



ceviche • kreative küche • peru



~ Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Dear Guests, please inform your waitress if you are suffering from allergies and food intolerances we have a separate Menu and a list of allergenic ingredients, if necessary.



~ CEVICHE - TAPAS ~

Ceviche besteht aus in Limettensaft kalt gegartem Fisch in mundgerechte Happen geschnitten. Der Limettensaft ist verfeinert mit hauchdünn geschnittenen Zwiebeln, Sellerie und Koriander.

Unsere Ceviche Empfehlung

C0 Trio de Ceviche ~ 3erlei Ceviche	20,50 €
Bestehend aus: Ceviche Tradicional, Ceviche Nikkei, Ceviche de Maracuja	
C1 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft marinierter Rotbarsch Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha	10,50 €
C2 Ceviche Mixto ~ In Limettensaft marinierter Rotbarsch mit Meeresfrüchten Pulpo, Sepia, Fisch, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha	13,50 €
C3 Ceviche de Maracuyá ~ In Limettensaft und Maracujasaft marinierter Rotbarsch mit Süßkartoffelfäden, Koriander, Chili, Süßkartoffeln	12,50 €
C4 Ceviche Carretillero Street Food Ceviche, Rotbarsch, Tigermilch, Chili, Koriander Chicharron de Pescado und Kalamar.	14,00 €
C5 Ceviche de la Casa, Rotbarsch, Sepia, Tigermilch aus Meeresfrüchten, Süßkartoffeln.	15,00 €

~ TIRADITOS - TAPAS ~

Der Tiradito gilt als kleiner Bruder des Ceviche. Vermutlich von japanischstämmigen Köchen beeinflusst, wird der Fisch hierbei in dünne Streifen geschnitten.

T1 Tiradito Nikkei ~ Dünn geschnittener Thunfisch, Sojasauce, Limettensaft, Orangensaft, Avocado, Norykeks	13,50 €
T2 Tiradito Vegetariano ~ Dünn geschnittener Tofu Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha	11,50 €
T3 Tiradito de Salmon, Dünn geschnittene Lachsforelle, gelber Chili, Süßkartoffel krokant, lila Mais und verschiedene Früchte.	13,00 €

~ Unsere Ceviches und Tiraditos reichen wir als Tapas



~ PERUANISCHE VORSPEISEN / TAPAS ~

P1 Entradas mixtas ~ Für zwei Personen / Jede weitere Person Ein Mix aus unseren Vorspeisen P2 - P5 mit Jakobs Muscheln	23,00 € / 10,50 € + 5,00 €
P2 Chifles de Platano con 2 Salsas Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschieden sossen	5,50 €
P3 Pulpo Anticuchero con Quinoto al Aji Amarillo y Salsa al Olivo Pulpo, gebraten in traditioneller Paprikamarinade mit gelbem Quinoa-Risotto und Olivensauce	12,50 €
P4 Causa Traditional In Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Limettensaft, Hähnchen, Mayonnaise Avocado, Tomaten Oliven. <i>Schwer zu beschreiben aber sehr gut zu essen ☺</i>	11,00 €
P5 Anticuchos con Crema la Huancaína Kalbsherzen in aromatischer Chilisauce; dazu Kartoffelecken	11,50 €
P6 Conchitas a la Parmesana Zwei Jakobsmuscheln mit Grana Padano überbacken	10,50 €

~ HAUPTSPEISEN / PLATOS PRICIPALES ~

H1 Lomo Saltado ~ Scharf angebratene Rumpsteak-Stücke mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis > Auf Wunsch auch vegetarisch, mit mariniertem Tofu	23,00 € 17,50 €
H2 Mar y Andes ~ Thunfischsteak in Quinoamantel Scampis, Gemüse in Nikkeisauce, dazu Kartoffelecken	21,00 €
H3 Arroz con Mariscos Reis in peruanischer gelben Chili Sauce mit Meeresfrüchten, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado)	21,50 €
H4 Sartencita Marina ~ Für eine Person / für zwei Personen Gemischte Fisch- und Meeresfrüchteplatte nach peruanischer Art dazu Salzkartoffeln.	19,00 € / 34,00 €
H6 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniertes / kaltgegartes roher Riesenbarsch Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln	18,50 €
H7 Crocante de Cerdo ~ 15 Stunden Süss vide gegarter Schweinebauch, Biersosse, Süßkartoffelpüree und Essig eingelegtem Kohl	16,00 €
H8 Chaufa de Quinoa con pollo chi jau kay ~ Hähnchen in Tempuramantel, gebratenen Quinoa, dazu Gemüse	17,50 €
H9 Croquetas de Quinoa ~ Vegetarische Quinoa Krokette, Spargel, Rote Bete, Baby-Mais, Koriander, dazu Haussalat	16,00 €
H10 Pescado a lo Macho Ganzer Wolfsbarsch in einer peruanischen Soße (Kondensmilch Weißwein, gelber und roter Chili) Meeresfrüchten, dazu Gemüse und Reis	29,00 €



~ SALATE ~

Ensalada de la Casa ~ Großer gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Mix Salat Karamellisierte Nüsse Tomaten Gurke Radieschen Mango Balsamico-dressing	12,50 €
Ensalada de Quinoa con Camarones ~ Quinoa Salat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Radieschen, Avocado, Tigermilch, Avocadopüree und Riesengarnelen	14,50 €

~ BEILAGEN ~

Extra Portion:	
Reis oder Kartoffeln	3,50 €
Beilagen Salat	3,50 €

~ NACHSPEISEN ~

Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit Macarons, Eis, Schokostreusel und Früchte der Saison	7,50 €
Ensalada de fruta de temporada Fruchtsalat mit Schokolade und Sorbet aus lila Mais	8,50 €
Perfecto Amor Peruanischer Desert Wein	6,50 €

~ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ~

Hähnchen im Tempura - mantel mit Kartoffelecken	6,50 €
---	--------



~ WEISSWEIN ~

	0,2 l	0,75 l
Rheingau		
Riesling trocken ~ 50 Grad, Johannisberg, mineralität + Citrusaroma	6,00 €	19,50 €
Wunderkind, Cuvee ~ Knewitz, raffiniert, Frucht, Stachelbeeraroma	7,00 €	23,00 €
! Sauvignon Blanc ~ Knewitz, Kräuter, grünes Obst	7,00 €	23,00 €
Pfalz		
Hakuna Matata, Cuvee ~ Motzenbäcker, ausgewogen, belebend, überzeugt	7,00 €	23,00 €
Chardonnay Charly ~ Krugscher Hof, mineralisch, Körper + Gaumen	7,00 €	23,00 €
!! Riesling trocken Liebesgut (Leidenschaftlich verspielt sowohl fruchtig als auch mineralisch)	8,00 €	26,50 €
Grauburgunder Feinherb (Honigmelone Steinobst harmonisch aufregend charmantein Glass reicht nicht)	7,00 €	23,00 €
Italien		
Lugana ~ Cantian Selva, Saft + Kraft, reif	8,00 €	26,50 €
Chile		
! Viognier ~ Aromo, Maule Valley, knackige Birne + Litschie	7,00 €	23,00 €

~ ROTWEIN ~

Pfalz		
! Hakuna Matata, Cuvee ~ Motzenbäcker, aromatisch, frische, rote Früchte	7,00 €	23,00 €
Frankreich		
Merlot, Languedoc ~ Cantian Selva, Saft + Kraft, reif	7,00 €	23,00 €
Argentinien		
! Malbec Reserva ~ Los Toneles, Mendoza, Schokolade + Kaffee, kräftig, rund	8,00 €	26,50 €
Rose, Cuvee		
Rose, Cuvee ~ Rheinhessen, Götz, himbeeraroma, vollmundig, süffig	5,00 €	18,00 €

! = Unsere Empfehlung



~ COCKTAILS - PERU ~

Der typisch peruanische Pisco Sour ist mit seinem hohen 6cl Alkoholanteil sehr stark!
(Der Alkoholgehalt des „Viñas de Oro“ Pisco liegt bei 38 bis 48 % vol.)

Pisco Sour Pisco (Viñas de Oro), Eiweiß, Zuckersirup, Limette, Angostura Bitter	8,50 €
Chilcano Clasico Pisco (Viñas de Oro), Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	8,00 €
Fresa Sour Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	9,50 €
Maracuyá Sour Pisco (Viñas de Oro), Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	9,50 €
Perú Libre Pisco (Viñas de Oro), Cola, Limette	7,50 €
Peruanisimo Macerado de Canela (Pisco), Chicha Morada, Orange, Kokos, Limette	8,50 €
Aperol Spritz	6,50 €

~ COCKTAILS - INTERNATIONAL ~

Caipirinha Cachaca, brauner Zucker, Limette	9,50 €
Cuba Libre Brauner Rum, Cola, Limette	9,50 €
Mojito Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda	9,50 €
Gin Tonic Gin, Limette, Rosmarin, Tonic Water	9,50 €
Moscow Mule Vodka, spicy Ginger, Limette, Minze	9,50 €
Whiskey Sour Bourbon, Limette, Zuckersirup, Eiweiß	9,50 €



~ BIER & APFELWEIN ~

Cerveza Cusquena ~ Peruanisches premium Bier	0,33 l	4,50 €
Bitburger	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 4,20 €
Bitburger Radler	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 4,20 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Benediktiner Weizen natutrüb	0,5 l	3,90 €
Benediktiner Hefe Dunkel	0,5 l	3,90 €
Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Apfelwein	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 3,60 €

~ SHOTS ~

Pisco Pur ~ Viñas de Oro	2 cl	4,00 €
Tequila 21 ~ silver und gold	2 cl	4,00 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Vodka Grey Goose	2 cl	4,00 €



~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ~

Gerolsteiner Mineralwasser ~ Medium, Naturell	0,25 l / 0,75 l	2,50 € / 6,50 €
CocaCola, CocaCola Zero	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,50 €
Fanta, Sprite	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,60 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,60 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	1,40 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,60 €
Mate Mate ~ Erfrischungsgetränk auf Mate-Tee-Basis	0,5 l	5,00 €
Rapp's Orangensaft	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Maracujasaft	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Bananensaft	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Kirschsafte	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Apfelsaft trüb	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 4,00 €
Rapp's Rhabarber	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Rapp's Mango	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €

~ Alle Säfte auch als Schorle

~ HAUSGEMACHTE GETRÄNKE ~

Hausgemachte Limonade	4,50 €
Hausgemachte Limetten Eistee	4,50 €
Chicha Morada	5,50 €

~ HEISSE GETRÄNKE ~

Unsere Kaffees werden mit Puro Fairtrade Coffee aus Peru / Guatemala zubereitet.

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Kaffee	1,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €