

PERUANISCHE VORSPEISEN/ PLATOS DE ENTRADA

EMPANADAS (WARM)

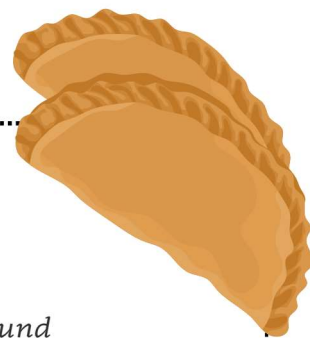
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt

- mit **Quinoa** und frisch geröstetem Gemüse ^A 
- mit **gemischtem Hackfleisch**, frisch geröstetem Gemüse, schwarzen Oliven und hartgekochten Eierstücken ^{A B}
- mit **würzigem Milchkäse** ^{A B E} 

Dazu servieren wir einen Dip nach Wahl:

- **Scharfe Koriandersoße** mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Rocotos
- **Milde Erdnusssoße** mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüsse, Vanillekekse, Milch, Käse, gelbe Chilis und peruanischen Kräutern ^{A E f}

9,20€



TAMALES DE CERDO/ WARME VORSPEISE

12,90€

Peruanischer Maisteig mit würziger Schweinefleischfüllung, in Bananenblatt gewickelt und schonend gedämpft. Serviert mit hausgemachter Salsa Latina. ^B

CEVICHE CLASICO PERUANO/ KALTE VORSPEISE

14,90€

Peruanisches Nationalgericht: Frisch geschnittenes Fischfilet, mariniert in Limettensaft und verfeinert mit Koriander, Knoblauch, Sellerie, roter Zwiebel und Ingwer. Serviert mit Süßkartoffeln und geröstetem Mais. ^{c G}

CEVICHE PRIMAVERA-VEGAN/ KALTE VORSPEISE

12,90€

Verschiedene Gemüsesorten, frische Champignons sowie leckeren Mais, mariniert in Limettensaft, Knoblauch und Ingwer. ^G

PAPA A LA HUANCAINA/ KALTE VORSPEISE

12,20€

Fein geschnittene Kartoffeln in einer cremigen Käsesauce mit gelber Panca-Chili, dazu Oliven und gekochtes Ei. Ein peruanischer Klassiker mit leichter Schärfe. ^{A B E}

ANTICUCHOS DE CORAZON

13,90€

Zart gegrillte Rinderherzen, mariniert in einer aromatischen Würzmischung mit Aji Panca und landestypischen Gewürzen – traditionell auf dem Spieß gegrillt. ^A



PERUANISCHE HAUPTSPESSEN MIT FLEISCH

LOMO SALTADO

22,90€

In Stücke geschnittene Rinderlendenstreifen geräuchert, verfeinert mit Sojasauce, Zwiebeln, Tomatenstücken, Chili und Koriander. Serviert mit hausgemachten Pommes und Reis. ^{A D}

ARROZ CHAUFA

15,90€

Beliebtes Gericht aus der peruanisch-chinesischen Küche (Chifa) mit gebratenem Reis, Gemüse, Eiern, sowie verschiedenen Fleischsorten. Gewürzt wird das Gericht mit Sojasauce und Ingwer. ^{A B D E 2}

PESQUE DE QUINOA CON BISTEK

19,20€

Das Weißgold aus dem Inkareich. In Milch gekochter Quinoabrei, der mit Käse und Butter verfeinert ist. Dazu Rindersteak in Tomatensoße. ^{E B}

TALLARINES VERDES - SPAGHETTI

spaghetti in einer cremigen Basilikum-Spinat-Milch Sauce, serviert mit einem zartem dünn geschnittenen Rinderfleischsteak. oder Spiegelei ^{A B N E}

18,50€

14,90€

POLLO BROASTER-FRIED CHICKEN

16,00€

Zartes Hähnchen, mariniert mit Ingwer, Senf und Knoblauch, in Mehl gewendet und goldbraun frittiert. Serviert mit knusprigen Pommes, hausgemachter Tartarsauce und frischem Salat. ^{A B D E H}

POLLADA PERUANA - ½ HÄHNCHEN

18,20€

Ein traditionelles peruanisches Gericht, das bei Festen und geselligen Zusammenkünften nicht fehlen darf. Zartes Hähnchen, mariniert mit aromatischen Gewürzen und in eigenem Saft gebraten, serviert mit frittierte Kartoffelscheiben, Dip und Salat ^{E H}

CHICHARRON DE CHANCHO - PERUANISCHE SPEZIALITÄT

19,60€

Zartes Schweinefleisch, goldbraun und knusprig gebraten, begleitet von cremigen Kartoffeln, Mais, frischem Zwiebelsalat (Salsa Criolla) und einem aromatischen Dip. Ein Klassiker der peruanischen Küche.



PERUANISCHE HAUPTSPEISEN MIT FISCH

PESCADO FRITO -GANZER GEBRATENER FISCH ^{A C}

18,90€

nach peruanischer Art mariniertes frittiertes Fisch, zart und saftig im Inneren. Serviert mit gekochtem Reis, gekochtem Kartoffeln, Salat und Dip

ARROZ CON MARISCOS ^{M K C}

19,90€

aromatischer Reis mit einer Auswahl an frischen Meeresfrüchten wie Garnelen, Tintenfisch und Muscheln, verfeinert mit Paprika, Knoblauch und einer würzigen Tomatensauce. Mit frischen Kräutern und Sarsa Criolla (Peruanischer Zwiebelsalat) mit Koriander, Limettensaft und Chilis. Perfekt zum Fischgericht.

PERUANISCHE HAUPTSPEISEN VEGETARISCH/VEGAN

ARROZ CHAUFA-VEGAN

16,60€

Beliebtes Gericht aus der peruanisch-chinesischen Küche (Chifa) mit gebratenem Reis und verschiedenen Gemüsesorten. Gewürzt wird das Gericht mit Sojasauce und Ingwer. Auch vegetarisch mit Eierstreifen erhältlich. ^D

PESQUE DE QUINOA-VEGAN ODER VEGETARISCH

16,90€

In Hafermilch gekochter Quinoabrei, verfeinert mit Margarine. Dazu frisch im Olivenöl geröstete Gemüsesorten mit leicht gewürzter Tomatensoße. Auch vegetarisch erhältlich ^{B E}

PARRILLADA DE VEGETALES/ VEGETARISCHER GRILLTELLER

18,90€

Ofengegarte Folienkartoffel, gegrillter Maiskolben und bunter Gemüsespieß – serviert mit Sour Cream, würziger Chimichurri-Salsa, frischer Petersilie und knusprigem Baguette. ^{A E}



DEUTSCHE HAUPTSPESSEN

SCHNITZEL WIENER ART

16,20€

Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit knusprigen Pommes, frischem Beilagensalat und Ketchup/ Mayonnaise. ^{A B E I H}

CORDON BLEU

18,90€

Paniertes Schweineschnitzel mit Wachholderschinken und würzigem Gouda, serviert mit knusprigen Pommes, frischem Beilagensalat und Ketchup/ Mayonnaise. ^{A B E I H}

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

POMMES

mit Ketchup oder Mayonnaise. ^{A B E}

4,90€

KINDERSCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit knusprigen Pommes und Ketchup/ Mayonnaise. ^{A B E I H}

10,20€

KIDS-BROASTER

Zartes Hähnchen, mariniert mit Ingwer, Senf und Knoblauch, in Mehl gewendet und goldbraun frittiert. Serviert mit knusprigen Pommes und Ketchup/ Mayonnaise. ^{A B E H}

10,20€



BURGER

PERU BURGER

Saftiges Patty aus Rind, getoppt mit knusprigem Bacon – serviert im Brioche Bun mit hausgemachter Burgersoße, roter Zwiebel, Tomate, Salat und frischem Koriander. Dazu knusprige Pommes und ein Dip nach Wahl. ^{A B H 1 5}



17,20€

VEGGIE BURGER

Saftiges Quinoa Gemüse Patty serviert im Brioche Bun mit hausgemachter Burgersoße, Tomate, Salat, roter Zwiebel, Avocado. Dazu knusprige Süßkartoffeln und Sour Cream. ^{A B D E G H}

16,20€

SALATE

ENSALADA DE POLLO - HÄNCHENBRUSTSALAT

Knackiger Salat mit saftiger Hähnchenbrust, frischen Tomaten und Gurken, Mozzarella, gekochtem Ei und schwarzen Oliven. Getoppt mit knusprigen Croutons und serviert mit frischem Baguette. ^{A B H}



16,90€

ENSALADA DE ATÚN - THUNFISCHSALAT

Knackiger Salat mit saftigem Thunfisch, frischen Tomaten und Gurken, Mozzarella, gekochtem Ei, schwarzen Oliven und roter Zwiebel. Getoppt mit knusprigen Croutons und serviert mit frischem Baguette. ^{A B H}

15,90€

SARSA DE ATÚN - PERUANISCHER THUNFISCHSALAT

Würziger Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Limette und Chili, serviert mit gekochtem Kartoffeln

14,90€

BEILAGENSALAT

Kleiner gemischter Salat

6,20€



DESSERTS

MAZAMORRA MORADA - LILA MAIS PUDDING

7,50€

Fruchtiger Pudding aus lila Mais, verfeinert mit Ananas, Zimt und Nelken – ein traditionelles peruanisches Dessert mit intensiver Farbe und feinem Aroma.

Wird klassisch zusammen mit cremigem Milchreis serviert. ^E

Ohne Milchreis.

6,90€

HELADOS - VERSCHIEDENE EISSORTEN

Sorten:

- Vanille ^E
- Schokolade ^E
- Erdbeere ^E



- 1 Kugel Eis
- Eisbecher mit 3 Kugeln & Sahne

1,90€

7,60€

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A Glutenhaltiges Weizen

B Eier

C Fisch

D Soja

E Milch & Milcherzeugnisse

F Erdnüsse

G Sellerie

H Senf

I Schwefeldioxide & Sulfite

J Sesam

K Weichtiere

L Lupinen

M Krebstiere

N Schalenfrüchte

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Koffein

4 Antioxidationsmittel

5 geschwefelt

6 Geschmacksverstärker

7 Säuerungsmittel

8 Süßungsmittel

9 Gerstenmalz

10 Weizenmalz



MI AREQUIPA

peruanisches Restaurant
französisches Café



WARME GETRÄNKE

Espresso ³	3,20 €
Espresso - doppelt ³	3,80 €
Café Creme ³	3,90 €
Latte Macchiato ^{E 3}	4,60 €
Cappuccino ^{E 3}	4,20 €
Café au lait ^{E 3}	4,20 €
Heiße Schokolade ^E	3,90 €



TEE 3,70 €

Earl Grey	Green Tea
Lemon & Ginger	Darjeeling
Peppermint	Red Berry Crush
Raspberry & Peach	Camomile

Bio-Qualität, fairer Preis.
Qualität und Preis im Einklang - Bio genießen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Rhön Sprudel Original/ Naturell	0,5 l	3,80 €
Coca Cola/ Coca Cola Zero Fanta/ Sprite/ Mezzo Mix	0,4 l	4,10 €
Säfte	0,5 l	4,80 €
Orange/Apfel	0,3 l	2,60 €
Johannisbeere-Nektar	0,5 l	4,80 €
	0,3 l	2,60 €



PERUANISCHE GETRÄNKE

Inka Cola - Softdrink^{1 2 3 7}

0,30 l 4,90 €

Chicha Morada - lila Maissaft

0,4 l 5,90 €

1 l 14,00 €

Chicha Krug für bis zu 5 Personen

Chicha de Quinoa

1 l 14,00 €

Chicha Krug für bis zu 5 Personen



BIER



Skt. Martinus Pils vom Fass ⁹	0,4 l	3,70 €
Skt. Martinus Hefe Weizen ¹⁰	0,5 l	4,20 €
Skt. Martinus, Helles -Flasche ⁹	0,5 l	4,20 €
Skt. Martinus Radler Flasche ⁹	0,5 l	4,20 €
Skt. Martinus Hefe Weizen, alkoholf. - Flasche ¹⁰	0,5 l	4,20 €
Skt. Martinus, Pils alkoholf. - Flasche ⁹	0,5 l	4,20 €
Skt. Martinus, Landbier Dunkel - Flasche ⁹	0,5 l	4,20 €

SEKT/COCKTAILS

Secco 0,10 l 4,00 €

Hugo^{1 2 1}
Secco/ Holundersirup/
Mineralwasser/ Limette/ Minze

0,25 l 6,00 €

Aperol Spritz^{2 1}
Secco/ Aperol/ Orange/
Mineralwasser/ Limette/
Minze

0,25 l 6,00 €

PERUANISCHER COCKTAIL

Pisco Sour - Nationalcocktail

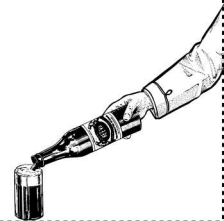
Pisco, Zitronensaft, Zucker ^B

8,70 €

PERUANISCHES BIER

Arequipeña/Cusqueña

0,33 l 5,20 €



WEIN

Silvaner/ Weinbau Gehrig ^{1 1} Qualitätswein, weiß, trocken	0,20 l	5,50 €
Bacchus/ Weinbau Gehrig ^{1 1} Qualitätswein, weiß, lieblich	0,20 l	5,50 €
Weinschorle	0,5 l	7,00 €



PERUANISCHER WEIN

Intikalpa Tannat - Rotwein ^{1 1}		0,25 l	7,20 €
Intikalpa Sauvignon - Weißwein ^{1 1}		0,20 l	7,20 €

LIKÖRE

Jägermeister ^{1 E}	2cl	3,10 €
Ramazotti	4cl	4,10 €

SCHNAPS

Williams Birne/Zwetschge	2cl	3,20 €
-----------------------------	-----	--------

FRANZÖSISCHER WEIN

Französischer Rose/ Luberon^{1 1}
Qualitätswein, halbtrocken

0,2 l 6,00 €

Französischer Rotwein/ Chateau de Ruth^{1 1}
trocken

0,25 l 6,20 €



Café chez Marc

MENU



WARME GETRÄNKE

Espresso ³	3,20 €
Espresso - doppelt ³	3,80 €
Café Creme ³	3,90 €
Latte Macchiato ^{E 3}	4,60 €
Cappuccino ^{E 3}	4,20 €
Café au lait ^{E 3}	4,20 €
Heiße Schokolade ^E	3,90 €



TEE 3,70 €

Earl Grey	Green Tea
Lemon & Ginger	Darjeeling
Peppermint	Red Berry Crush
Raspberry & Peach	Camomile

Bio-Qualität, fairer Preis.
Qualität und Preis im Einklang - Bio genießen.

SCHNAPS

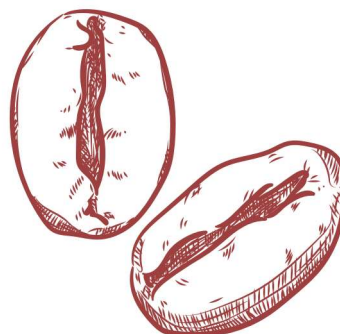
Le Calvados	2cl	3,90 €
-------------	-----	--------

BIERE

Le Monaco	0,3 l	4,90 €
Le Picon Biere	0,3 l	4,90 €

APERITIF

Le Ricard	0,20 l	4,90 €
La Tomate	0,20 l	4,90 €



PATISSERIE

Eclairs (cafe, chocolat)	AB cEDs	4,20 €
Tartelette Zitrone - Baiser	ABE	4,60 €
Hausgemachten Kuchen und Torten (bitte wenden Sie sich an unser Personal)		