

**Vorspeisen:**

**Yuca Fritas:** ■  
 Frittierte Yucca (Maniok) mit hausgemachter Huancaína-creme 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,L)

**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)

**Papa Rellena:** alternativ ◆  
 Gewürzter Kartoffelteig als Kugel geformt und frittiert. Darauf peruanische Soße mit faschiertem Fleisch und Salsa Criolla garniert mit Ei und Olive. (A,C,G)

**Gemischer Salat:** ■ Klein/Groß 6,50€/10,50€

**Tortilla-Chips Teller:** ■ Klein/Groß 6,90€/11,90€  
 Tortilla-Chips mit Hausgemachten Cremes darauf geriebener Käse. (A,C,G)

**Ceviches:**

**Ceviche Clasico:** - **LAZARTE** 16,90€  
 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:** - 16,90€  
 Eine Kreuzung von Ceviche Clasico und Ceviche Vegano. (D,G,L)

**Ceviche Vegano:** - ◆ 15,50€  
 Champignons, Avocado und Mango mariniert in frischem Limettensaft, Aji, Ingwer, Zwiebeln, Koriander dazu gekochte Süßkartoffel und Cancha aus Peru (Kalte Speise). (L)

**Tiradito:** - 14,90€  
 Dünn geschnittener Fisch in einer Sauce auf Basis von Aji Amarillo (gelber Chili) dazu Mote (peruanischer Mais), gekochte Süßkartoffel und Cancha (Kalte Speise). (D,G,L)

**Hauptspeisen:**

**Lomo Saltado:** - **LAZARTE** 21,90€  
 Hüftsteak-Streifen im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Aji (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu Pommes und Reis. (Filetsteak +8€) (F)

**Lomo Saltado Vegano:** - ◆ **LAZARTE** 17,90€  
 Tofu im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Aji (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu Pommes und Reis. (F)

**Seco de Carne:** 16,90€  
 Peruanisches Rindergulasch auf Basis von Koriander und Chicha de Jora (Maisbier). Mit Gemüse und gewürzten Bohnen. Dazu Reis, Kartoffel und Salsa Criolla.

**Arroz con Mariscos:** 21,90€  
 Meeresfrüchte in einer pikanten Sauce aus Tomaten, Reis, Koriander, Aji (frischer Chili) dazu roter Zwiebsalat. (B,D,G,L)


**Aji de Gallina:** 14,50€  
 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:** alternativ ◆ 12,90€  
 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse, gewürzt mit Ingwer, Sesamöl und Sojasoße. (C,F)


**Plato Inka:** alternativ ◆ 14,50€  
 Quinoa, Mote (peruanischer Mais), Hühnerfleisch, Bohnen, grüner Salat und Avocado, mariniert mit einer hausgemachten Tomaten Soße. (L)

Falls Sie Extras wie eine Portion Reis möchten, einfach den/die KellnerIn fragen.

Wir haben wechselnde **SUPPEN** mit südamerikanischen Zutaten. Fragen Sie den/die KellnerIn oder scannen Sie den QR-Code.



Wir haben wechselnde **SPEZIALITÄTEN** zum Beispiel: Adobo, Jalea de Mariscos, Estofado de Pollo. Fragen Sie den/die KellnerIn oder scannen Sie den QR-Code.




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 Perú: Tabernero Gran Blanco  
1/8l ..... 4,90€    1/4l ..... 9,50€    Flasche 0,75l ..... 27,50€

**Rotwein:**

Rotwein aus Perú: Intipalka  
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€

**Algarrobina: (C,G)**  
4cl Pisco Quebranta, Milch, Eigelb und Algarrobina ..... 8,50€

**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**

Efrischendes, 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 ..... 5,50€    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 ..... 4,20€

**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