





BODEGA LIMA

peruanische Küche

Barra Cevichera

kalte Küche

5,6	Ceviche Tradicional 	15,00€
	Loup de Mer. Salz. Limette. Koriander. Chili Limo. Süßkartoffel. Tigermilch. geräucherte gelbe Chili. Cancha	
3,5,12,15	Ceviche Mixto Verde Andino 	16,00€
	Loup de Mer. Gambas. Chili Limo. Limette. Tigermilch aus Koriander & Schafskäse. Chifles	
2,9,7,15,16	Ceviche Nikkei 	15,00€
	Pilze Mix.. Soja. Sesamöl. Chili-Rocoto. Avocado. Ingwer. Gurke. Zwiebeln. Limette.	
5,6,15	Tiradito Charapa	16,00€
	Kabeljau. Rote Beete. Kokos-Leche de Tigre. Chili. Avocado.	
5,15	Tiradito Mango Picoso 	15,00€
	Mango. Limette. Koriander Süßkartoffel. Tigermilch. Geräucherte gelbe Chili. Cancha	
5,7,13	Causa Pollo Tradición <i>(glutenfrei möglich)</i>	8,50€
	Kartoffelmus. Limette. Öl. Gelbe Chili. Hähnchen-Majo. Sellerie. Apfel. Avocado. Konfit Tomato. Oliven. Ei.	
7,13	Causa Escabechada Veggies <i>(vegan / glutenfrei möglich)</i>	8,50€
	Kartoffelmus. Limette. Öl. Gelbe Chili. Auberginen. Palmherzen. Artischocken. Escabeche Sauce	
3,7,13	Papitas Huanca	7,50€
	Kartoffel. Schafskäsesauce mit gelber Chili. Ei. Oliven. Salat	


****Bitte beachten Sie die Allergenliste***





Barra Cevichera

warme Küche

2,7	Pulpo Parrillero <i>(Gluten)</i>	17,00€
	Tintenfisch. Chorizo-Pulver. Anticucho sauce. Huanca-verde. Truffle Kartoffel	
6,10,12,14	Sudado de Mariscos	18,50€
	Jakobsmuscheln. Gambas. Fisch. Tomaten-AjÍ Amarillo Chili Süd.. Maniok	
2,7,9,11,15	Lomo Saltado  <i>(vegan möglich)</i>	18,50€
	Filet Rindfleisch Argentinien. Soja. Essig. Gelbe Chili. Maracuja. Udon Noodle	
1,3,4,7,13	AjÍ de Gallina <i>(Gluten)</i>	16,00€
	Hähnchen. Aderezo karamellierte Zwiebeln. gelbe Chili. cremige Parmesan. Nüsse. Milch.	
		16,00€
	Empanadas	5,00€
	3,7,13 Carne / Pilze	
	3,7,13 Kürbis / 3,7,13 Käse mit Quitte	
	Dessert de la Casa	5,00€

****Bitte beachten Sie die Allergenliste***





Getränke / Bebidas

nicht Alkoholisch

Inka Cola - peruanische Kola	3,50
Fritz Kola / Orange · Lemon · Kola · Kola ohne Zucker	2,50€
Wasser Karaffe Laut · Viva con Agua 0,75	5,50€
Wasser Karaffe Leise · Viva con Agua 0,75	5,50€
Wasser Glas Laut / Leise Viva con Agua	1,50€

Cafetería

Té Amazonas · Cacao Schalen	3,00€
Hierba Luisa	
Boldo	
	Einfach / Doppelt
Espresso	2,40 / 2,90€
Cortado	2,90€
Espresso Macchiato	2,90 / 3,50€
Cappuccino	3,50 / 4,50€
Café con Leche	4,50€
<i>Hafermilch</i>	0,50€
<i>Pfund Recup To Go</i>	1,00€





Alkoholische Getränke

bebidas alcohólicas - chelas heladitas

Drinks

Pisco Sour	9,00€
Chicha Sour (Pisco 4G Acholado + Lila Mais)	10,00
Chilcano	9,00€
Bajativo 46 grados	4,50€

Bier Ratsherrn - Chelas heladitas

Fassbier 0,3L	4,00€
Pils	3,50€
Hell	3,50€
Küsten Ipa	4,50€
Alsterwasser	3,50€
Alkoholfrei	3,50€





Wein - Vino

Tabernero - Tradition · Peruanischer Wein

0,5 L **18€** · 0,75L **23€**

Vino de la Casa: 0,15L 6€

Malbec

Aromen von roten Früchten, Kirschen und Bitterschokolade.
Geschmackvoller Wein mit einem fruchtigen Abgang.

Cabernet Sauvignon

Aromen von Cassis, Noten von Lakritze und „Zigarrenkiste“ Im Mund samtig, harmonisch,
runde Tanninen, langen und angenehmen fruchtigen Abgang.

Cabernet Sauvignon / Merlot

Pflaumen- und Kirsch Aromen, gut strukturierter Wein
mit leichten runden Tanninen.

Syrah

Zarte florale Aromen nach Veilchen. Am Gaumen reifen roten Früchten und Oliven,
süßen Tanninen und mineralischen Nuancen.

Sauvignon Blanc

Aromen nach Johannis- und Stachelbeeren, Noten von Apfel und Paprika.
Am Gaumen fruchtig, frisch mit moderater Säure

Merlot





Intensives Aroma nach dunklen Früchten wie Brombeere, sowie rote Paprika.
Am Gaumen ist er frisch fruchtig mit samtigen Tanninen.

Allergen Liste

Glutenfrei 

Vegan 

Allergenliste:

- | | | |
|------------------|--------------------------------|----------------|
| 1. Erdnüsse | 6. Fische | 11. Lupine |
| 2. Soja | 7. Gluten | 12. Krebstiere |
| 3. Milchprodukte | 8. Senf | 13. Eier |
| 4. Nüsse | 9. Sesam | 14. Mollusken |
| 5. Sellerie | 10. Sulfate und Schwefeldioxid | 15. Ingwer |
| | Krebstiere | 16. Gurke |

