

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 gastronomia 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 lationamericana y esperamos con satisfacción que después de su primera visita, contagiados del prodigioso sabor de los quisos latinomericanos 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

Übersetzung: Doris Schlutius









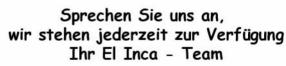




"EL INCA" EN TU CASA

"essen - trinken - feiern - geniessen"
lecker, freundlich und zuverlässig bei Ihnen Zuhause oder in privaten Räumen.

Für die besondere Anlässe stehen auch unsere Räume u.a. für Ihre Feier, Messen, Veranstaltungen oder Hochzeiten zur Verfügung.













RECOMENDACIONES DEL CHEF / EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

30. CAUSA "EL INCA" eine köstliche Zusammensetzung zwischen Ceviche de Pescado und causa mit Avocado mit Süßkartoffel gerniert 9

14,80

24. LECHE DE TIGRE ein Ceviche-Sud mit Calamari-Ringen, leicht scharf

.... genau richtig um Energie zu tanken 9

11,50

70. CHICHARRON geröstete Fischfilets (paniert) mit Zwiebeln-Tomaten-

DE PESCADO Koriander. Marinade, dazu Yuca Frita und Aioli A

15,80

27. DUO MARINO una Combinación Perfecta

Chicharrón de Pescado und Ceviche ein Hauch von Perú $^{9\,A}$

18,80

23. PIQUEO PARRILLERO "Grill-Fingerfood" für zwei Personen

Rinderspieße, Hähnchenunterkeulen, Schweine Knusperbraten, Chorizo, Maiskolben, Kochbananen,

verschiedene Bratkartoffeln und Saucen

....ideal for sharing

37,00

BEBIDAS CON PISCO / GETRÄNKE MIT PISCO

PISCO SOUR	el clásico de los clásicos		7,50
		1 Liter	28,00
QUINCEAÑERA	Pisco Sour mir Maracuya		8,00
		1 Liter	28,00
CHICHA SOUR	Pisco Sour mit Inca-Lila-Maissaft		8,00
CHOLOPOLITAN	Pisco, Maracuya, Contreau, Limetten, Cranberry		8,00
CHILCANO	Pisco, Angostura, Ginger Ale, Limette		8,00
PISCOLA	Pisco mir Coca Cola		8,00









01. GUACAMOLE Avocadocreme 5.50

02. SALSA ROJA Tomatensauce mit Chili (warm) 1 5,00

03. SALSA CRIOLLA Marinierte Zwiebeln, Tomaten und Koriander (pikant) 5,50

04. SALSA DE ATÚN Thunfisch Dip 5,50

05. SALSAS MIXTAS Avocadocreme, Tomatensauce mit Chili, marinierte Zwiebeln,
Tomaten und Thunfisch Dip 1 6,50

ENTRADAS - VORSPEISEN

06. CEVICHE DE PESCADO zitronenmariniertes Fischsfilet mit Zwiebeln, Koriander und
Knuspermais (pikant)⁹ 11,50

07. EMPANADAS CRIOLLAS 2 Teiftaschen gefüllt mit Rindergehacktem oder Käse A 5,80

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 5,80

11. GAMBAS AL AJILLO Shrimps in leicht pikanter Knoblauchsauce B 13,80

12. CEVICHE DE GAMBAS

Zitronenmarinierte Gambas mit Zwiebeln und Koriander (pikant) 9 B 13,80

13. CHAMPIÑONES AL AJILLO Frische Champignons in Knoblauchsauce 11,80

14. CEVICHE MIXTO Zitronenmariniertes Seelachsfilet mit Meeresfrüchten und Koriander ^{9 B N}
(pikant) 14,80

15. CAUSA DE ATÚN Kartoffelpastete gefüllt mit Thunfish, Avocado und Gemüse ganiert 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 5,20 1

18. TAMALES In Bananenblätter gewickelte Maismehltasche gefüllt mit Huhn- und Rindfleisch 9,50

ENTRADA MIXTA (AB 2 PERS.) Gemischte Platte (Fleisch- oder K\u00e4setaschen \u00fcberbackene Nachos, Yuca frita, guacamole)
 6,20 p.Pers.

EL INCA

SOPAS - SUPPEN

- 20. CHILI CON CARNE Kräftig gewürzter Bohneneintopf ^I 5,50
 - 21. SOPA DE MAIS Cremige Maissuppe 6 5,50
- 22. SOPA CRIOLLA Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse 1 5,50
- 25. CHUPE DE LANGOSTINOS Cremige Suppe mit Gambas und Nudeln 10,80
- 26. CAZUELA DE MARISCOS kräftige Fisch- und Meeresfrüchtesuppe 1 B D 10,80

ENSALADAS - SALATE

- 31. CARTAGENERA Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Paprika und gegrillte Hühnerbrustfiletstreifen 11,80
- 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 "NOAH" Halbes gegrilltes Hänchenbrustfilet dazu Kartoffelscheiben mit Ketchup. Als Kindergetränk: Cola, Fanta, Wasser, Apfel-Orangensaft oder Chicha Morada.

Als Nachtisch: Eine Eiskugel und eine Kinderüberraschung!

6.80







TORTILLA - VARIATIONEN

39. BURRITO VEGETARIANO Weizentortilla gefüllt mit Palmenherzen, Käse, Mais, Paprika und Salat dazu Bohnen, Reis, Sauerrahm und Avocadocreme. 11,80

40. QUESADILLA VEGETARIANA

Weizentortilla gefüllt mit Mozarella, Blattspinat und
Champignons, dazu Avocadocreme und Salat. 1A 11,80

41. FAJITAS DE CARNE Arg. Mariniertes Rindfleisch in einer heissen Pfanne serviert, dazu 3
Tortillas, Reis, Bohnen, Salat und Saucen. 17,80

42. FAJITAS DE POLLO

Mariniertes Hühnerbrustfilet in einer heissen Pfanne serviert, dazu 3 Tortillas, Reis, Bohnen
Salat und Saucen^{1 A} 16,80

43. BURRITOS DE CARNE

Weizentortilla gefüllt mit Bohnen, Rinderhackfleisch,
Sauerrahm, dazu Reis und Salat 13,80

44._TACOS DE CARNE Drei Weizentortillas gefüllt mit arg. Roastbeef, dazu frit.

Kartoffel-Scheiben, Avocadocreme und Salat 15,80

46. CARTUCHOS Drei geröstete Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch und Tomaten, dazu Avocadocreme, Reis, Bohnen und Salat 13,80

47. COMBINACION "EL CHAVO" Zwei Maistortillas gefüllt mit Rinderhackfleisch, Käse und Hühnerfleisch, dazu Reis, Bohnen, Sauerrahm und Salat 13,80

48. BURRITOS DE POLLO Weizentortilla gefüllt mit Hühnerfleisch, Bohnen und Sauerrahm, dazu Reis und Salat ^{1 A} 13,80





ESPECIALIDADES DE LA CASA - SPEZIALITATEN DES HAUSES AVES - GEFLÜGEL

49. AJI DE GALLINA Hühnerragout nach peruanischer Art mit Reis und Salat (leicht pikant) ^{1 A} 13,80

50. POLLO A LA CREMA Hähnchenstreifen in Nusssauce (Cashewkerne) dazu Reis und Salat ^{1 E G} 13.80

- 51. POLLO CALEÑO Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Bananen-Mandarinensauce, dazu Reis und Salat 176 13,80
- 52. POLLO A LA PARRILLA Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Avocadocreme, dazu frit.

 Kartoffel-Scheiben und Salat 13,80
 - 53. SANTA MARTA
 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Schinken, Ananas und Käse
 überbacken, dazu Reis und Salat

 13.80
- 54. PINCHO CON YUCA zwei gegrillte Hähnchenspieße mit gratinierter Yuca und Salat 6 13,80

CARNE DE RES - RINDFLEISCH

- 59. ANTICUCHOS DE CORAZÓN Zwie gegrillte Rinderherzspieße mir Yuca und Salat, dazu Chicha Morada (Maissaft aus Perú) 14.80
- 60. ANTICUCHOS DE CARNE Zwei gegrillte arg. Rinderspieße mit gebr. Zwiebeln und Paprika, dazu "Yuca Frita" (Maniokwurzel) und Salat 15,80
 - 61. **BISTEC COSTEÑO** 250g arg. Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu frit. Kartoffelscheiben und Salat⁶ 19,80
- 62. LOMO SALTADO arg. Rindfleischstücke mit gebr. Zwiebeln, Tomaten und Koriander, dazu Reis, frit. Kartoffelscheiben und Salat 16,50
- 63. MEDALLONES arg. Roastbeefmedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu frit. Kartoffelscheiben und Salat¹⁶ 16,80
- 64. COMBINACION "DON JORGE" 180g arg. Rumpsteak, Ein Taco de Carne, Rinderspiess, dazu Yuca frita, Salat un scharfe Chipotle-Sauce 21,80
 - 65 EL VALIENTE 250g arg. Rumpsteak mit Chipotlesauce (sehr scharfe Chillisauce), dazu
 "Yuca Frita" und Salat 19,80
 - 66. PARRILLADA "EL INCA" arg. Grillplatte für 2 Personen: Roastbeef-medallions,
 Hähnchenbrustfilet, Lammfilets, Rinderspieße, dazu frit.
 Kartoffelscheiben, Maiskolben Steaksauce und Salat 46,00



PESCADO - FISCH

71. BORRACHITO "Beschwipstes" Seehechtfilet und Gambaspieß in Tequilasauce, dazu Reis und Salat 16 16.80

72. PESCADO FRITO Dorada Royal, ganzer Fisch gebraten, dazu Reis, Salat und marinierte rote Zwiebeln¹ 18.80

Meeresplatte für 2 Personen: Fischfilets, Scampis, Muscheln, Tintenfisch, garniert mit marinierten Zwiebel, Tomaten, und Koriander, dazu "Yuca Frita" und Salat 46,00

Gegrillte Langostinos in Brandy-sauce mit Knoblauch 74. LANGOSTINOS A LA PLANCHA und Salat B 16.80

ACOMPANAMIENTOS - BEILAGEN

75. YUCA FRITA fritierte Maniokwurzel 5.20

76. PATACONES fritierte Kochbanane 5,20

77. CHOCLO Mex. Maiskolben 4,80

78. PAPAS FRITAS fritierte Kartoffelscheiben 3,50

> 3,00 79. ARROZ Reis

POSTRES - NACHSPEISEN

80. PANQUEQUES

Crèpes mit Dulce de Leche(Karamelcreme) und Sahne. 7,80

81. ZAMBO Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 4,80

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

84. FLAN Karamelpudding mit Sahne und DULCE DE LECHE. 5.80

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff

2. Koffeinhaltig 3. Chininhaltig

4. Phenylalinguelle

5. Konservierungsstoffe

6. Antioxidationsmittel

Süßungsmittel Phosphat

Geschmacksverstärker

10. Geschwärzt

C - Eier

D - Fisch

Glutenhaltiges

Getreide Krebstiere

G - Milch, Quark

Schwefeldioxid Soya, Soyasauce

N - Weichtiere

und Sulfite H - Schalenfrüchte Lupinen

I - Sellerie J - Senf

E - Erdnüsse K - Sesamsamen



TROPISCHE FRUCHTSÄFTE

(Aus karibischen Fruchtfleisch)

90. MANGO 0,31 3,90

91. PAPAYA 0,3I 3,90

92. LULO (Naranjilla) 0,31 3,90

93. GUANABANA (mit Milch) 0,31 3,90

94. MORA (Brombeer) 0,31 3,90

95. MARACUYA 0,31 3,90

96. PIÑA (Ananas) 0,31 3,90

97. GUAYABA (Guave) 0,31 3,90

98. TAHITI LEMON 0,31 3,90

MILCHSHAKES

120. BANANO 0,31 3,90

121. FRESAS (Erdbeer) 0,31 3,90

122. LÚCUMA (Milchshake aus Perú) 0,31 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

124. CARAJILLO Espresso mit Brandy. 3,80









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 | 2,80

191. COCA COLA LIGHT 0,31 2,80

192. FANTA 0,3 | 2,80

193. MINERALWASSER 0,3 | 2,80

195. MEI CENTER 1950 1 2,50

194. CHICHA MORADA (Maissaft aus Perú) 0,31 2,80

0,5l 4,00 1,0l 8,00

195. **BITTER LEMON** 0,2 | 2,20

196. TONIC WATER 0,2 | 2,20

197. ORANGENSAFT 0,3 | 2,80

198. APFELSAFT 0,31 2,80

299. APFELSCHORLE 0,3 | 2,80

300. INCA KOLA (Perú) 0,31 3,80

400.FLASCHE MINERALWASSER 0.751 5.80

BIERE VOM FASS

200. GAFFEL KöLSCH 0,2 | 2,20
201. GAFFEL KöLSCH 0,3 | 3,20

202. **BUDWEISER** 0,3 1 3,50

AILKOHOLFREIE BIERE / FLASCHE

204. **KÖNIG PILSENER** 0,3 1 2,80

205. HEFEWEIZEN 0,5 | 3,90



FLASCHENBIERE

206. **SCHNEIDER** - HEFE - HELL 0,5 1 3,90

207. DESPERADOS (Mexico) 0,331 3,90

208. QUILMES(Argentinien) 0,331 3,90

209. CLUB COLOMBIA (Kolumbien) 0,331 3,90

210. CORONA (Mexico) 0,331 3,90

211. DOS XX (Mexico) 0,33 1 3,90

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

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

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

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

OFFENE WEINE

107. CABERNET SAUVIGNON (Chile, rot) 0,2 | 4,00 0,25 | 4,80 0,5 | 9,50 1 L 18,00 | 108. CHARDONNAY (Chile, weiß) 0,2 | 4,00 0,25 | 4,80 0,5 | 9,50 1 L 18,00 | 109. MERLOT (Chile, rosè) 0,2 | 4,00 0,25 | 4,80 0,5 | 9,50 1 L 18,00

SANGRIA

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

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

226. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 1 liter 20,00

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









COCKTAILS - LONGDRINKS

164. MOJITO Brauner-Rum, Limettensaft, Minze 8,00

165. PISCO SOUR Pisco, Zitronensaft, Zucker 7,50

163. QUINCEANERA Pisco Sauer mit Maracuya 8,00

166. DAIQUIRI Rum, Zitronensaft, Maraschino 7,50

167. CAIPIRINHA Limetten, Cachaca, Rohrzucker 8,00

168. CUBA LIBRE Habana-Club, Cola, 8,00

169. PISCOLA Pisco, Cola, Eis, Zitrone 8,00

170. GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Soda, Eis 7,50

171 PIÑA COLADA Rum, Ananassaft, Kokosnußcreme 8,50

172. DAIQUIRI MANGO Rum, Zitronensaft, Maraschino, Mango 8.00

173. TEQUILA SUNRISE Tequila, Grenadine, Orangensaft 8,00

174. SEÑORITA Rum, Mangosaft, Sahne 8,50

175. DAIQUIRI FRESAS Rum, Zitronensaft, Maraschino. 8,00

176. SABROSO Tia Maria, Baileys, Sahne 7,00

177. CAMPARI Orange, Soda 7,00

178. LA FLOR DE LA CANELA Amaretto, Batida de Coco, Ananassaft, Zimt 8,50

179. PASION Maracuya, Eierlikör, Rum, Ananassaft 8,50

80. CAIPIROSCA Wodka, Limetten, Rohrzucker 8,00

181. PISCORINA Pisco, Limetten, Rohrzucker 8,00

182. PISCINA Für zwei Personen -Guanabana, Mango, Ananas, Kokosnusscreme, Bacardi. 14,00

183. ISLA MARGARITA Mango, Maracuyalikör, Brauner-Rum, Ananas, Grenadine. 9,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

185. MERENGUE verschiedene tropische Früchte 7,50

186. PINA COLADA VIRGEN Kokosnußcreme, Ananassaft 7,50

187. CARIBE Limetten, Rohrzucker, Maracuya, Eis 7,50

188. HAPPY HOUR Mo. - Sa. 18-20 Uhr und 23-24 Uhr

305. SONNTAG "SPEZIAL" Sonntags zwischen 12-01 Uhr



MARGARITA COCKTAILS

151. MARGARITA CLASICA Tequila, Triple Seco, Zitronensaft 7,00

152.MARGARITA FRESAS Margarita mit Erdbeeren 7,50

153.MARGARITA MIT TROPISCHEN FRUCHTEN Margarita mit Mango, Papaya, Maracuya, Ananas, Brombeeren, Lulo, Guanabana, Curuba oder Guave (Es ist nur eine Frucht zur Auswahl!) 8,00

301. Montags ist bei uns Margaritaabend, jeder Margarita kostet 5,00

302, Dienstags ist bei uns Caipirinhaabend, jede Caipirinha kostet 5,00

303. Mittwochs ist bei uns Pisco-Sourabend, jedePisco-Sour kostet 5,00

304. Donnerstags ist bei uns Mojitoabend, jeder Mojito kostet 5,00

305.Sonntags ist bei uns "Sonntag Spezial" jeder Cocktail kostet 6,00

SPIRITUOSEN

230. PISCO (Traubenschnaps) 2 cl 3,00

231. TEQUILA ANEJO 2 cl 5,00

232. TEQUILA weiß 2 cl 3,00

233. TEQUILA GOLD 2 cl 3,50

235. HAVANA CLUB 3 JAHRE 2 cl 4,00

236. RAMAZOTTI 2 cl 3.00

237. AVERNA 2 cl 3,00

238. BAILEYS 2 cl 3,00

239. LICOR 43 2 cl 3,00

240. FERNET BRANCA 2 cl 3,00

242. AGUARDIENTE 2 cl 4,00 (Anisschnaps)

243, MEZCAL GUSANO ROJO 2 cl 3,50

244. MEZCAL GUSANO ROJO 5 cl (Orginalflasche mit Wurm) 7,00

246. RON VIEJO DE CALDAS (Kolumbien) 2 cl 4,00

247. RON MEDELLIN ANEJO (Kolumbien) 2 cl 4,00

248. HAVANA CLUB 7 JAHRE 2 cl 5,00







FLASCHENWEINE

CHILE:

249. SAUVIGNON BLANC

750ml. - Valle Central - Weißwein - Trocken 19,50

250. VIU MANET BLANCO (CLASICO)

750 ml. - Chardonnay - Colchagua - Weißwein - Trocken 23,50

251. VIU MANET TINTO (CLASICO)

750 ml - Cabernet Sauvignon - Colchagua - Rotwein - Trocken 23,50

252. CABERNET SAUVIGNON TINTO

750 ml - Valle Central - Rotwein - Trocken 19,50

253. CHARDONNAY BLANCO

750 ml - Valle Central - Weißwein - Trocken 19,50

ARGENTINIEN:

254, TRAPICHE TINTO

750 ml. - Cabernet Sauvignon - Mendoza - Rotwein - Trocken 24,50

255. TRAPICHE BLANCO

750 ml. - Chardonnay - Mendoza - Weißwein - Trocken 24,50

SPANIEN:

256. MARQUES DE RISCAL "RUEDA" BLANCO

750 ml. - Rioja - Weißwein - Trocken 22,00

257. RISCAL TEMPRANILLO TINTO

750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken - Fruchtig 22,00

258. MARQUES DE RISCAL ROSADO

750 ml. - Rioja - Rosewein - Trocken 22,00

259. EL COTO DE IMAIZ RESERVA

750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken 26,50

260. MARQUES DE RISCAL RESERVA

750 ml. - Rioja- Rotwein - Trocken 29,50

261, MARQUES DE CACERES BLANCO

750 ml. - Rioja - Weißwein - Trocken 22,00

