

ENTRADAS VORSPEISEN

CEVICHE

CEVICHE CLÁSICO (D,L,R) 14,6
Roh gewürfelter Fisch, mariniert in Limettensaft mit Zwiebel, Ají Limo, Koriander, begleitet von Süßkartoffel, Mais Choclo und Mais Chulpi

CEVICHE DE ATÚN ROJO (A,D,F,L,N,R) 14,9
Roh gewürfelter Roter Thunfisch auf Nikkei Art in Limetten-Kokos-Marinade mit Zwiebel und Ají Limo, begleitet von Süß- und lila Kartoffel und Mais Chulpi

FRÍAS KALT

VARIACIÓN DE CAUSAS (B,C,D,M,O,R) 12,6
dreierlei Kartoffeltürmchen

TATAKI DE ATÚN Thuna mit schwarzer Aioli
CAMARONES AL ROCOTO Garnele mit Salsa Rocoto
PULPO ANTICUCHADO Oktopus mit Oliven Salsa

LOMO A LA HUANCAÍNA (AG) 14,6
Tataki vom argentinischen Angus-Rind dazu Salsa Huancaína und schwarze Quinoa

CALIENTES WARM

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (A,C,G,M,O) 11,6
Gegrillte Rinderherz-Spießchen auf sautierten Babykartoffeln, serviert mit frittiertes Yuca, Sarza Criolla und Salsa Q'ero

EXTRA SPIESS 3,2

CAMARONES AL AJO CRIOLLO (A,B) 12,9
In Olivenöl gebratene Garnelen mit Ají Amarillo, Ají Panca, Knoblauch, Koriander und Petersilie, dazu servieren wir Brot

PULPO A LA PLANCHA (C,M,O,R) 13,3
Mit Ají Panca gegrillter Oktopus auf lila Kartoffeln und Oliven Salsa, dazu Mais Choclo

ENSALADAS SALATE

ENSALADA Q'ERO (O) 7,9
Gemischter Blattsalat, Rucola und Babyspinat mit Avocado, Jungzwiebel, Paprika und Tomaten an Mango-Tamarinden-Dressing

mit gegrillten Riesengarnelen (B) 14,9

mit gegrilltem Ziegenkäse (G) 12,9

mit gegrillten Hühnerbruststreifen 11,9

mit Filetstreifen vom argent. Angus-Rind 18,3

SOPAS SUPPEN

SOPA DE MAÍZ (L,O) 5,9
Cremige Maissuppe mit Kokosmilch (VEGAN)
Wahlweise serviert mit Garnelen (B) 8,9

CHILCANO DE PESCADO (B,D,L,R) 6,3
Klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Quinoa, und Kartoffeln, dazu Mais Choclo und Kabeljau

POSTRES DESSERTS

SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE (A,C,G) 7,6
Soufflé aus Dulce de Leche serviert mit Pfirsich-Tamarinden-Sorbet

HELADO DE QUINUA (G) 4,9
Hausgemachtes Quinoa-Eis

CAVA PFIRSICH-TAMARINDEN-SORBET (O) 5,6

TORTA DE QUESO DE MARACUYA (A,G,F) 5,9
Maracuja Cheesecake

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A – glutenhaltiges Getreide

D – Fisch

G – Milch oder Laktose

M – Senf

P – Lupinen

B – Krebstiere

E – Erdnuss

H – Schalenfrüchte

N – Sesam

R – Weichtiere

C – Ei

F – Soja

L – Sellerie

O – Sulfite

PLATOS PRINCIPALES HAUPTSPEISEN

LOMO SALTADO (A,F,L,O) Streifen vom Rumpsteak sautiert mit Tomate, Zwiebel und Koriander, serviert mit Kartoffelstäbchen und Basmatireis	20
FILETE DE ATÚN ROJO (D,G,H,O) Gegrilltes Filet vom Roten Thunfisch auf einem Risotto aus Quinoa, dazu Basilikum-Koriander-Pesto	24
AJÍ DE GALLINA (A,C,G,L,H) Gezupftes Hühnerfleisch in einer Sauce aus Ají Amarillo, Walnüssen und Parmesan, serviert mit Basmatireis und Kartoffeln	17
Q'ERO'S BURGER (A,C,G,M,N,O) Faschiertes vom argentinischen Angus-Rind, Cheddar, Avocado, Eisbergsalat, Tomate und Salzgurke, dazu Süßkartoffelstäbchen und Q'ero Salsa	19
CHAUFA MAR Y TIERRA (A,B,C,F,N) Gebratener Reis mit Gemüse auf peruanische Art, dazu Garnelen und Filetspitzen vom argentinischen Angus-Rind	23
VEGETARISCH	
CHAUFA DE QUINUA (A,C,F,N) Gebratene Quinoa mit Gemüse auf peruanisch	11,9
VERDURAS SALTEADAS CON PATACONES (VEGAN) Sautiertes Saisongemüse mit frittierten Kochbananen, serviert mit Avocado-creme	10,9

CARNES VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND

BIFE DE LOMO 220g Filetsteak	31
BIFE ANGOSTO 250g Rumpsteak	26
BIFE ANCHO 300g Rib-Eye Steak	33

GUARNICIONES BEILAGEN

4,4

QUINOTTO (G,O)
YUCAS FRITAS
PATACONES – frittierte Kochbananen
Sautiertes **GEMÜSE** Saisonal
SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN
SÜSSKARTOFFELPÜREE

3,8

BASMATIREIS
BRATKARTOFFELN
PAPAS FRITAS – Kartoffelstäbchen

SALSAS SAUCEN

2,8

INTIPALKA (A,F,L,O)
Sauce aus reduziertem Rotwein und blauem Mais

HUANCAÍNA (A,G)
Sauce aus gelber Pfefferschote, Frischkäse und
Salzcrackern (pikant)

Q'ERO (C,M,O)
ähnlich einer Sauce Tartar,
mit Koriander, Ají Panca und Ají Amarillo

ROCOTO
Sauce aus roter Pfefferschote
LEICHT SCHARF (C,M)
oder **SEHR SCHARF** (VEGAN)

Q'ERO LEXIKON

AJÍ AMARILLO: milde, gelbe Pfefferschote, von vielen als wichtigste Zutat der peruanischen Küche bezeichnet

AJÍ LIMO: vermutlich eine der schärfsten Pfefferschoten aus Peru und wird vor allem in der Marinade für Ceviche verwendet

AJÍ PANCA: dunkelrote, milde Pfefferschote mit einem rauchig-fruchtigen Geschmack; häufig getrocknet oder in Form einer Paste zu bekommen

ALGARROBINA: ein in der peruanischen Küche für Smoothies, Cocktails oder einfach mit Milch verwendeter Sirup aus den Früchten des Schwarzen Johannisbrotbaumes

CANCHA: ein Snack aus gerösteten oder frittierten Maiskörnern; darf auch im Ceviche nicht fehlen

CAMOTE: die Süßkartoffel gehört zu den traditionellen peruanischen Lebensmitteln und ist aus der andinen Küche nicht wegzudenken; nach Kartoffeln und Maniok ist sie das am dritthäufigsten angebaute Knollengemüse der Welt

CARAPULCRA: Eintopf aus getrockneten Kartoffeln und Speck; ein altes Andengericht, das seit Jahrhunderten sowohl von Quechua-Völkern als auch von Aymara-Völkern zubereitet wird

CEVICHE: roh gewürfelter Fisch wird in einem Sud aus Limettensaft, Salz und Chili mariniert und dadurch einem Garprozess unterzogen; traditionell mit roter Zwiebel, Koriander und Rocoto gemischt und mit Choclo serviert

CHAUFA: kommt vom chinesischen Wort „chou fan“, was Reis sautieren bzw. frittieren bedeutet; Arroz Chaufa, ein beliebtes Reisgericht der Peruaner, wird auf diese Weise zubereitet

CHOCLO: eine Maisart mit großen, hellgelben Körnern; entgegen dem in Österreich bekannten Mais nicht süß schmeckend

DULCE DE LECHE: übersetzt „Süßes aus Milch“, ist eine Creme aus Kondensmilch, Zucker und Vanille, die in Südamerika sehr beliebt ist und für Desserts, als Süßungsmittel und als Brotaufstrich verwendet wird

HUANCAÍNA SAUCE: Frischkäsesauce mit milder, gelber Pfefferschote und salzigen Crackern, traditionell kalt serviert

LECHE DE TIGRE: peruanische Bezeichnung für die Marinade auf Zitrusbasis, die den Fisch des Ceviches garen lässt, üblicherweise zusammengesetzt aus Limettensaft, Zwiebel und Ajís

MAIS MORADO: Grundzutat für die Chicha Morada; dunkel violetter Mais, der vorwiegend in den Anden gedeiht, wo er die besonderen klimatischen Bedingungen für seine charakteristische Färbung vorfindet

NIKKEI ART: ist die Bezeichnung für die Fusion aus peruanischer und japanischer Küche

PLÁTANO: Kochbananen sind im Gegensatz zur Dessertbanane erst im vollreifen Zustand roh genießbar; sie kommt vorwiegend gekocht oder in Scheiben geschnitten und frittiert als Patacones auf den Teller

QUINUA: das „Inka-Korn“ ist ein Gänsefußgewächs und somit mit Spinat und Roter Rübe verwandt; in den Anden ist Quinoa bereits seit 5000 Jahren als Kulturpflanze von großer Bedeutung

ROCOTO: rote, scharfe Pfefferschote aus Peru, vom Aussehen gleicht sie unserer roten Paprika

SARZA CRIOLLA: aus Salsa wurde in Peru das Wort Sarza, welches aber lediglich in Zusammenhang mit diesem Gericht verwendet wird. Sarza Criolla wird aus Zwiebel, Tomate, Ají, Öl, Essig, Limettensaft und Koriander zubereitet und ist als eine der beliebtesten Beilagen in der peruanischen Küche nicht wegzudenken

TACU TACU: Bohnen und Zwiebeln werden in einer Pfanne angebraten und mit Reis zu einem großen Bratling geformt; dient als klassische Beilage zu Fleisch und Fisch

TAMARINDE: der Name kommt vom arabischen Tamar hindi (indische Dattel); in den Schoten des Tamarindenbaums findet man die Samen, die vom Fruchtmantel eingehüllt sind, dieses kann süß bis säuerlich sein und findet als Paste in der Küche Verwendung

YUCA: auch als Maniok bekannt; eine traditionelle Pflanze aus Südamerika, die kaum gewässert werden muss und auch auf wenig fruchtbarem Boden gedeiht, am häufigsten verzehrt wird die Wurzelknolle der Pflanze gekocht und frittiert