

VORSPEISEN

- Causa Limeña** LAZARTE **wahlweise vegetarisch** ◆
Schichten aus: Kartoffelpüree, gewürzt mit Aji Amarillo (peruanischer Chili) und frischem Limettensaft. Avocadoscheiben. Ausgelöstes Hähnchenbrustfilet und Gemüse in Mayonnaise. (Kalte Speise) (A,C,G,L) **10,90**
- Tamal Teller** **8,50**
Maisteig, mit Huhn, gekochte Eier und Oliven gefüllt. In Pflanzenblätter eingehüllt, gedämpft dazu Salsa Criolla und Hausgemachte Creme. (C,E,G)
- Yuca Fritas** **vegetarisch** ◆ **7,50**
Frittierte Yucca (Maniok) mit hausgemachter Huancaïnacreme und Salsa Criolla. (A,C,G)
- Nacho Teller** **vegetarisch** ◆ **Klein/Groß** **6,90/11,90**
Nachos mit hausgemachten Cremes, Guacamole und Pico de Gallo, darauf geriebener Käse. (A,C,G)
- Suppe de Tages mit oder ohne Fleisch** **7,90**
- Gemischter Salat** **vegetarisch** ◆ **Klein/Groß** **6,50/10,50**

Ceviche Clásico

leicht scharf – LAZARTE

Frische Fischhappen mariniert in frisch gepresstem Limettensaft, Ingwer, peruanischer Chilipaste, rote Zwiebeln, Koriander, dazu gekochte Süßkartoffel und Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (Kalte Speise). (D,G,L)

Dazu empfehlen wird warme gewürzte Mais Tortillas 2,90

19,50

NACHSPEISEN & BILDER

Bilder der Speisen & Nachspeisen
Scane dafür einfach den QR-Code



HAUPTSPEISEN

- Lomo Saltado** LAZARTE **31,90**
Filetsteakstreifen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander im Wok geschwenkt, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu Pommes und Reis. (F)
- Arroz con Mariscos** **24,90**
Gebratene Meeresfrüchte gemischt mit Reis in einer peruanischen Soße, Koriander und Aji (frischer Chili) mit Parmesan. Darauf Salsa Criolla (roter Zwiebelsalat). (B,D,G,L)
- Aji de Gallina** **18,90**
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)
- Plato Inka** **wahlweise vegetarisch** ◆ **17,90**
Quinoa, Mote (peruanischer Mais), Gemüse der Saison, Hühnerfleisch (od. Tofu), Bohnen und grüner Salat, in einer hausgemachten Soße. Dazu Reis. (L)
- Arroz Chaufa** **wahlweise vegetarisch** ◆ **17,90**
Aromatischer gebratener Reis mit Huhn oder Tofu, Gemüse, Rührei, Sojasauce und Sweet-Chili Soße. (C,F,N)

Perú-Mex-Fusion **leicht scharf** –

3 od. 4 Mais-Tortillas, gefüllt mit Pico de Gallo und deiner Wahl an würzigen Füllungen, verfeinert mit einer aromatischen peruanischen Soße. Getoppt mit geriebenem Käse. Gib deinen Tacos mit unserer hausgemachten Guacamole den letzten Schliff! +2,90. (G)

Rind	Huhn	Tofu
18,90/21,90	16,90/19,90	15,90/18,90

Zu den Speisen empfehlen wir unsere Beilagen

- Hausgemachte Guacamole** **2,90**
Passt hervorragend zu den Tacos
- Hausgemachte Huancaïnacreme** **2,90**
Mit Aji-Amarillo-Paprikaschoten für eine milde Schärfe
- Hausgemachte Chili Soße** **2,90**
Mit Rocoto-Paprikaschoten für eine gute Schärfe
- Zwei heiße, gewürzte Mais Tortillas** **2,90**
Passt hervorragend zum Ceviche
- Portion Reis** **3,50**
- Portion Pommes** **4,50**



SCAN FOR ENGLISH MENU

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Peruanisches Bier

Cusqueña hell o. dunkel	Pilsen hell (herber)
0,33l5,80	0,33l5,20

Bio Zwickl aus Österreich von Trumer Privatbrauerei

0,33l4,90

Weißwein aus Österreich

1/8l4,90	1/4l9,50	Flasche 0,75l.....27,50
----------------	----------------	-------------------------

Rotwein aus Südamerika

1/8l5,90	1/4l10,90	Flasche 0,75l.....31,90
----------------	-----------------	-------------------------

El Pisco Sour ^(C)

Pisco ist ein Peruanisches Destillat aus 100% Traubenmost. Mit Limettensaft und Eiweiß zu einem Cocktail-Klassiker vereint, wird er in Peru traditionell als Aperitif genossen.

Pisco Sour Classico LAZARTE

0,25l (4cl Pisco).....9,50	1,00l (16cl Pisco)36,00
In einer Karaffe serviert	

Pisco Sour mit frischer Maracuja

0,25l (4cl Pisco).....11,50	1,00l (16cl Pisco).....43,00
In einer Karaffe serviert	

Cocktails

Chilcano mit frischer Maracuja

Chilcano Classico + Maracuja 12,50

Chilcano Classico

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

Gin Tonic Peru

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

Peruanischer Rum Cartavio	2 cl5,20
---------------------------	----------------

Peruanischer Pisco	2 cl4,80
--------------------	----------------

Peruanischer Gin	2 cl4,20
------------------	----------------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemacht - Traditionell Peruanisch

Chicha Morada LAZARTE

Mais Morado (lila Mais) wird mit Ananasschalen und Gewürzen gekocht und mit Limettensaft abgeschmeckt. So entsteht ein fruchtig-aromatisches Getränk, welches nicht nur köstlich ist, sondern auch reich an Antioxidantien und Vitaminen (C, E, B). Ideal an heißen Tagen und als gesunde Alternative zu Softdrinks.

0,33l3,90	0,50l5,90	1,00l11,00
-----------------	-----------------	------------------

Smoothies

Hausgemachter Ananas Maracuja Smoothie

0,33l4,90	0,50l7,50
-----------------	-----------------

Inka Cola

Peruanische Cola

0,33l3,90

Maracuja-, Mango- oder Apfelsaft

0,33l3,50	0,50l5,20
-----------------	-----------------

Maracuja-, Mango- oder Apfelsaft gespritzt

0,50l4,90

Mineralwasser prickelnd oder still

0,33l2,90	0,75l5,80
-----------------	-----------------

HEIßE GETRÄNKE

Café

Flat White	5,20	Capuccino	4,50
------------	------	-----------	------

Verlängerter	3,90	Espresso doppelt	3,60
--------------	------	------------------	------

Espresso einfach	3,20
------------------	------

Tee	3,90
-----	------

Wir weisen höflich darauf hin, dass die Preise in der Speisekarte keine Servicegebühren enthalten und diese auch nicht automatisch zu Ihrer Rechnung hinzugefügt werden.



SCAN FOR ENGLISH MENU