

Vorspeisen:

Wir haben wechselnde **SUPPEN, SPEZIALITÄTEN, DESSERTS UND SOBEN.**

Scannen Sie dafür einfach den QR-Code oder fragen Sie den/die Kellner/in.



Yuca Fritas: ■

Frittierte Yucca (Maniok) mit hausgemachter Huancaïnacreme und Pico de Gallo. (A,C,G)

Causa Limeña: LAZARTE ◆ alternativ ■

Kalt gestampfter Kartoffelpüree gewürzt mit Aji Amarillo (frischer Chili) und frischem Limettensaft, Zwiebel, Avocado und Koriander, gefüllt mit ausgelösten Hähnchenbrustfilet und Gemüse in Mayonnaise. (Kalte Speise) (A,C,G)

Empanada Teller: ■ alternativ ■

Empanada (Teigtasche) wechselnd mit Rindfleisch, Huhn oder vegetarisch dazu Salat und Hausgemachte Creme. (A,C,G)

Tamal Teller:

Maisteig, mit Huhn und Gemüse gefüllt. In Pflanzenblätter eingehüllt, gedämpft dazu Salat und Hausgemachte Creme. (C,E,G)

Gemischter Salat: ■ Klein/Groß

Nacho Teller: ■ Klein/Groß

Nachos mit Hausgemachten Cremes, Guacamole und Pico de Gallo, darauf geriebener Käse. (A,C,G)

Ceviches:

Ceviche Clasico: - LAZARTE 19,50€

Fisch mariniert in frischem Limettensaft, Aji (frischer Chili), Ingwer, Zwiebeln, Koriander, dazu gekochte Süßkartoffel und Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (Kalte Speise). (D,G,L)

Ceviche Tropical: - 17,90€

Kreuzung von Ceviche Clasico und -Vegano. (Kalte Speise) (D,G,L)

Ceviche Vegano: - ◆ 16,50€

Champignons, Avocado und Mango mariniert in frischem Limettensaft, Aji, Ingwer, Zwiebeln, Koriander dazu gekochte Süßkartoffel und Cancha aus Peru (Kalte Speise). (L)

Hauptspeisen:

Lomo Saltado: - LAZARTE Rind/Huhn 21,90€/18,90€

Hüftsteak-Streifen oder Huhn im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Aji (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu Pommes und Reis. (F)

Aji de Gallina: 16,50€

Ausgelöste Hähnchenbrust in einer cremigen Sauce aus gelbem Aji (frischer Chili), Parmesan und peruanischen Gewürzen mit Olive und gekochtem Ei serviert dazu Reis und Kartoffel. (A,C,G)

Arroz Chaufa Marino: 18,90€

Gebratener Reis mit Fisch, Garnelen, Jungzwiebel und Gemüse, gewürzt mit Ingwer, Koriander, Sesamöl und Soja-soße. Koriander kann auf Wunsch weggelassen werden. (B,C,D,F)

Tacos mit Huhn: ◆ alternativ ◆ Klein/Groß 14,90€/17,90€

3 bzw. 4 Mais-Tortillas, gefüllt mit Hühnerfleisch (od. Tofu) in einer peruanischen Tomatensoße, geriebener Käse, Koriander und Pico de Gallo. Leicht Scharf. (G)

Tacos mit Rindfleisch: Klein/Groß 18,90€/21,90€

3 bzw. 4 Mais-Tortillas, gefüllt mit Rindfleisch in einer peruanischen Tomatensoße, geriebener Käse, Koriander und Pico de Gallo. Leicht Scharf. (G)

Zu den Speisen empfehlen wir unsere Beilagen:

Portion Guacamole 2,90€

Passt hervorragend zu den Tacos.

Heiße Weizentortille 2,20€

Zwei heiße, gewürzte Mais Tortillas 2,80€

Passt hervorragend zum Ceviche.

Portion Reis 2,90€

Portion Pommes 3,90€

Bei **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** den/die Kellner/in informieren, damit wir für Sie darauf eingehen können. Bitte beachten Sie, dass es gelegentlich vorkommen kann, dass wir nicht in der Lage sind alle Produkte zu beziehen, was zu geringfügigen Änderungen führen kann.



SCAN FOR ENGLISH MENU

Alkoholische Getränke:

Peruanisches Bier hell:

Cerveza Cristal aus Perú.
0,33l 5,20€

Peruanisches Bier hell/dunkel:

Cerveza Cusqueña aus Perú.
0,33l 5,80€

Stiegl Bier:

0,33l 4,20€

Weißwein:

Weißwein aus Österreich
1/8l 4,90€ 1/4l 9,50€ Flasche 0,75l 27,50€

Rotwein:

Rotwein aus Südamerika
1/8l 5,90€ 1/4l 10,90€ Flasche 0,75l 31,90€

El Pisco Sour: (c)

Pisco Sour Classico: LAZARTE

0,25l (4cl Pisco) 9,50€ 1,00l (16cl Pisco) 36€
Wird in einer Karaffe serviert

Pisco Sour mit frischer Maracuja:

0,25l (4cl Pisco) 11,50€ 1,00l (16cl Pisco) 43,00€
Wird in einer Karaffe serviert

Cocktails:

Chilcano Classico:

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

Chilcano mit frischer Maracuja:

Chilcano Classico + Maracuja 12,50€

Chilcano de Aguaymanto:

Chilcano Classico + Aguaymanto Saft 11,50€

Gin Tonic Peru:

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

Piña Colada:

10,90€

Peruanischer Gin:

2 cl 4,20€

Peruanischer Rum Cartavio:

2 cl 5,20€

Pisco Mosto:

2 cl 8,90€

Nicht alkoholische Getränke:

Hausgemacht - Traditionell Peruanisch:

Chicha Morada: LAZARTE

Erfrischendes, kühles hausgemachtes Getränk aus Mais Morado (lila Mais). Der Mais wird unter anderem mit Ananasschalen gekocht, danach gesüßt und mit Limettensaft abgeschmeckt.

0,33l 3,90€ 0,50l 5,90€ 1,00l 11,00€

Maracujasaft, Guayaba oder Mango Nektar:

Aus dem Tropischen Obst Guayaba, Maracuja oder Mango

0,33l 3,50€ 0,50l 5,20€

Inka Cola:

Peruanische Cola

0,33l 3,90€ 0,50l 5,30€

Mineralwasser:

Mit oder ohne Kohlensäure

0,33l 2,90€ 0,50l 3,90€ 1,00l 6,90€

Smoothies:

Hausgemachter Ananas Maracuja Smoothie

0,33l 4,90€ 0,50l 7,50€

Peruanischer Café:

Espresso 2,90€ Doppelter Espresso 3,50€

Cappuchino 3,80€

Café Latte 4,50€



SCAN FOR ENGLISH MENU