

EL INCA

SABOR Y TRADICION DE LA COCINA LATINOAMERICANA

Hace varios siglos, cuando los avatares del destino unieron en una misma olla de barro la tradición culinaria de los antiguos habitantes de los poderosos imperios Inca, Maya y Azteca y el excitante paladar de las esclavas moras que llevaron consigo los conquistadores españoles, nació la nueva sazón de la cocina latinoamericana.

Con los años y el mestizaje, al amparo de las antiguas cocinas de leña y carbón, la gastronomía latinoamericana se ha desarrollado hasta convertirse hoy día en una de las tres mayores del mundo.

"EL INCA" se complace en ofrecerles todo el sabor y la pasión de las diversas y múltiples especialidades de la actual cocina latinoamericana y esperamos con satisfacción que después de su primera visita, contagiados del prodigioso sabor de los guisos latinoamericanos volvamos a encontrarnos.

Buen provecho

GESCHMACK UND TRADITION DER LATEINAMERIKANISCHEN KÜCHE

Vor einigen Jahrhunderten verschmolzen durch die Launen des Schicksals in einem einzigen großen Topf die kulinarischen Traditionen der alten Ureinwohner der mächtigen Inka-, Maya- und Aztekenimperien mit den verwöhnten Gaumen der schwarzen Sklavinnen, die die spanischen Eroberer mitbrachten und es brach eine neue Epoche der lateinamerikanischen Küche an.

Mit den Jahren und durch die fortwährende Vermischung der Völker sowie durch die Bewahrung althergebrachter Kochtraditionen auf Brennholz und Kohle, entwickelte sich die lateinamerikanische Küche zu einer der drei bedeutendsten der Welt.

"EL INCA" ist es eine große Freude, Ihnen den vollen Geschmack und die Leidenschaft der verschiedenen und vielfältigen Spezialitäten der heutigen lateinamerikanischen Küche anbieten zu können, und wir freuen uns darauf, Sie schon bald nach Ihrem ersten Besuch, süchtig nach dem hervorragenden Geschmack der lateinamerikanischen Gerichte, wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Guten Appetit



NACHOS MIT

01. **GUACAMOLE** Avocado-creme 5,00
02. **SALSA ROJA** Tomatensauce mit Chili (warm) ^I 4,50
03. **SALSA CRIOLLA** Marinierte Zwiebeln, Tomaten und Koriander (pikant) 5,00
05. **SALSAS MIXTAS** Avocado-creme, Tomatensauce mit Chili, marinierte Zwiebeln und Tomaten ^I 5,50



ENTRADAS - VORSPEISEN

06. **CEBICHE DE PESCADO** Zitronenmariniertes Fischfilet mit Zwiebeln, Koriander und Knuspermais (pikant) ⁹ 9,50
07. **EMPANADAS CRIOLLAS** 2 gefüllte Fleischtaschen ^A 5,00
08. **PALTA RELLENA** gefüllte Avocado mit Thunfisch, Shrimps und Cocktailsauce 6,80
09. **PAPA RELLENA** frit. Kartoffelpüree gefüllt mit Rinderhackfleisch, Rosinen und Oliven 6,80
10. **PAPA A LA HUANCAINA** Kartoffelscheiben mit leicht pikanter Käsesauce 5,00
11. **GAMBAS AL AJILLO** Shrimps in leicht pikanter Knoblauchsauce ^B 13,80
12. **CEBICHE DE GAMBAS**
Zitronenmarinierte Gambas mit Zwiebeln und Koriander (pikant) ^{9 B} 12,80
13. **CHAMPIÑONES AL AJILLO** Frische Champignons in Knoblauchsauce 10,80
14. **CEBICHE MIXTO** Zitronenmariniertes Seelachsfilet mit Meeresfrüchten und Koriander (pikant) ^{9 B N} 13,80
15. **CAUSA DE ATUN** Kartoffelpastete gefüllt mit Thunfisch, Avocado und Gemüse
ganant mit einer Garnele 9,80
16. **NACHOS "ZAPATA"**
Überbackene Maischips mit Käse, Paprika und Jalapeños (mex. Peperoni) 6,50
17. **YUCA A LA HUANCAINA** Frit. Maniokwurzel mit leicht pikanter Käsesauce 4,80 ¹
18. **TAMALES** In Bananenblätter gewickelte Maismehl tasche gefüllt mit Huhn- und Rindfleisch 9,50
19. **ENTRADA MIXTA** (AB 2 PERS.) Gemischte Platte (Fleischtaschen, überbackene Nachos, Yuca frita, guacamole) 5,80 p.Pers.



EL INCA



SOPAS - SUPPEN



20. **CHILI CON CARNE** Kräftig gewürzter Bohneneintopf^I 5,50
21. **SOPA DE MAIS** Cremige Maissuppe^G 5,00
22. **SOPA CRIOLLA** Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse^I 5,00
25. **CHUPE DE LANGOSTINOS** Cremige Suppe mit Gambas und Nudeln^{1BDG} 10,80
26. **CAZUELA DE MARISCOS** kräftige Fisch- und Meeresfrüchtesuppe^{1BD} 10,80

ENSALADAS - SALATE

31. **CARTAGENERA** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Paprika und gegrillte Hühnerbrustfiletstreifen 9,80
34. **EL INCA** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Shrimps, Hühnerfleisch 11,80
35. **LAS CLAUDIAS** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Avocado, Palmenherzen und Rindfleisch 11,80

PARA LOS NINOS

37. **KINDERTELLER "FELIX"** Halbes gegrilltes Hähnchenbrustfilet dazu Kartoffelscheiben mit Ketchup. Als Kindergetränk: Cola, Fanta, Wasser, Apfel-Orangensaft oder Chicha Morada. Als Nachtisch: Eine Eiskugel und eine Kinderüberraschung! 6.00



EL INCA



TORTILLA - VARIATIONEN

38. **TACOS DEL MAR** Zwei Weizentortillas gefüllt mit Thunfisch und Meeresfrüchten, dazu Krabbensauce, Reis und Salat 13,80
39. **BURRITO VEGETARIANO** Weizentortilla gefüllt mit Palmenherzen, Käse, Mais, Paprika und Salat dazu Bohnen, Reis, Sauerrahm und Avocadocreme.^{1 A} 10,80
40. **QUESADILLA VEGETARIANA** Weizentortilla gefüllt mit Mozzarella, Blattspinat und Champignons, dazu Avocadocreme und Salat.^{1 A} 10,80
41. **FAJITAS DE CARNE** Arg. Mariniertes Rindfleisch in einer heissen Pfanne serviert, dazu 3 Tortillas, Reis, Bohnen, Salat und Saucen.^{1 A} 16,80
42. **FAJITAS DE POLLO** Mariniertes Hühnerbrustfilet in einer heissen Pfanne serviert, dazu 3 Tortillas, Reis, Bohnen Salat und Saucen.^{1 A} 15,80
43. **BURRITOS DE CARNE** Weizentortilla gefüllt mit Bohnen, Rinderhackfleisch, Sauerrahm, dazu Reis und Salat.^{1 A} 12,80
44. **TACOS DE CARNE** Drei Weizentortillas gefüllt mit arg. Roastbeef, dazu frit. Kartoffel-Scheiben, Avocadocreme und Salat.^A 14,80
46. **CARTUCHOS** Drei geröstete Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch und Tomaten, dazu Avocadocreme, Reis, Bohnen und Salat 12,80
47. **COMBINACION "EL CHAVO"** Zwei Maistortillas gefüllt mit Rinderhackfleisch, Käse und Hühnerfleisch, dazu Reis, Bohnen, Sauerrahm und Salat 12,80
48. **BURRITOS DE POLLO** Weizentortilla gefüllt mit Hühnerfleisch, Bohnen und Sauerrahm, dazu Reis und Salat.^{1 A} 12,80



EL INCA

ESPECIALIDADES DE LA CASA - SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

AVES - GEFLÜGEL



49. **AJI DE GALLINA** Hühnerragout nach peruanischer Art mit Reis und Salat (leicht pikant) ^{1A} 13,50
50. **POLLO A LA CREMA** Hähnchenstreifen in Nussauce (Cashewkerne) dazu Reis und Salat ^{1EG} 13,50
51. **POLLO CALEÑO** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Bananen-Mandarinensauce, dazu Reis und Salat ^{17G} 13,50
52. **POLLO A LA PARRILLA** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Avocadocreme, dazu frit. Kartoffel-Scheiben und Salat 13,50
53. **SANTA MARTA** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Reis und Salat ^{1G} 13,50
54. **PINCHO CON YUCA** zwei gegrillte Hähnchenspieße mit gratinierter Yuca und Salat ^G 13,50

CARNE DE RES - RINDFLEISCH

59. **ANTICUCHOS DE CORAZÓN** Zwie gegrillte Rinderherzspieße mit Yuca und Salat, dazu Inca Kola oder Flaschenbier aus Perú 13,80
60. **ANTICUCHOS DE CARNE** Zwei gegrillte arg. Rinderspieße mit gebr. Zwiebeln und Paprika, dazu "Yuca Frita" (Maniokwurzel) und Salat 14,80
61. **BISTEC COSTEÑO** 250g arg. Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu frit. Kartoffelscheiben und Salat ^G 18,80
62. **LOMO SALTADO** arg. Rindfleischstücke mit gebr. Zwiebeln, Tomaten und Koriander, dazu Reis, frit. Kartoffelscheiben und Salat 15,50
63. **MEDALLONES** arg. Roastbeefmedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu frit. Kartoffelscheiben und Salat ^{1G} 15,80
64. **COMBINACION "DON JORGE"** 180g arg. Rumpsteak, Ein Taco de Carne, Rinderspiess, dazu Yuca frita, Salat und scharfe Chipotle-Sauce 20,80
65. **EL VALIENTE** 250g arg. Rumpsteak mit Chipotlesauce (sehr scharfe Chillisauce), dazu "Yuca Frita" und Salat 18,80
66. **PARRILLADA "EL INCA"** arg. Grillplatte für 2 Personen: Roastbeef-medallions, Hähnchenbrustfilet, Lammfilets, Rinderspieße, dazu frit. Kartoffelscheiben, Maiskolben Steaksauce und Salat 44,00



EL INCA



PESCADO - FISCH

70. **CHICHARRON DE PESCADO** geröstete Fischfilets mit Zwiebeln-Tomaten-Koriander Marinade, dazu Yuca Frita, Aioli und Salat 13,80

71. **BORRACHITO** "Beschwipstes" Seehechtfilet und Gambaspieß in Tequilasauce, dazu Reis und Salat^{1G} 16,80

72. **PESCADO FRITO** Dorada Royal, ganzer Fisch gebraten, dazu Reis, Salat und marinierte rote Zwiebeln¹ 18,80

73. **JALEA** Meeresplatte für 2 Personen: Fischfilets, Scampis, Muscheln, Tintenfisch, garniert mit marinierten Zwiebel, Tomaten, und Koriander, dazu "Yuca Frita" und Salat^{BN} 44,00

74. **LANGOSTINOS A LA PLANCHA** Gegrillte Langostinos in Brandy-sauce mit Knoblauch und Salat^B 16,80

ACOMPANAMIENTOS - BEILAGEN

75. **YUCA FRITA** frittierte Maniokwurzel 4,80

76. **PATACONES** frittierte Kochbanane 4,80

77. **CHOCLO** Mex. Maiskolben 4,80

78. **PAPAS FRITAS** frittierte Kartoffelscheiben 3,50

79. **ARROZ** Safranreis¹ 3,00

POSTRES - NACHSPEISEN

80. **PANQUEQUES** Crêpes mit Dulce de Leche(Karamelcreme) und Sahne. 7,80

81. **ZAMBO** Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce^G 4,80

82. **MAZAMORRA MORADA** Grütze aus Lila Mais (warm)⁵ 5,80

84. **FLAN** Karamelpudding mit Sahne und DULCE DE LECHE.^G 5,80

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. Chininhaltig
4. Phenylalinquelle
5. Konservierungsstoffe
6. Antioxidationsmittel

7. Süßungsmittel
8. Phosphat
9. Geschmacksverstärker
10. Geschwärzt
11. Geschwefelt

Allergene:

- | | | |
|-----------------------------|---------------------|--------------------------------|
| A - Glutenhaltiges Getreide | F - Soya, Sojasauce | L - Schwefeldioxid und Sulfite |
| B - Krebstiere | G - Milch, Quark | M - Lupinen |
| C - Eier | H - Schalenfrüchte | N - Weichtiere |
| D - Fisch | I - Sellerie | |
| E - Erdnüsse | J - Senf | |
| | K - Sesamsamen | |



EL INCA



TROPISCHE FRUCHTSÄFTE

(Aus karibischen Fruchtfleisch)



90. MANGO	0,3l	3,90
91. PAPAYA	0,3l	3,90
92. LULO (Naranjilla)	0,3l	3,90
93. GUANABANA (mit Milch)	0,3l	3,90
94. MORA (Brombeer)	0,3l	3,90
95. MARACUYA	0,3l	3,90
96. PIÑA (Ananas)	0,3l	3,90
97. GUAYABA (Guave)	0,3l	3,90
98. TAHITI LEMON	0,3l	3,90

MILCHSHAKES

120. BANANO	0,3l	3,90
121. FRESAS (Erdbeer)	0,3l	3,90

Alle **tropischen Fruchtsäfte** auf Wunsch auch als Milchshakes. Je 3.90

WARME GETRÄNKE



100. KAFFEE	2,00
101. ESPRESSO	1,80
102. CAPPUCCINO	2,40
104. TEE	Verschiedene Sorten (Kamille, Pfefferminze...) 2,00
106. CAFE CON LECHE	Milchkaffee 2,50

CAFES TRADICIONALES

103. KAFFEE "EL INCA"	Mit Pisco und Sahne	3,80
122. TOLIMA	Kaffee, Aguardiente (Anisschnaps), Sahne.	3,80
123. YUCATAN	Kaffee, Kahlúa, Sahne.	3,80
124. CARAJILLO	Espresso mit Brandy.	3,80



EL INCA





BRANDYS

110. CARDENAL MENDOZA	2 cl	5,50
112. DUQUE DE ALBA	2 cl	5,00
113. CARLOS I	2 cl	5,00
114. VETERANO	2 cl	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

190. COCA COLA	0,3 l	2,50
191. COCA COLA LIGHT	0,3 l	2,50
192. FANTA	0,3 l	2,50
193. MINERALWASSER	0,3 l	2,50
194. CHICHA MORADA (Maissaft aus Perú)	0,3l	2,80
	0,5l	4,00
	1,0l	8,00



195. BITTER LEMON	0,2 l	2,00
196. TONIC WATER	0,2 l	2,00
197. ORANGENSAFT	0,3 l	2,50
198. APFELSAFT	0,3l	2,50
299. APFELSCHORLE	0,3 l	2,50
300. INCA KOLA (Perú)	0,3l	3,80
400.FLASCHE MINERALWASSER	0,75l	5,80

BIERE VOM FASS

200. GAFFEL KöLSCH	0,2 l	1,80
201. GAFFEL KöLSCH	0,3 l	2,80
202. BUDWEISER	0,3 l	3,20

ALKOHOLFREIE BIERE

204. KÖNIG PILSENER	0,3 l	2,80
205. MALZBIER	0,3 l	2,80





FLASCHENBIERE

206. SCHNEIDER - HEFE - HELL 0,5 l 3,90

207. DESPERADOS (Mexico) 0,33 l 3,90

208. QUILMES (Argentinien) 0,33 l 3,90

209. CLUB COLOMBIA (Kolumbien) 0,33 l 3,90

210. CORONA (Mexico) 0,33 l 3,90

213. CUZQUENA oder CRISTAL (Perú) 0,33 l 3,90

214. CUZQUENA MALTA (Perú) 0,33 l 3,90

215. SAN MIGUEL (Spanien) 0,33 l 3,90

217. POLAR (Venezuela) 0,33 l 3,90

218. PACENA (Bolivien) 0,33 l 3,90



OFFENE WEINE (Spanien, rot, rosé, weiß)

220. GLAS 0,2 l 3,60

221. KARAFFE 0,25 l 4,00

222. KARAFFE 0,5 l 8,00

223. KARAFFE 1 liter 16,00

107. CABERNET SAUVIGNON (Chile, rot, Concha y Toro) 0,2 l 4,00

108. CHARDONNAY (Chile, weiß, Concha y Toro) 0,2 l 4,00

109. MERLOT (Chile, rosé, Concha y Toro) 0,2 l 4,00

SANGRIA

224. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 0,25 liter 5,50

225. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 0,5 liter 10,50

226. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 1 liter 20,00

227. ESPECIAL "EL INCA" ZUS. MIT TROPISCHEN FRUCHTSÄFTEN 22,00



EL INCA



COCKTAILS - LONGDRINKS

164. MOJITO Brauner-Rum, Limettensaft, Minze 7,00
165. PISCO SOUR Pisco, Zitronensaft, Zucker 6,50
163. QUINCEANERA Pisco Sauer mit Maracuya 7,00
166. DAIQUIRI Rum, Zitronensaft, Maraschino 7,00
167. CAIPIRINHA Limetten, Cachaca, Rohrzucker 7,00
168. CUBA LIBRE Habana-Club, Cola, 7,00
169. PISCOLA Pisco, Cola, Eis, Zitrone 7,00
170. GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Soda, Eis 7,00
171. PIÑA COLADA Rum, Ananassaft, Kokosnußcreme 7,50
172. DAIQUIRI MANGO Rum, Zitronensaft, Maraschino, Mango 7,50
173. TEQUILA SUNRISE Tequila, Grenadine, Orangensaft 7,00
174. SEÑORITA Rum, Mangosaft, Sahne 7,50
175. DAIQUIRI FRESAS Rum, Zitronensaft, Maraschino. 7,50
176. SABROSO Tia Maria, Baileys, Sahne 6,50
177. CAMPARI Orange, Soda 6,50
178. LA FLOR DE LA CANELA Amaretto, Batida de Coco, Ananassaft, Zimt 8,00
179. PASION Maracuya, Eierlikör, Rum, Ananassaft 8,00
80. CAIPIROSCA Wodka, Limetten, Rohrzucker 7,00
181. PISCORINA Pisco, Limetten, Rohrzucker 7,00
182. PISCINA Für zwei Personen -Guanabana, Mango, Ananas, Kokosnusscreme, Bacardi. 14,00
183. ISLA MARGARITA Mango, Maracuyalikör, Brauner-Rum, Ananas, Grenadine. 8,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

185. MERENGUE verschiedene tropische Früchte 7,00
186. PINA COLADA VIRGEN Kokosnußcreme, Ananassaft 7,00
187. CARIBE Limetten, Rohrzucker, Maracuya, Eis 7,00
188. **HAPPY HOUR** Mo. - Sa. 18-20 Uhr und 23-24 Uhr
305. **SONNTAG "SPEZIAL"** Sonntags zwischen 18-01 Uhr



EL INCA

MARGARITA COCKTAILS

- | | | |
|--|---|------|
| 151. MARGARITA CLASICA | Tequila, Triple Seco, Zitronensaft | 6,00 |
| 152. MARGARITA FRESAS | Margarita mit Erdbeeren | 6,50 |
| 153. MARGARITA MIT TROPISCHEN FRUCHTEN | Margarita mit Mango, Papaya, Maracuya, Ananas, Brombeeren, Lulo, Guanabana, Curuba oder Guave (Es ist nur eine Frucht zur Auswahl!) | 7,50 |
| 301. Montags | ist bei uns Margaritaabend, jeder Margarita kostet | 4,00 |
| 302. Dienstags | ist bei uns Caipirinhaabend, jede Caipirinha kostet | 4,00 |
| 303. Mittwochs | ist bei uns Pisco-Sourabend, jede Pisco-Sour kostet | 4,00 |
| 304. Donnerstags | ist bei uns Mojitoabend, jeder Mojito kostet | 4,00 |
| 305. Sonntags | ist bei uns "Sonntag Spezial" jeder Cocktail kostet | 5,00 |

SPIRITUOSEN

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|------|
| 230. PISCO (Traubenschnaps) | 2 cl | 2,80 |
| 231. TEQUILA ANEJO | 2 cl | 2,80 |
| 232. TEQUILA weiß | 2 cl | 2,50 |
| 233. TEQUILA GOLD | 2 cl | 3,00 |
| 234. MALTESER | 2 cl | 2,50 |
| 235. HAVANA CLUB 3 JAHRE | 2 cl | 3,00 |
| 236. RAMAZOTTI | 2 cl | 2,80 |
| 237. AVERNA | 2 cl | 2,80 |
| 238. BAILEYS | 2 cl | 2,80 |
| 239. LICOR 43 | 2 cl | 2,80 |
| 240. FERNET BRANCA | 2 cl | 2,50 |
| 241. SHERRY TROCKEN, MEDIUM | 5 cl | 2,80 |
| 242. AGUARDIENTE (Anisschnaps) | 2 cl | 2,80 |
| 243. MEZCAL GUSANO ROJO | 2 cl | 2,80 |
| 244. MEZCAL GUSANO ROJO | 5 cl (Originalflasche mit Wurm) | 6,00 |
| 246. RON VIEJO DE CALDAS (Kolumbien) | 2 cl | 2,80 |
| 247. RON MEDELLIN ANEJO (Kolumbien) | 2 cl | 2,80 |
| 248. HAVANA CLUB 7 JAHRE | 2 cl | 3,50 |
| 249. LICOR DE MELON | 2 cl | 2,80 |



FLASCHENWEINE

CHILE:

249. "CONCHA Y TORO" SAUVIGNON BLANC
750ml. - Valle Central - Weißwein - Trocken 18,50

250. VIU MANET BLANCO (CLASICO)
750 ml. - Chardonnay - Colchagua - Weißwein - Trocken 22,50

251. VIU MANET TINTO (CLASICO)
750 ml - Cabernet Sauvignon - Colchagua - Rotwein - Trocken 22,50

252. "CONCHA Y TORO" CABERNET SAUVIGNON TINTO
750 ml - Valle Central - Rotwein - Trocken 18,50

253. "CONCHA Y TORO" CHARDONNAY BLANCO
750 ml - Valle Central - Weißwein - Trocken 18,50

ARGENTINIEN:

254. TRAPICHE TINTO
750 ml. - Cabernet Sauvignon - Mendoza - Rotwein - Trocken 23,50

255. TRAPICHE BLANCO
750 ml. - Chardonnay - Mendoza - Weißwein - Trocken 23,50

SPANIEN:

256. MARQUES DE RISCAL "RUEDA" BLANCO
750 ml. - Rioja - Weißwein - Trocken 21,00

257. RISCAL TEMPRANILLO TINTO
750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken - Fruchtig 21,00

258. MARQUES DE RISCAL ROSADO
750 ml. - Rioja - Rosewein - Trocken 21,00

259. EL COTO DE IMAIZ RESERVA
750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken 25,50

260. MARQUES DE RISCAL RESERVA
750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken 28,50

261. MARQUES DE CACERES BLANCO
750 ml. - Rioja - Weißwein - Trocken 21,00



EL INCA