

CHRISTIANS TAKE-AWAY

Reiselust 25.02. – 28.02.21

VORSPEISEN

Ceviche vom Schwertfisch mit in Kokosmilch eingelegtem Pulpo,
Pink Grapefruit, Staudensellerie, Mango und Koriander

17€

 Gebackene Black-Tiger-Garnelen mit Chipotle-Mayonnaise,
Guacamole, Baby Leaf mit Limetten-Dressing

18€

Tataki vom Hirsch, Soja-Marinade, Sprossen und Baby Leaf-Salate

16€

Maiscremesuppe mit Black-Tiger-Garnele

10€

HAUPTGERICHTE

Laksa-Fisch-Eintopf mit Miesmuscheln in fein-würziger Soße mit Kokosmilch,
Glasnudeln und Pak-Choy

28€

Lachstranche mit Macadamianuss, Ingwer-Limettensoße,
Blattspinat und Süßkartoffeln

28€

Brust vom Maishuhn mit Salzzitronen und Rosmarin,
gebackenen Mais-Schnitten, Zwiebellauch und Tomaten

24€

 „Cohinita Pibil“ - würziges Ragout vom Schwein mit Annatto und Bananenblatt gegart,
Habanero-Zwiebel-Pickle und Reis

22€

 Rinderfilet mit Chorizokruste, Frijoles Refritos (Bohnenpüree), gegrilltem Kaktus
und Salsa Ranchera (Tomate, Chillie, Zwiebel, Knoblauch)

32€

Gebackene Mais-Schnitten mit Mais, Zwiebellauch und Tomaten
in würziger Soße mit geräuchertem Paprika

16€

DESSERT

 Maiskuchen mit Amaranth und Cajeta (Ziegenmilch)

10€

 Schokoladentörtchen mit Mole und Vanillesoße

10€

-  = original mexikanische Gerichte von unserem Sous Chef Saul Alpizar -