

Unser exotisches Frühstücksangebot

VEGETARISCH

Kleines Frühstück 9,50€

Brotkorb (eine Scheibe Brot, ein Brötchen), Butter, Konfitüre, Brie, Gouda, Bio-Joghurt mit Granola (Müsli)

Vegetarisches Hausangebot der Südamerikanischen Vertretung 13,50€

Tapioca (aus Tapiokamehl, gewonnen aus der Maniokknolle), gefüllt mit Banane, Kokosraspeln, gezuckerter Kondensmilch, Minze und Zimt
2 Brötchen, Butter, Brie, Avocado
Gouda, kleine Obstschale mit Joghurt

Brasilianisches Frühstück 13,50€

Pão de Queijo – Spezialität aus der brasilianischen Küche:
Gebackene Käsebällchen aus Maniokmehl
Pão de Queijo, Oliven-Kichererbsen-Pâté, Brot, Butter, Rührei, Guacamole, kleine Obstschale mit Joghurt

Mexikanisches Frühstück 13,50 €

Quesadilla (Weizenmehlfladen gefüllt mit Broccoli und Käse) dazu Guacamole, Brot, Butter, Spiegelei, zwei Brötchen und ein Glas Maracuja-Saft

VEGAN

Veganes Hausangebot der Südamerikanischen Vertretung 15,20€

Brot, Oliven – Kichererbsen Patê, Margarine, Tofu-Rühreier, gekochte Süßkartoffel, Avocado Scheiben, frische Maracuja, Papaya, Mango, Ananas, dazu ein Glas „Detox Suco Verde“ (Spinat, Gurke, Apfel, Minze, Banane & Ingwer)

Amazonas Frühstück  12,00€

Açaí na tijela - Energie aus der Natur
Die Açaí-Beere stammt von der Kohlpalme und wächst im Amazonasgebiet.
Sie ist besonders reich an Antioxidantien (Anthocyane), gesunden Omega-3-6-9-Fettsäuren, Vitaminen (A, C, E, B) sowie Mineralstoffen wie Calcium und Eisen – daher gilt sie als echtes Superfood.

Açaí Fruchtmark (schockgefroren), Banane, Papaya, Mango, Guaraná Pulver, Granola, Ahornsirup

SPEISEKARTE - LA CARTA

VORSPEISEN - APERITIVO

Nachos (vegan) Knusprige Nachos mit hausgemachter Guacamole und würziger Salsa Roja.	7,50 €
Belegte Bratschnitte¹ (vegan) Geröstetes Brot mit Olivenpaté, getrockneten Tomaten, Paprika, Petersilie, roter Zwiebel und feinen Mangostückchen.	6,50 €
Maissuppe (vegan) Cremige Maissuppe mit Kokosmilch, Koriander und einer frischer Erdnussnote.	7,50 €
Bananen-Ceviche (vegan) Banane, Koriander, Limetten- und Orangensaft, Olivenöl und Chili, serviert mit Salzkartoffeln.	8,50 €
Grüne Suppe (vegan) Sämige Suppe aus Maniok und Spinat mit Tofu, Knoblauch, Zwiebel und frischer Petersilie.	8,50 €
Mango-Avocado-Salat (vegan) Fruchtig-frischer Salat aus Mango und Avocado mit Radieschen, Blattsalat, Tomaten, schwarzen Oliven, Gurke, roter Zwiebel und Maracujasauce.	16,50 €



HAUPTGERICHTE – PLATOS PRINCIPALES

- Quesadilla Jackfrucht¹ (vegan)** 17,50 €
Weizenmehltortilla gefüllt mit Jackfrucht, veganem Käse und Zucchini.
Beilage: frittierter Maniok, Guacamole, rote Sauce und Vinaigrette.
- Quesadilla Hähnchen¹** 17,50 €
Weizenmehltortilla mit saftigem Hähnchenfleisch und Käse.
Beilage: Coxinha (gefüllte Teigtasche), Guacamole, rote Sauce und Vinaigrette.
- Arepa Jackfrucht (vegan)** 17,80 €
Maisfladen gefüllt mit Jackfrucht, veganem Käse und veganer Mayonnaise,
dazu Bohnencreme und Guacamole.
Beilage: grüne Sauce, frittierte Banane und kleiner Salat.
- Enchilada Brokkoli (vegan)** 17,80 €
Maismehltortilla mit Brokkoli, Tomatensauce, veganem Käse und Jalapeños.
Beilage: Reis und Bohnen, Guacamole und rote Sauce.
- Moqueca de Banana (vegan)** 18,30 €
Banane, Palmöl, Paprika, Koriander, Tomaten, Zucchini, Kokosmilch, Tofu
Beilage: Reis
- Saudável (vegan)** 17,80 €
Tofu, kandierte Ananas, gekochte Maniok und sautiertem Gemüse & Reis
Beilage: Gurkensalat

NACHTISCH - POSTRES

- Crème de Papaya (vegan)** 8,50 €
Feine Papayacreme mit Cashewnüssen und Kokosmilch,
veredelt mit Crème de Cassis.
- Tapioca (vegetarisch)** 12,50 €
Warme Tapioca mit Banane und Kokosraspeln,
abgerundet mit gezuckerter Kondensmilch.

