



Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



Vorspeisen

6,90€

Papa rellena C,G,A

Gefüllte und gebackene Kartoffel mit Rinderhackfleisch, Ei, Olive und Sarsa criolla.

6,90€

Papa rellena vegan A



Gefüllte und gebackene Kartoffel mit Gemüse und Champignons, Olive und Sarsa criolla.

6,90€

Tamal de pollo C

Maisteig gefüllt mit Hähnchenstücken eingewickelt in Bananenblättern, gekochte Ei, dazu Sarsa Criolla.

6,90€

Tamal vegan



Maisteig gefüllt mit Champignons und Gemüse eingewickelt in Maisblättern dazu Sarsa Criolla.

10,00€

Choritos a la chalaca N

Sanft gegarte Muscheln mit roten Zwiebeln, Tomaten, Choclo und Koriander.



Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



Suppen, Salat & Torrejas



8,90€

Sopa a la huailina C



Erbse-mehl-suppe mit Ei und Oregano. Dazu gebratene Kartoffeln und Petersilie

10,90€

Sopa a la minuta A,C,G

Suppe aus Rinderhackfleisch, peruanischer roter Chilli, Engelshaarnudeln mit pochiertem Ei und Petersilie

9,90€

Solterito G,L



Salat aus Südperu mit Saubohnen, Fetakäse, Tomate, Zwiebeln, Kartoffeln, Olivenöl, Oliven, Essig, Koriander

10,90€

Torrejas de garbanzo C,A



Flache vegetarische Frikadelle aus Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ei, dazu Salat

10,90€

Torrejas de lentejas C,A



Flache vegetarische Frikadelle aus Linsen, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Ei, dazu Salat





Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude

**SIE SIND KALTE
VORSPEISEN**



8,50€

Causa limeña C,I

Kartoffelteig gewürzt mit gelbem Chili , fein gezupfter Hähnchenbrust, Sellerie, Ei, Avocado, Mayo .

10,50€

Causa de camarrones B

Kartoffelteig gewürzt mit gelbem Chili , Garnelen mit Golf-Sauce, Ei, Avocado, Tomate.

8,50€

Causa veggie



Kartoffelteig gewürzt mit gelbem Chili, Vegane Mayonnaise, Avocado und Gemüse.

10,90€

Causa acerichada G,D,I



Kartoffelteig gewürzt mit gelbem Chili, Avocado und Ceviche (mit Fisch).



Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



Fingerfood



6,50€

Tequeños A,G



Gefüllte frittierte Teigtasche. Es gibt 2 Optionen :

- mit Rinderhackfleisch
- mit 3 Käsesorten

4,90€

Empanada A,C,G

Hausgemachte Teigtasche. Es gibt 3 Optionen :

- mit Rinderhackfleisch.
- mit 3 Käsesorten
- mit Gemüse



7,90€

Tostones



Frittierte Kochbananen mit Pachamama Soße.

7,90€

Yuca frita



Fritierte Maniok mit Pachamama Soße.





Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude

**SIE SIND KALTE
GERICHTE**



Tiraditos & Ceviche



10,00€

Tiradito criollo D,I

Rotbarschfilet in Scheiben garniert, Limettensaft, gelber Chilicreme, Choclo, Süßkartoffeln.

10,00€

Tiradito vegano D,I



Gemüsesauce mit peruanischem gelben Chili, Limettensaft, Tomaten, Paprika, Avocado, Radieschen, Zwiebeln und Koriander.

10,00€

Leche de tigre D,I,B



Im Glas servierte Fischfilets mit Limettensaft, roten Zwiebeln, Aji limo, Choclo, geröstetem Mais, Chifles.

14,90€

Ceviche de setas



Pilze der Saison mit Limettensaft und peruanischem gelben Chili, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Süßkartoffeln, Choclo, geröstetem Mais und Chifle.

17,90€

Ceviche clásico D,I,G,B



Mariniertes Rotbarschfilet mit Limettensaft, rote Zwiebeln, Aji limo, Koriander, Süßkartoffeln, Choclo, geröstetem Mais und Chifle.

19,90€

Ceviche mixto D,I,G,B,N



Mariniertes Rotbarschfilet mit Kalamar, Oktopus, Garnelen, Miesmuscheln in Limettensaft, rote Zwiebeln, Koriander, Aji limo, Süßkartoffeln, Choclo, Mais geröstet und Chifle.





Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



Fisch & Meeresfrüchte

19,90€

Arroz con mariscos D,I,G,B,N

Reis in Salsa Madre mit Meeresfrüchte-Mix, Paprika, Erbsen, Choclo und Kräuter-Koriander dazu Sarsa criolla acevichada.

11,90€

Chicharrones de calamar N, J, A, C, G

Knusprig frittierte Tintenfischringe. Dazu hausgemachte peruanische Sauce

24,90€

Jalea mixta D,I,G,B,N,A, J, C, F

Knusprig frittierter Meeresfrüchte-Mix und lange Fischstücke mit Maniokwurzel und sarsa criolla acevichada sowie unsere verschiedenen Saucen.

16,90€

Camarrones al ajillo B, A



Garnelen in Olivenöl gebraten, Knoblauchscheiben, Petersilie und peruanische rote Chilischote. Dazu Brot.



Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



13,90€

Anticuchos vegan L



Zart gegrillte Champignonsspieße, mariniert in würziger peruanischen Marinade. Dazu Kartoffelscheiben, Choclo, Soße und salsa criolla.

13,90€

Anticuchos clasicos L



Zart gegrillte Rinderherzspieße, mariniert in würziger peruanischer Marinade. Dazu Kartoffelscheiben, Choclo, Soßen und salsa criolla.

14,90€

Anticuchos de pollo L



Zart gegrillte Hähnchenspieße, mariniert in würziger Marinade und peruanischen Gewürzen. Dazu Kartoffelscheiben, Choclo, Soßen und salsa criolla.

16,90€

Anticuchos de carne L



Zart gegrillte Rindfleischspieße, mariniert in würziger Marinade und peruanischen Gewürzen. Dazu Kartoffelscheiben, Choclo Soßen und salsa criolla.

22,90€

Pulpo a la parrilla L,N



Gegrillter Oktopus in Anticuchera-Sauce. Gegrilltes buntes Gemüse und gebratene Kartoffeln . Dazu Chemicchurri.





Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



16,90€

Arroz chaufa mixto F,N,K,C,A

Rindfleisch-und Hähnchenstücke flambiert im Wok mit Chinakohl, Gemüse, Sojasauce, Austernsauce, Sesamöl, Wantanteig, Frühlingslauch und Reis.

12,90€

Arroz chaufa vegan F,N,K,A



Champignons flambiert in Wok mit Chinakohl, Gemüse, Frühlingslauch, Sojasauce, Austernsauce, Sesamöl, gebratenem Wantanteig und Reis.

Mit ruhe Ei = + 1,80€

18,90€

Arroz con pollo

Hähnchenstücke auf grünem Reis (Koriander-Spinat Sauce) mit Erbsen, Karotten und Choclo. Dazu gelbe Sauce und Sarsa criolla

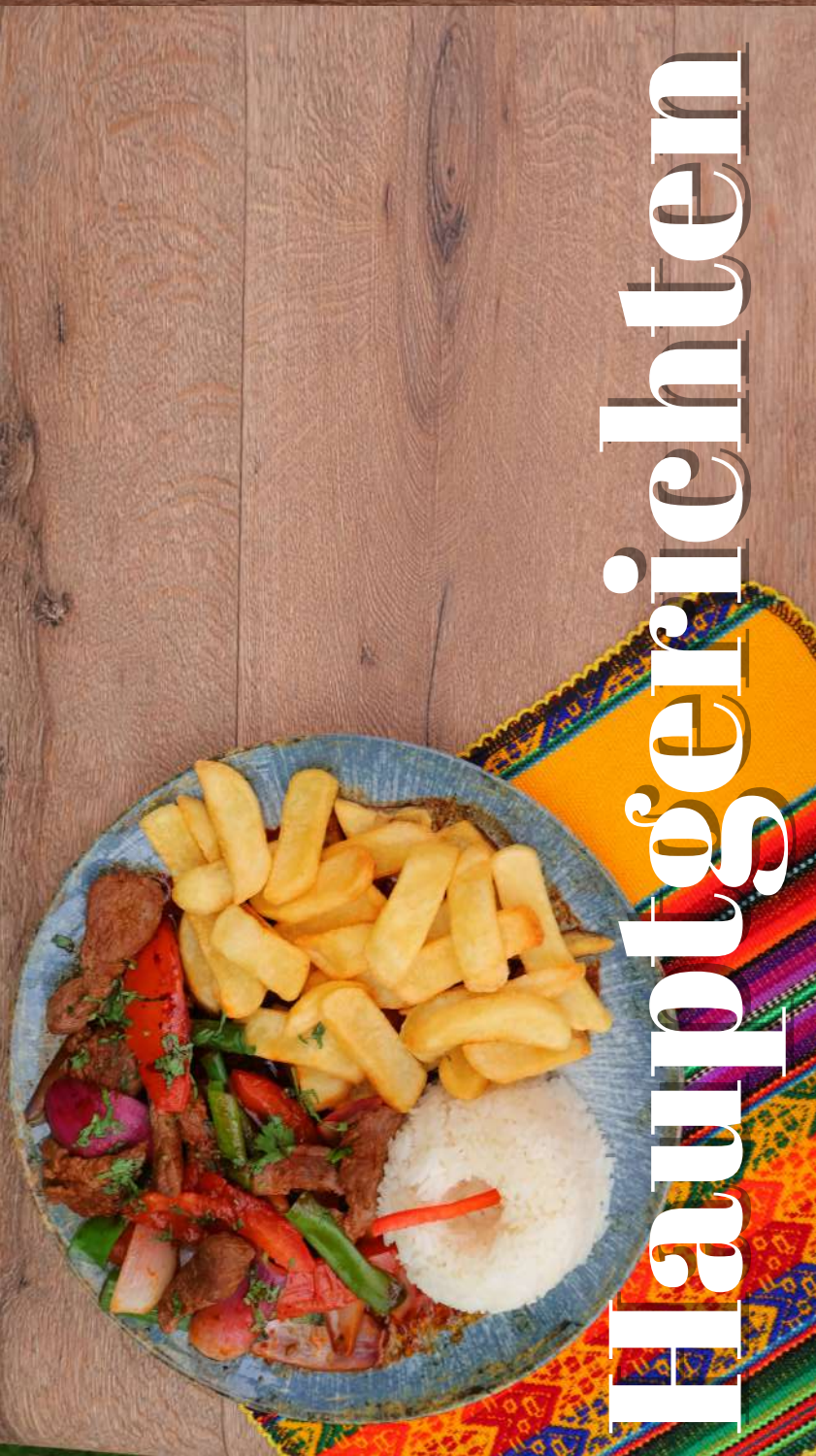


Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude

Hauptgerichten



22,90€

Seco a la norteña

Lamm zubereitet mit Koriander, peruanischen Gewürzen, Loche-Kürbis, mit Reis und Bohnen, dazu Sarsa criolla.

16,90€

Seco a la limeña

Saftiger geschmorter peruanischer Braten aus der Rinderunterschale, dazu Reis mit Bohnen und Salsa criolla.

14,90€

Aji de gallina A,C,G,H

Fein gezupfte Maishähnchenbrust in einer Sauce aus frischen gelben Chili, Walnüssen, Ei, Oliven mit Kartoffeln und Reis.

14,00€

Aji de champinones A,H



Pilze der Saison in einer Sauce aus frischen gelben Chilis, Pekannuss, Oliven mit Kartoffeln und Reis.

14,90€

Lomo saltado vegan F,L



Pilze der Saison flambiert im Wok mit Tomate, Zwiebel, Frühlingslauch, Koriander. Dazu Reis und Pommes frites.

Lomo saltado F,L,A,G

Feine Rinderhüftsteak-Streifen oder Hähnchen flambiert im Wok mit Tomate, Zwiebel, Frühlingslauch, Koriander oder Petersilie.

18,50€

*Mit Pommes und Reis

*A lo pobre (Spiegelei + Pommes frites + Reis + geb. Kochbanane) 22,90€



Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



3,00€

Arroz



Reis

3,80€

Frejoles



Bohnen

4,00€

Cancha



Inka Mais

3,90€

Papas fritas L

Pommes frites

1,80€

Huevo frito C



Spiegelei

3,00€

Platano frito



Gebratene Kochbanane



Extras





Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude

Dessert des Tages

Bitte fragen Sie nach dem Dessert des Tages.

5,90€

Helado de lúcuma

Handgemachtes Lucuma-Eis.

5,90€

Helado de Guanabana

Handgemachtes Guanabana-Eis.

5,90€

Helado de Mais morado

Handgemachtes lila Mais-Eis.

5,90€

Helado de pisco sour

Handgemachtes Pisco sour-Eis (mit Alkohol).





Pachamama

RESTAURANT

Unser Essen ist der Schlüssel zur Freude



1,70€

Chimichurri a la peruana L

Petersilie , Olivenöl , Essig , peruanische Limo-Chilli, Pfeffer, Koriander.



1,70€

Crema Pachamama



Zwiebeln , Knoblauch ,Cocona , Guava , peruanische gelbe Chilli , Huacatay- Kräuter .

1,70€

Crema de palta



Avocado , Koriander , Sellerie , vegane Mayo , Zitronen , Olivenöl .

1,70€

Crema picante



Zwiebeln , Knoblauch , peruanische Rocoto-Chilli, vegane Mayo

1,90€

Sarsa criolla



Zwiebelsalat

