

Los Primos Restaurant - Menü Karte

VORSPEISEN

Ceviche de Pescado 21€ | Mixto mit Garnelen 22€ | Vegan 🌿 18€ ^{D,I,B}

Marinierte rohe Fischstücke wahlweise mit Garnelen, Limettensaft,
Zwiebeln, Koriander, Chili, Mais, Süßkartoffeln

Causa de Pollo | Causa Vegan 12€ 🌿 ^{CG}

Kartoffelpüree mit Hühnchen-Avocado-Mayonnaise-Füllung oder Gemüse-Avocado-
Füllung mit Limette, Chili und Koriander

Palta Rellena mit Black Tiger Garnelen 19€ ^{D,J,G,B}

Avocado mit Avocado-Knoblauch-Creme und gebratenen Black Tiger
Garnelen. Serviert mit Salat

Empanadas

🌿 Käse 8€ | Fleisch 8€ | Hähnchen 8€ | Gemüse 8€ 🌿 ^{A,F,W}

4 knusprige Teigtaschen, die mit verschiedenen herzhaften Füllungen serviert werden. ^{CG}

Salate 🌿

Beilagensalat klein 4,5€ ^J

Extras 🌿

Pommes 6€ / Süßkartoffelpommes 8€ / Reis 4€ ^{A,W}

Dips 🌿

Chili Dip / Knoblauch-Dip / Avocado-Dip/ Salsa criolla 3€
Jachua (sehr scharf) 3€ ^G



Vegane Gerichte

Carapulcra 18€ _{EF}

Ein leckeres veganes Gericht zubereitet aus getrockneten Kartoffeln, Gewürzen. Serviert mit Reis.

Saltado Vegetariano 18€ _{EF,A}

Veganes Lomo Saltado mit Gemüse, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Soße, begleitet von Reis und Pommes Frites.

Arroz Chaufa 12€ _{AF}

Veganes Arroz Chaufa mit Gemüse und Sojasauce. Serviert mit Reis.

Vegetarische Gerichte

Papa Rellena Veggi 16€ _{A,G,L,W}

Gefüllte Kartoffeln mit einer Füllung aus gewürfeltem Gemüse mit erfrischender Salsa.

Chicharron Veggi _{A,E,G,W}

Pilze 15€ | Zucchini 15€

Knusprig frittiertes Gericht serviert mit Süßkartoffelpommes und einen Dip der Wahl.

Tallarin Verde mit Gemüse 16€ _{A,W}

Spaghetti mit Spinat-Basilikum-Pesto und Zwiebeln mit gebratenem Gemüse.

HAUPTGERICHTE

Lomo Saltado 24€ A,F

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kreuzkümmel. Dazu Pommes und Reis, abgeschmeckt mit Sojasauce und Teriyaki.

Aji de Gallina 19€ A,W,G

Gezupftes Hähnchen in einer cremigen Sauce aus Aji-Amarillo-Chilis, Milch und Parmesan. Serviert mit Reis, Kartoffeln und garniert mit gekochtem Ei.

Papa Rellena 17€ A,W,G,L

Gefüllter Kartoffelstampf mit gewürztem Hackfleisch, Zwiebeln, Eiern. Paniert und frittiert. Serviert mit Salsa Criolla (Zwiebelsalat) und Salat

Chicharron A,B,C,D,F,G,W

Hähnchen 16€ | Fisch 22€ | Garnele 26€

Knusprig frittiertes Gericht mit einem Dip und Pommes

Carapulcra 21€ E,F

Getrocknete Kartoffeln serviert mit Rindfleisch in einer würzigen Soße aus Aji-Panca-chillis, Erdnüssen und Reis.

Arroz con Mariscos 24€ B,N

Ein Gericht aus Reis, Meeresfrüchten (Garnelen und Muscheln) und verschiedenen Gewürzen wie Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Koriander

Tallarín Verde Garnele 24€ A,B,W

Nudelgericht mit grünem Pesto aus Spinat, Basilikum, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Öl. Dazu servieren wir gebratenes Gemüse und Garnelen.

Arroz Chaufa 18€ A,F,C

Peruanischer gebratener Reis mit Hähnchen, Ei, Gemüse und Sojasoße

Pollo Al Siau 18€

Ein peruanisches Gericht aus gebratener Hähnchenbrust mit einer köstlichen Thymian-Jus-Sauce, Paprika, Pilzen und Kartoffeln. Serviert mit Reis.

Vietnamesische Gerichte

Schweinebauch Süß-Scharf 16€ ^{D,A}

Gebratener Schweinebauch gegart in einer süß-scharfen Soße. Serviert mit Gemüse und Reis

Schweinebauch mit einer süßen Knoblauch-Pfeffer-Soße 16€ ^{F,A}

Gebratener Schweinebauch gegart in einer Knoblauch-Pfeffer-Soße. Serviert mit Gemüse und Reis

Tofu Süß-Scharf 14€ ^{F,A}

Panierter Tofu gegart in einer süß-scharfen Soße. Serviert mit gebratenem Gemüse und Reis

Black Tiger Garnelen 22€ ^{B,F,A}

Black Tiger Garnelen in einer süß-sauer-chilli Soße. Serviert mit Gemüse und Reis

Vietnamesische Empanadas je 4 Stk. ^{W,F,A}

Black Tiger Garnelen 10€ Gemüse 8€

Süße Gerichte

Churros 8€ ^{A,C,G,H,F}

Knusprig frittierte Teigstangen, serviert mit einer köstlichen Schokoladensoße oder Dulce de Leche und bestäubt mit Zucker und Zimt - ein süßes und einfaches Dessert, das jeder lieben wird.

Picarones 8€ ^A

Picarones sind ein peruanisches Dessert, das aus Kürbis, Süßkartoffeln und Anis besteht. Die frittierten Teigstücke werden in einem Sirup aus Chancaca (ungefilterter Rohrzuckersirup) serviert.

Schoko Empanadas 6€ ^{A,W,G,C}

Hausgemachte Waffel mit 6€ ^{A,H,G,C,F}

Schoko | Karamell | Zimt und Zucker | Puderzucker | Sahne

Pie de Limon 6€ ^{A,W,G,C}

Knuspriger Mürbeteig mit einer cremigen Limettenfüllung.

Dessertplatte 16€ ^{A,W,G,C,H,F}

(ab 2 Personen)

Eine Auswahl an köstlichen Desserts, perfekt zum Teilen Ihres peruanischen Erlebnisses.

Los Primos Restaurant - Getränke Karte

Getränke

Wasser 0,25l 2,9€ | 0,7l 5,9€

Hausgemachter Eistee

0,3L 4,9€ 1L 12,9€ (Karaffe)

Hausgemachte Limetten-/
oder Grapefruit Limonde

0,3L 4,9€ 1L 12,9€

Säfte Apfel, Maracuja,

Johannisbeere 0,4L 4,9€

Saftschorlen, Apfel,
Maracuja,

Johannisbeere 0,4l 3,9€

Inka Cola 0,3L 5,9€

Chicha 0,3l 5,9€

Cola, Fanta, Sprite 0,4l 3,9€

Paulaner Spezi 0,5l 4,9€

Tee

Grüntee 2,5€

Früchtetee 2,5€

Schwarztee 2,5€

Frischer Minztee 3€

Kaffee

Espresso 2€

Americano 2,8€

Cappuccino 3,2€

Latte Macchiato 3,2€

Biere

Pils 0,5l 5€

Weizen 0,5l 5€

Corona 0,35l 5€

Alkoholfreies

Weizen/Pils 0,5l 5€

Cusquena 0,33l

(peruanisches Bier) 7€



Lasst gerne eine positive Bewertung und einen Follow da :)

Cocktails/ Longdrinks

Pisco Sour 9€

Limette, Eiweiß, Pisco, Angostura Bitter

Los Primos Cocktail 11€

Vodka, Rum, Gin, Pisco, Blue Curacar, Limettensaft, Maracujasaft, Eiweiß

Moscow Mule 9€

Wodka, Ginger Beer

Passion Mojito 8€

Havana Club, Maracuja, Minze, Limette

Long Island Ice Tea 11€

O-Saft, Rum, Gin, Wodka, Tequila, Cola, Limette

September Morn 10€

Limette, Eiweiß, Zucker, Rum, Grenadin

Whiskey Smash 11€

Limettensaft, Zuckersirup, Whiskey, Minze

Barcadi Razz 8€

Bacardi Razz, Himbeeren, Limettensaft, Zucker, Minze, Sodawasser

Sex On The Beach 8€

Wodka, Limettensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Whiskey Sour 11€

Limettensaft, Zuckersirup, Whiskey, Eiweiß

Touch Down 8€

Limettensaft, Maracujasaft, Grenadine, Wodka,

Gin Silver Fizz 12€

Limette, Zuckersirup, Gin

Tequila Sunrise 9€

Tequila, Grenadine, Maracujasaft, Limette

Gin Tonic 12€

Tanqueray No.10, Tonic

Cuba Libre 8€

Havana Club, Limette, Cola

Tommys Margarita 10€

Tequila, Limettensaft, Agavendicksaft

Aperol Spritz 8€

Weißwein

2021 Grauburgunder trocken 0,2l 8€ 0,75l 21€

Weißwein burgunder Art mit zarten Aromen von Birne und Mandelblüte.

2021 Sommersemester 0,2l 7€ 0,75l 19€

Ein fruchtiger und duftiger Weißwein Cuvée, Sauvignon Blanc und Chardonnay.

Prosecco 0,15l 5€ 0,75l 17€ | Weinschorle 0,5l 8€

Rotwein

2018 Matura trocken 0,2l 8€ 0,75l 21€

Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, St.Laurent und Merlot.

2017/2018 Erstsemester 0,2l 7€ 0,75l 19€

Ein Rotwein aus traditionellen Pfälzer-Rotwein - Rebsorten

Rosé

2020 Rosé Audimax Feinherb 0,2l 7€ 0,75l 19€

Rose aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

