

Vorspeisen

Wir haben wechselnde SPEZIALITÄTEN & DESSERTS. Scanen Sie dafür einfach den QR-Code oder fragen Sie den/die Kellner/in.



Yuca Fritas: 🟡

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

7,50€

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,L)

10,90€

Tamal Teller:

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

8,50€

Gemischter Salat: 🟡 Klein/Groß

6,50€/10,50€

Nacho Teller: 🟡 Klein/Groß

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

6,90€/11,90€

Ceviches:

Ceviche Clasico: - LAZARTE

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)

19,50€

Hauptspeisen

Lomo Saltado: - LAZARTE

Filetsteakstreifen mit roten Zwiebeln, Aji (frischer Chili), Tomaten und Koriander im Wok geschwenkt, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu Pommes und Reis. Alternativ mit Hüftsteakstreifen -8€ (F)

31,90€

Lomo Saltado Vegano: ◆

Vegane Lomo Saltado Variation mit Tofu-Streifen (F)

17,90€

Aji de Gallina:

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)

16,50€

Arroz con Mariscos:

Meeresfrüchte in einer leicht scharfen Sauce aus Tomaten, Koriander und Aji (frischer Chili) darauf Parmesan, mit roten Zwiebelsalat dazu Reis. (B,D,G,L)

24,90€

Tacos mit Huhn: alternativ ◆ Klein/Groß

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

14,90€/17,90€

Tacos mit Rindfleisch: Klein/Groß

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

18,90€/21,90€

Zu den Speisen empfehlen wir unsere Beilagen:

Portion Guacamole

Passt hervorragend zu den Tacos.

2,90€

Heiße Weizentortilla

2,20€

Zwei heiße, Mais Tortillas

Passt hervorragend zum Ceviche.

2,80€

Portion Reis

3,50€

Portion Pommes

4,50€

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/dunkel: Peruanisches Bier hell:
Cerveza Cusqueña aus Perú. Cerveza Pilsen aus Perú.
0,33l 5,80€ 0,33l 5,20€

Bio Zwickl aus Österreich von Trumer Privatbrauerei
0,33l 4,90€

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€

Café:

Espresso 2,90€ Doppelter Espresso 3,50€

Cappuchino 3,80€

Café Latte 4,50€



SCAN FOR ENGLISH MENU