gallo, darauf geriebener Käse. (A,C,G)

Suppe des Tages **wahlweise vegetarisch**  7,90

Gemischter Salat Klein/Groß 6,50/10,50

Ceviche Clásico

leicht scharf — **LAZARTE**

FrISChe Fischhappen (Kabeljau) mariniert in frisch gepresstem Limettensaft, Ingwer, peruanischer Chilipaste, rote Zwiebeln, Koriander, dazu gekochte Süßkartoffel und Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (Kalte Speise). (D,G,L)

Zu unseren Ceviche empfehlen wir die warmen, gewürzten Mais Tortillas 2,90



19,90

Bilder der Speisen

Scane dafür einfach den QR-Code




SCAN FOR SPANISH MENU

HAUPTSPEISEN

Lomo Saltado **wahlweise vegetarisch**  **LAZARTE** 30,90/22,90
 Filetstreifen oder Tofu mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Koriander in feiner Sojasauce, dazu Pommes & Reis. (F)

Arroz con Mariscos 24,90
 Gebratene Meeresfrüchte mit Reis in peruanischer Sauce, Koriander, Aji und Parmesan, garniert mit Salsa Criolla. (B,D,G,L)

Carapulcra 21,90
 Peruanischer Eintopf. Getrocknete Kartoffeln, Huhn, geröstete Erdnüsse & peruanischer Gewürze. Dazu Reis. (E)

Plato Inka **wahlweise vegetarisch**  19,90
 Quinoa, Mote (peruanischer Mais), Gemüse der Saison, Hühnerfleisch (od. Tofu), Bohnen und grüner Salat, in einer hausgemachten Soße. Dazu Reis. (L)

Aji de Gallina 18,90
 Ausgelöste Hähnchenbrust in cremiger Sauce auf Basis von Aji Amarillo (gelber Chili) & Parmesan. Garniert mit Olive und Ei. Dazu Reis und Kartoffel. (A,C,G)

Arroz Tapado 18,90
 Schichtgericht mit würzigem Rinderfaschiertem, Oliven, Ei und Rosinen, zwischen zwei Schichten aromatischem Reis. (C,O)

Perú-Mex-Fusion **leicht scharf** —

3 od. 4 Mais-Tortillas, gefüllt mit Pico de Gallo und deiner Wahl an würzigen Füllungen, verfeinert mit einer aromatischen peruanischen Soße. Getoppt mit geriebenem Käse. (G)

Rind	Huhn	Tofu
18,90/21,90	16,90/19,90	15,90/18,90

Zu den Speisen empfehlen wir unsere Beilagen

Hausgemachte Chimichuri Soße 3,20
 Koriander, Petersilie, Knoblauch, Paprika

Hausgemachte Guacamole 2,90
 Passt hervorragend zu den Tacos

Hausgemachte Huancaínacreme 2,90
 Mit Aji-Amarillo-Paprikaschoten für eine milde Schärfe

Hausgemachte Chili Soße 2,90
 Mit Rocoto-Paprikaschoten für eine gute Schärfe

Zwei heiße, gewürzte Mais Tortillas 2,90
 Passt hervorragend zum Ceviche

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Peruanisches Bier

Pilsen hell

0,33l 5,20

Bio Zwickl aus Österreich von Trumer Privatbrauerei

0,33l 4,90

Weißwein aus Österreich

1/8l 4,90

1/4l 9,50

Flasche 0,75l 27,50

Rotwein aus Südamerika

1/8l 5,90

1/4l 10,90

Flasche 0,75l 31,90

El Pisco Sour ^(C)

Pisco ist ein Peruanisches Destillat aus 100% Traubenmost. Mit Limettensaft und Eiweiß zu einem Cocktail-Klassiker vereint, wird er in Peru traditionell als Aperitif genossen.

Pisco Sour Classico LAZARTE

0,25l (4cl Pisco) 9,50

1,00l (16cl Pisco) 36,00

In einer Karaffe serviert

Pisco Sour mit frischer Maracuja

0,25l (4cl Pisco) 11,50

1,00l (16cl Pisco) 43,00

In einer Karaffe serviert

Cocktails

Chilcano mit frischer Maracuja

Chilcano Classico + Maracuja 12,50

Chilcano Classico

4cl Pisco, Ginger Ale, Limettensaft und Angosturoa 10,50

Gin Tonic Peru

Peruanischer Gin, Tonic Water, Limettensaft, frischer Ingwer 10,50

Peruanischer Rum Cartavio

2 cl 4,90

Peruanischer Pisco

2 cl 4,60

Peruanischer Gin

2 cl 4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemacht - Traditionell Peruanisch

Chicha Morada LAZARTE

Mais Morado (lila Mais) wird mit Ananasschalen und Gewürzen gekocht und mit Limettensaft abgeschmeckt. So entsteht ein fruchtig-aromatisches Getränk, welches nicht nur köstlich ist, sondern auch reich an Antioxidantien und Vitaminen (C, E, B). Ideal an heißen Tagen und als gesunde Alternative zu Softdrinks.

0,33l 3,90

0,50l 5,90

1,00l 11,00

Smoothies

Hausgemachter Ananas Maracuja Smoothie

0,33l 4,90

0,50l 7,50

Inka Fresh

Inka Cola, Ingwer & Limettensaft

0,4l 5,90

Inka Cola

Peruanische Cola

0,33l 3,90

Maracuja-, Mango- oder Apfelsaft

0,33l 3,50

0,50l 5,30

Maracuja-, Mango- oder Apfelsaft gespritzt

0,50l 4,90

Mineralwasser prickelnd oder still

0,33l 2,90

0,75l 5,80

HEIßE GETRÄNKE

Café

Verlängerter 3,90

Espresso einfach 3,20

Espresso doppelt 3,60

Tee

3,90

Wir weisen höflich darauf hin, dass die Preise in der Speisekarte keine Servicegebühren enthalten und diese auch nicht automatisch zu Ihrer Rechnung hinzugefügt werden.



SCAN FOR SPANISH MENU