

Vegetarisch



Manihot
esculenta

Arroz frito con Verduras [G] Gebratener gelber Reis mit Gemüse	€ 8.50
Jerk Gemüse mit Basmatireis [A,D,F,M] Gebratenes Gemüse in pikanter Kräutermarinade mit Basmatireis	€ 9.50
Quinoa-Risotto [A,G,L] mit sautiertem Muskatkürbis, Zucchini und Jalapeño-Koriander-Salsa	€ 10.50
Verduras de primavera [O] Gebratenes buntes Frühlingsgemüse mit Papas Bravas und Chimichurri	€ 11.50
Comida's Veggie Burger [A,C,G,M,N,O] mit hausgemachtem Gemüselaißchen, Avocado, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Guacamole und Aioli; wahlweise mit Käse; serviert mit Yuca oder hausgemachten Pommes Frites, dazu Kreolische Mayonnaise	€ 11.50

Desserts



Saccharum
officinarum

Crema Catalana [C,G] Katalanische Dessertcreme mit Madagaskar Vanille und knuspriger Rohrzuckerkruste	€ 5.80
Espuma de Mango [G] Mangoschaum mit Kokoseis	€ 5.80
Baño de chocolate blanco [G] Kaltes Bad von der weißen Schokolade mit frischen Erdbeeren und Bananen	€ 6.80
Caribbean Fudge Pie [A,C,G,H] Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Walnüssen und Vanilleeis auf Nougatspiegel	€ 7.50



SOUL-FUNK-DISCO

Fr & Sa 20.00 – 04.00 Uhr

Der Red Room befindet sich in unserem Untergeschoss.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, **B** – Krebstiere, **C** – Ei, **D** – Fisch, **E** – Erdnuss,
F – Soja, **G** – Milch oder Laktose, **H** – Schalenfrüchte, **L** – Sellerie, **M** – Senf,
N – Sesam, **O** – Sulfite, **P** – Lupinen, **R** – Weichtiere



€ 8.90

mit Salat oder Suppe +€ 2.60

23.04.2018 – 27.04.2018

MONTAG

Dinkel-Bärlauch-Laibchen
auf Kräuter-Frischkäse-Bett [G]

DIENSTAG

Faschierte Spieße vom Rind mit Minz-Joghurt-Dip
an Butterreis und gegrillter Tomate [G]

MITTWOCH

Zarte gebackene Hühnerfilets im Hafermantel
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat [A,C,G]

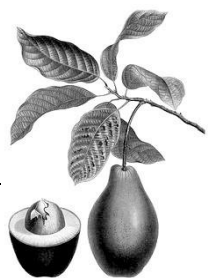
DONNERSTAG

„Boeuf à la mode“
Geschmorte Rinderschulter mit Brandy, Wacholderbeeren,
Karotten, Sellerie Gemüse
und hausgemachten Kartoffelknödel [A,C,G,L,O]

FREITAG

Gebratene Streifen vom Huhn auf asiatische Art
mit Brokkoli und roten Zwiebeln an Langkornreis [E,F,O]

Kalte Vorspeisen



*Persea
americana*

Causa Rellena [G,O,H] Zweierlei Tartar von Avocado- Koriander und Süßkartoffel-Muskatkürbis	€ 6.90
Ceviche de Trucha Asalmonada [A,D] Lachsforellenfilet mariniert in Limettensaft, Koriander und Chili mit Süßkartoffel, Tomaten, Radieschen und Knuspermais	€ 9.80
Thunfisch-Avocado Tartar [A,D] Tartar vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, serviert mit Gebäck	€ 14,50
Beef Tartar [A,D,G,M] Tartar vom argentinischen Angusrind mit Rucolasalat, dazu Butter und Toast	€ 13.50



Warme Vorspeisen

Chicken Wings [M,O] in Honig-Chili-Beize, dazu Blattsalat	€ 6.90
Gambas Rojas [B,O] Rote argentinische Wildgarnelen auf Spinat-Quinoa-Salat mit Granatapfel und Limetten-Chili-Marinade	€ 11.50
Empanadas [A,C,G,L,M,O] mit Hühnerfleisch gefüllte und vegetarische Teigtaschen, dazu Blattsalat und Kräuterrahm	€ 8.50
Gambas al ajillo [A,B] gebratene Garnelen in Olivenöl, Knoblauch und Chili, dazu reichen wir Brot	€ 9.50



*Capsicum
annuum*

Salate



*Coriandrum
sativum*

Lauwarmer Süßkartoffel-Gemüse-Salat [O] mit Brokkoli, Karfiol, Karotten, Gelbe Rüben und Süßkartoffel, mariniert mit Gegenbauer's edelsüßem Essig	€ 7.50
Pikanter Avocado-Mango-Salat [M,O] vegan	€ 8.80
Spinatsalat mit gegrilltem Ziegenkäse [A,G,M,O] dazu knuspriger Speck und Croutons	€ 9.50
Comida-Salat [M,O] vegan Gemischter Blattsalat mit Avocado, Mango und Tomaten	€ 8.50
mit gebratener Hühnerbrust [M,O]	€ 11.50
mit gebratenen Black Tiger-Garnelen [B,M,O]	€ 13.50



Suppen

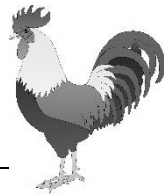
Sopa del día [A,C,D,F,G,L,H,M,N,R] Saisonale Tagessuppe	€ 4.90
Potaje de Frijoles negros [A,C,F,G,L] Schwarze Bohnen-Suppe mit frischem Koriander	€ 4.90
Kreolische Hühnersuppe [A,C,F,G,L,M] mit Chili und Zitronengras, sowie einer Einlage aus Hühnerbrust und Saisongemüse	€ 5.80
Kürbis-Ingwer-Suppe [B,H] mit gegrillter Black Tiger-Garnele	€ 6.80



*Mangifera
indica*

Hauptspeisen

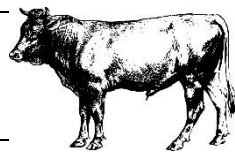
Huhn



Gallus domesticus

Arroz frito con Pollo [G] Gebratener gelber Reis mit Huhn und Gemüse	€ 9.50
Pollo frito con Yuca y Tostones [A,C] Frittierte Hühnerfiletstreifen mit Maniok und Kochbananen, dazu Guacamole und Chili-Honig-Dip	€ 12.50
Kreolisches Huhn [G] Hühnerfilets in Kokos-Curry Sauce mit Basmatireis und hausgemachten Süßkartoffelchips	€ 13.50
Caribbean Jerk Chicken [D,E,G,M] Gebratene Hühnerfilets in pikanter Kräutermarinade mit gelbem Reis	€ 13.50

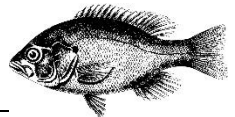
Rind



Bos primigenius taurus

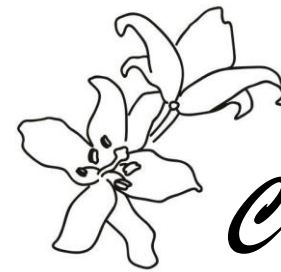
Jamaican Hot Pepper Pot (sehr scharf) [A,C,F,G,L] Rindfleisch-Chili-Eintopf mit Schwarze Bohnen-Reis	€ 14.50
Comida's Burger [A,C,D,F,G,N,O] mit frisch faschiertem argentinischen Angusrind, Avocado, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Havana Club-Barbecuesauce, wahlweise mit Käse, serviert mit Yuca oder hausgemachten Pommes Frites, dazu kreolische Mayonnaise	€ 19.50
Chipotle Angus Beef (scharf) Filetspitzen vom argentinischen Angusrind mit Zucchini in rauchiger Chipotle Chili-Sauce an Congri	€ 21.00
„Surf n' Turf Argentino“ [B,G,O] (ca. 160g) Lady Cut Black Angus Filetsteak und Wildgarnele aus Argentinien mit Ofen-Süßkartoffel und Chimichurri	€ 32.00
Filetsteak vom argentinischen Angusrind [G,O] (ca. 220g) mit getrüffeltem-Kartoffelpüree und Havana Club 7y. Rum- Jus (ca. 160g)	€ 34.00 € 27.00
Rib-Eye-Steak vom uruguayischen Angusrind (ca.250g) mit hausgemachte Pommes Frites, dazu Aioli [C,G,M]	€ 29.00

Fisch & Seafood



piscis

New Orleans Seafood Gumbo [B,D,H,L,R] Pikanter Meeresfrüchte Eintopf mit Black Tiger Garnelen, Calamari, Okraschoten und Gemüse an Basmati Reis	€ 16.50
Frische gebratene Calamari [M,P,R] mit Spinat-Rucola-Salat	c 19.50
Gebratenes Lachsforellenfilet [D,G,O] auf Quinoa-Risotto mit Zucchini und Jalapeño-Koriander-Salsa	€ 17.50
Yellowfin Thunfisch Steak [D,G] (ca. 200g) mit Süßkartoffelpüree und Mango-Chili-Salsa	€ 29,00



Comida's Degustationsmenü

1. Gang

Causa Rellena [G,O,H]
Zweierlei Tartar von Avocado- Koriander und Süßkartoffel-Muskatkürbis
oder

Ceviche de Trucha Asalmonada [A,D]
Lachsforellenfilet mariniert in Limettensaft, Koriander und Chili mit Süßkartoffel, Tomaten, Radieschen und Knuspermais

2. Gang

Gebratenes Lachsforellenfilet [D,G,O]
an Quinoa-Risotto mit Zucchini und Jalapeño-Koriander-Salsa
oder

Filetsteak „Lady Cut“ vom argentinischen Angusrind 160g
mit getrüffeltem-Kartoffelpüree und Havana Club 7y. Rum- Jus [G,O]

oder

Jerk Gemüse mit Basmatireis [A,D,F,M]
Gebratenes Gemüse in pikanter Kräutermarinade mit Basmatireis

3. Gang

Espuma de Mango [G]
Mangoschaum mit Kokoseis
oder

Baño de chocolate blanco [G]
Kaltes Bad von der weißen Schokolade mit frischen Erdbeeren und Bananen

€ 39.--

Ein Stück Karibik auf Ihrem Teller

Unsere kreolische Küche ist leicht, gesund und vereint saftige Steaks, frischen Fisch und Krustentiere mit Avocados, Mangos, Kochbananen, Maniok, Chilis und anderen typisch exotischen Zutaten dieser Region.

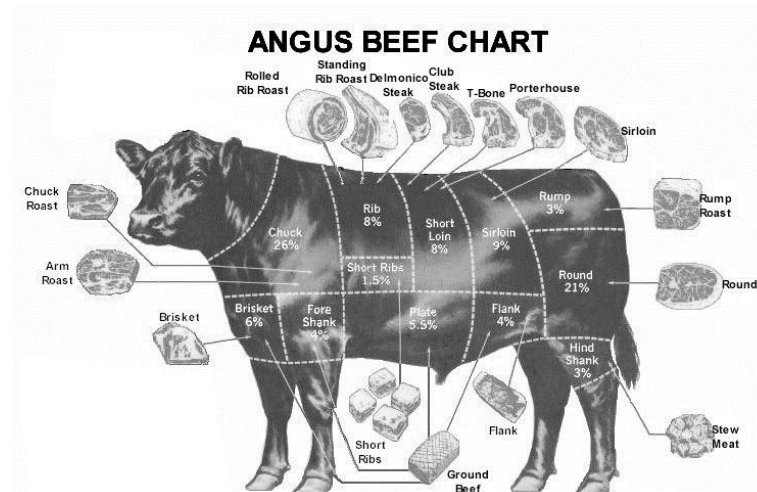
Die Einbindung saisonaler Zutaten ist uns ebenso wichtig, wie die Weiterentwicklung der karibischen Speisen zu innovativen Gerichten, die ihren einfachen ursprünglichen Charakter bewahren und dennoch durch das raffinierte Zusammenspiel der Aromen die Tür in eine neue Geschmackswelt eröffnen.

So finden Sie, je nach Jahreszeit, immer wieder neue Kreationen, die mit hochwertigen Produkten und einer guten Portion südlichen Lebensgefühls ihren Weg auf die Speisekarte finden.

Seit 11 Jahren gehen wir dieser Philosophie nach und freuen uns, Sie immer wieder, bei einem Glas Wein oder einem Cocktail, auf eine kulinarische Reise durch die Karibik und Südamerika zu begleiten.

Ihr Comida Team wünscht

¡Buen provecho!



Steaks

Vom argentinischen Black Angus-Rind

Filetsteak „Lady Cut“ [G]	(ca. 160g)	€ 21.00
Filetsteak [G]	(ca. 220g)	€ 29.00
Filetsteak in der Pfefferkruste [G]	(ca. 220g)	€ 29.00
Filet Châteaubriand [G]	(ca. 420g)	€ 58.00

Vom uruguayischen Black Angus-Rind

Rib-Eye-Steak [G]	(ca. 250g)	€ 24.00
-------------------	------------	---------

Beilagen & Salsas

Saisongemüse [G]	€ 3.50	Süßkartoffelchips	€ 3.80
Basmati-Reis [G]	€ 3.50	Nachos [A,O]	€ 3.50
Congri [A,C,F,G,L] Schwarze Bohnen-Reis	€ 3.50	Guacamole	€ 2.60
Tostones Kochbananen	€ 3.80	Chili – Honig	€ 2.60
Yuca Maniok	€ 4.50	Chimichurri [O]	€ 2.60
Süßkartoffelpüree	€ 4.50	Hot Chili sehr scharf	€ 2.60
Korianderkartoffeln	€ 4.50	Kräuterrahm [G]	€ 2.60
Bratkartoffeln [G]	€ 3.50	Kreolische Mayo [C]	€ 2.60
Pommes Frites [G]	€ 4.50	Comida Pepper Sauce	€ 4.50
Gemischter Salat [M,O]	€ 3.50	parfümiert mit 7-jährigem Havana Club-Rum [F,G,L,O]	
Avocado-Mango-Salat [M,O]	€ 5.80	Mango-Chili-Sauce	€ 2.60
		Aioli [G]	€ 2.60
Lauwarmer Gemüse-Süßkartoffelsalat [M,O]	€ 6.50		
mit Brokkoli, Karfiol, Karotten, Gelbe Rüben und Süßkartoffel, mariniert mit Gegenbauer's edelsüßem Essig			