

## WARME GETRÄNKE

*All unsere Kaffeegetränke werden mit kolumbianischem Bio-Kaffee zubereitet.  
Unser Kakao und Tees sind ebenfalls bio.  
Bei Wunsch verwenden wir laktosefreie Milch.*

- Espresso (9) 2,90 € doppelt 4,50 €
- Espresso Macchiato (1,9) 3,60 € doppelt 4,90 €
- Americano (9) 4,50 €
- Tasse Kaffee schwarz (9) 4,00 € groß 4,80 €
- Cappuccino (1,9) 4,30 € groß 5,90 €
- Milchkaffee (1,9) 4,10 € groß 5,80 €
- Latte Macchiato (1,9) 4,90 €
- Aguapanela 6,30 € (*heißer Zuckerrohrsaft*) **mit Limettensaft** 7,50 €
- Bio-Heiße Schokolade (1) 8,40 € (*100% Kakao aus Lateinamerika*)
- Bio-Tee (9) 4,90 €

*(zur Auswahl: Grüntee, Schwarztee, Fenchel, Kamille, Früchte, Pfefferminze)*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser mit / oder ohne Kohlensäure  
(Flasche 0,5 l) 4,50 € / (Flasche 0,75 l) 5,90 € / (Flasche 1,0 l) 6,90 €
- Bio-Saft (0,5 l) 5,95 € (*zur Auswahl: Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft*)
- Bio-Schorle (0,5 l) 5,80 € (*zur Auswahl: Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft*)
- Exotische, frisch gemachte Säfte mit stillem Mineralwasser oder Milch (1): (0,4 l) 9,95 €  
*(zur Auswahl: Lulo, Guave, Guanábana)*
- Frisch gepresste Limetten-Limonade mit Mineralwasser,  
Eiswürfeln und braunem Rohrzucker (0,4 l) 9,90 €
- Kolumbianische Softdrinks: Pony Malta (1, 2, 10) (*süßes Malzgetränk*) (0,3 l) 4,95 €  
Colombiana (1, 2, 10) (*oranges Cola*) (0,5 l) 5,70 €
- Cola, Cola ohne Zucker (1, 2, 9, 10) (0,5 l) 4,80 € / Spezi (1, 2, 9, 10) (0,5 l) 4,80 €
- Kalter Kaffee (9) (*Glas ungesüßter Filterkaffee mit Eiswürfeln*) (0,3 l) 7,20 € / (0,4 l) 7,90 €
- Frappé (1, 9) (*süßes Kaltgetränk aus Filterkaffee, Milch und Eiswürfeln*) (0,3 l) 8,80 €
- Eiskaffee (1, 9) (*kaltes Kaffeegetränk mit Bio-Vanilleeis und Schlagsahne*) (0,4 l) 9,90 €
- Eisschokolade (1) (*kaltes Kakaogetränk mit Bio-Schokoladeneis und Schlagsahne*) (0,4 l) 9,70 €

## BIER

- Kolumbianische Biere (A) (0,3 l) 5,40 €
- Refajo (A, 1, 2) (*Helles mit Colombiana*) (0,5 l) 6,90 €
- Helles (A) (0,5 l) 4,90 €
- Radler (A) (0,5 l) 4,70 €
- Weißbier (A) (0,5 l) 4,90 €
- Michelada (A) (*Helles mit Limettensaft und Salz - bei Wunsch mit ChilisaUCE*) (0,5 l) 4,80 €

## WEIN

### *südamerikanische Weine*

- Rotwein (J) (0,2 l) 8,80 € / (Flasche 0,75 l) 25,90 €
- Weißwein (J) (0,2 l) 8,80 € / (Flasche 0,75 l) 25,90 €

### *Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich*

- Rotwein (J) (0,2 l) 7,20 € / (Flasche 0,75 l) 23,90 €
- Weißwein (J) (0,2 l) 7,20 € / (Flasche 0,75 l) 23,90 €
  
- Weinschorle (J) (0,4 l) 8,80 €

## COCKTAILS UND SHOTS

- Cuba Libre (10), (0,3 l) 9,90 € / (Jumbo 0,4 l) 14,40 €
- Caipiriña (10) (0,3 l) 9,90 € / (Jumbo 0,4 l) 14,40 €
  
- Aguardiente (*kolumbianischer Anisschnaps*) (2 cl) 4,30 € / (4 cl) 5,40 €
- Rum (10) (2 cl) 4,30 € / (4 cl) 5,40 €

## SUPPEN UND EINTÖPFE

*nur für Buffets, Events oder auf Vorbestellung ab 7 Portionen*

- |   |         |
|---|---------|
| - <b>Caldo de Pollo:</b> kolumbianische Hühnersuppe mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Petersilie, dazu gebratener Maisfladen | 9,70 €  |
| - <b>Caldo de Res:</b> kolumbianische Rindfleischsuppe mit Kartoffeln, Zwiebeln und Petersilie, dazu gebratener Maisfladen        | 9,90 €  |
| - <b>Café Sol Latino-Linseneintopf</b> mit Gemüse, dazu gebratener Maisfladen und Avocado (vegan)                                 | 17,90 € |

## AREPAS, EMPANADAS UND CHORIZO

*Alle Arepas und Empanadas werden serviert mit hausgemachtem:*

*Avocado-Dip (1, 2, 3, 4) (scharf)*

*und Aji Criollo (1, 2, 3, 4)*

*(scharfer Dip aus kleingehackten Tomaten, Zwiebeln und Petersilie)*

- **Arepa con Queso (1):** ein gebratener Maisfladen *aus weißem Mais*, gefüllt mit Käse (*vegetarisch*) 8,20 €
- **Arepa de Chóclo (1):** ein gebratener Maisfladen *aus gelbem Süßmais*, gefüllt mit Käse (*vegetarisch*) 9,70 €
- **Kolumbianische Empanadas:** (*Portion = 2 Stück*) 10,00 €  
zwei große Maistaschen *aus gelbem Maismehl*, gefüllt mit Rindfleisch und Kartoffeln
- **Kolumbianische Empanadas ohne Fleisch:** (*Portion = 2 Stück*) 10,00 €  
zwei große Maistaschen *aus gelbem Maismehl*, gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln
- **Chorizo con Arepa (8):** Portion Bratwurst mit gebratenem Maisfladen 9,90 €

## HAUPTGERICHTE

- **Bandeja Paisa** (M, 8): *(solange der Vorrat reicht)* 29,50 €  
Kolumbianisches Gericht aus roten Bohnen, Reis, Rindfleischstreifen, Spiegelei, gebratenem Schweinebauch mit Schwarte, gebratener Bratwurst, Avocado, gebratenem Maisfladen und gebratenen Kochbananen
  
- **Lechona:** *(bei Gelegenheit, solange der Vorrat reicht)* 28,60 €  
kolumbianisches Gericht aus Ferkel, gefüllt mit Schweinefleisch, gelben Erbsen und Gewürzen, serviert mit gebratenem Maisfladen, knuspriger Schwarte und Mais-Pudding
  
- **Ajíaco:** sämige Hühnersuppe mit kolumbianischen Kartoffeln, Mais und Guascas (*Kräuter*), serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 19,20 €
  
- **Sancocho:** Eintopf mit Fleisch, kolumbianischen Kartoffeln, Maniok und Kochbananen, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 19,90 €
  
- **Arroz con Pollo:** gebratener Reis gemischt mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Karotten und grünen Erbsen, serviert mit gebratenem Maisfladen und Avocado 18,70 €
  
- **Calentado** (M): Gericht aus roten Bohnen gemischt mit Reis, serviert mit Spiegelei, gebratenem Maisfladen und Avocado (*optional vegetarisch*) 19,20 €
  
- **Chili con Carne** (1, 2, 3, 4): scharfes Gericht aus roten Bohnen, Rinderhackfleisch und Tomatenpüree, serviert mit gebratenem Maisfladen und Avocado 18,70 €
  
- **Chili sin Carne** (1, 2, 3, 4): scharfes Gericht aus roten Bohnen, Tomatenpüree, Karotten und Zwiebeln (*vegetarisch / vegan*), dazu gebratener Maisfladen und Avocado 17,80 €
  
- **Tamal** (M) (*typisch aus der kolumbianischen Region Tolima*):  
in Bananenblättern eingewickeltes und gekochtes Gericht mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Reis, gelben Erbsen, Karotten und Kartoffeln, serviert mit gebratenem Maisfladen und einem hartgekochten Ei 21,90 €
  
- **Tamal** (M): vegetarisch mit Ei / vegan mit Avocado (*beides mit Maisfladen*) 20,90 €

## SPEZIELLE GERICHTE

*Nur für Buffets, Events oder auf Vorbestellung ab 7 Portionen*

- **Carne estofada / sudada:** geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Maniok, Karotten und Zwiebeln, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 26,80 €
- **Pollo sudado:** gekochte Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Maniok, Karotten und Zwiebeln, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 23,90 €
- **Mondongo:** Eintopf mit Kutteln, Rindfleisch, kolumbianischen Kartoffeln, Maniok und Arakacha, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 19,90 €

## NACHSPEISEN

*Nur für Buffets, Events oder auf Vorbestellung*

- **Arroz con leche** (I): warmer Milchreis, auf Wunsch mit gemahlenem Zimt *und / oder* Rosinen 8,40 €
- **Brevas con Arequipe** (I): kolumbianisches Dessert aus in Sirup eingelegten Feigen mit Karamellcreme 9,30 €
- **Mazamorra** (I): kolumbianische cremige und warme Maissuppe mit Milch, serviert mit Panela (*pulverisierter Rohrzucker*) und Bocado (*Guavenpaste*) 10,20 €
- **Hausgemachte Torten** (A, H, I, L, M, 1, 9): 5,10 € Stück
- **Hausgemachter Kuchen** (A, H, I, L, M, 1, 9): 4,90 € Stück

## VERSCHIEDENES

- Buñuelo (I, M): (*kolumbianische Bällchen aus Maniok-, Maismehl und Käse*) 4,00 € Stück
- Pandebono (I): 3,80 € Stück / gefüllt mit Guavenpaste 4,00 € Stück  
(*kolumbianisches Brötchen aus Maniok-, Maismehl und Käse*)

***werden nur gelegentlich angeboten***

- Portion Reis: 3,90 €
- Spiegelei *oder* gekochtes Ei (M): 3,40 €
- Portion Avocado: 3,80 €
- Mini-Arepa (*kleiner gebratener Maisfladen*): 2,80 € Stück
- Portion Avocado-Dip (1, 2, 3, 4) *oder* Ají Criollo (1, 2, 3, 4) (*scharfe Soßen*): 2,90 €
- Portion Plátano (*gebratene Kochbananen*): 6,90 €
- Portion Chicharrón (*gebratener Schweinebauch*): 8,40 €
- Portion Yuca (*gebratene Maniok-Sticks*): 7,90 €

## **ALLERGENKENNZEICHNUNG:**

- A:** glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E:** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F:** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H:** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I:** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- J:** Schwefeldioxid / Sulphite  
mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- K:** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L:** Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland-Nüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- M:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N:** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## **ZUSATZSTOFFE:**

- 1** Farbstoff
- 2** Konservierungsstoff
- 3** Antioxidationsmittel
- 4** Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** Phosphat
- 8** Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9** koffeinhaltig
- 10** chininhaltig
- 11** Süßungsmittel
- 12** gewachst