

High Fidelity

Aperitif

Champagne Grande Vallée 0,1l 15,00€
Extra Brut, R. Pouillon et Fils

2016 Les Blanchiens 24,50€
Champagne 1^{er} Cru
Brut Nature, R. Pouillon et Fils

2021 Pinello Frizzante 8,00€
Reassi, Venezien

Piqueos

Papas fritas 9,00€
Pommes frites mit zweierlei Dips

Chicharrón de pulpo 14,00€
con salsa nikkei
Frittierter Oktopus mit Nikkeisauce

Chifles 8,00€
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Entradas

Gyoza 18,00€
Teigtaschen mit gegrillter Schweinebacke und Shiitake, dazu pikante Ponzusauce

Ceviche de champignones 25,00€
Champignonceviche mit Gemüsetempura

Ceviche apaltado 35,00€
Ceviche von Loup de Mer und Rotgarnele mit klassischer Leche de Tigre geflammter Avocado und frittiertem Oktopus

Tiradito Nikkei 23,00€
Sashimi vom Loup de mer mit Ponzu-Marinade

Segundos

Pan con chicharrón 18,00€
Brötchen mit knusprigem Schweinebauch Süßkartoffel und Salsa Criolla

Sudado de pescado 38,00€
Peruanischer Fischeintopf mit Lachsforelle Rotgarnele, Venusmuscheln und Reis

Arroz chaufa con tonkatsu 29,00€
Gebratener Reis und japanisches Schweineschnitzel

Quinotto 25,00€
Quinoa nach Risotto-Art mit konfiertem Gemüse

Lomo saltado 39,00€
Rinderfilet aus dem Wok mit Reis und Pommes Frites

Arroz con pato 38,00€
Entenkonfit mit Tare-Sauce und Korianderreis

Postres

Crema volteada 13,00€
Karamellisierter Flan mit Schokoladensauce

Torta de chocolate 14,00€
con crema de lúcuma
Schokoladen-Lúcuma-Torte

Dessertweine 5cl

20 years old Tawny Port 8,50€
Quinta da Gaivosa, Alves de Sousa

20 years old White Port 8,50€
Quinta da Gaivosa, Alves de Sousa

Maury Hors d'Age 15 ans 7,50€
Domaine Pouderoux

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gern