

Vegetarisch



Manihot
esculenta

Arroz frito con Verduras [G] Gebratener gelber Reis auf karibische Art mit Gemüse	€ 8.50
Jerk Gemüse mit Yuca & Tostones [A,D,F,M] Gebratenes Gemüse in pikanter Kräutermarinade mit Maniok & Kochbananen	€ 9.50
Verduras asadas [O] <i>vegan</i> Gebratenes buntes Gemüse mit Papas Bravas und Tomaten-Jalapeño-Salsa	€ 9.50
Quinoa-Kokos-Risotto <i>vegan</i> mit sautiertem Chili-Muskatkürbis und Sonnenblumenkernen	€ 12.90
Estofado de lentejas <i>vegan</i> Linsen Curry mit Muskatkürbis, Tomaten-Kokos-Sauce, dazu Kurkuma Reis	€ 11.90
Comida's Veggie Burger [A,C,G,M,N,O] mit hausgemachtem Gemüselabchen, Avocado, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Guacamole und Aioli; wahlweise mit Käse; serviert mit Yuca oder hausgemachten Pommes Frites, dazu Kreolische Mayonnaise	€ 10.50

Desserts

Crema Catalana [C,G] Katalanische Dessertcreme mit Madagaskar Vanille und knuspriger Rohrzuckerkruste	€ 5.80
Espuma de Mango [G] Mangoschaum mit Kokoseis	€ 5.80
Tres Leches [A,C,G] Lateinamerikanischer Biskuitkuchen mit dreierlei Milchcreme	€ 6.80
Caribbean Fudge Pie [A,C,G,H] Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Walnüssen und Vanilleeis auf Nougatspiegel	€ 7.50



Saccharum
officinarum



SOUL-FUNK-DISCO

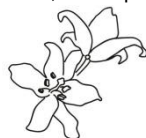
Fr & Sa 20.00 – 04.00 Uhr

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



Tagesteller

€ 8.90

mit Salat oder Suppe +€ 2.60
14.01.2019 – 18.01.2019

Montag

Hausgemachte Spinatspätzle
mit mildem Bergkäse und Knusperzwiebeln [A,C,G]

Dienstag

Zarter Tafelspitz mit Liebstöckel
und marinierten roten Rüben auf Semmelkren [A,C,G,L,O]

Mittwoch

„Poulet au vin“
In Rotwein geschmortes Huhn mit Champignons,
Perlwiebeln und Karotten an Salzkartoffeln [L,O]

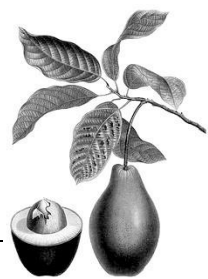
Donnerstag

„Gyros“
Würzige, gebratene Schweineschulter
mit Thymian-Kartoffeln, dazu Tzatziki [A,C,G]

Freitag

Rotbarschfilets in roter Curry Sauce
mit Paprika-Tomaten-Gemüse an Basmati Reis [D,G,L,O]

Kalte Vorspeisen



*Persea
americana*

- | | |
|--|---------|
| Causa Rellena [A,C,G,O]
<i>Süßkartoffel-Muskatkürbis auf Avocado-Koriander Tartar</i> | € 7.50 |
| Ceviche de Trucha Asalmonada [A,D]
<i>Lachsforellenfilet mariniert in Limettensaft, Koriander und Chili mit Süßkartoffeln, Paprika, Gurken, Radieschen und Knuspermais</i> | € 9.80 |
| Thunfisch-Avocado Tartar [A,D]
<i>Tartar vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado und marinierten Gurken</i> | € 14,50 |
| Beef Tartar [A,D,G,M]
<i>Tartar vom argentinischen Angusrind mit Rucolasalat, dazu Butter und Toast</i> | € 13.50 |



Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| Chicken Wings [M,O]
<i>in Honig-Chili-Beize, dazu Blattsalat</i> | € 6.90 |
| Gambas Rojas [B,O]
<i>Rote argentinische Wildgarnelen an Quinoa-Spinat-Salat, Granatapfel,, Il Borgo Balsamico bianco</i> | € 11.50 |
| Empanadas [A,C,G,L,M,O]
<i>mit Hühnerfleisch gefüllte und vegetarische Teigtaschen, dazu Blattsalat und Kräuterrahm</i> | € 8.50 |
| Gambas al ajillo [A,B]
<i>gebratene Garnelen in Olivenöl, Knoblauch und Chili, dazu Baguette</i> | € 9.50 |



*Gallus
domesticus*

Salate



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



Suppen

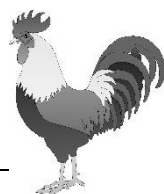
- | | |
|--|--------|
| Potaje de Frijoles negros [A,C,F,G,L]
<i>Schwarze Bohnen-Suppe mit Kräuterrahm</i> | € 4.90 |
| Kreolische Hühnersuppe [A,C,F,G,L,M]
<i>mit Chili und Zitronengras, sowie einer Einlage aus Hühnerbrust und Saisongemüse</i> | € 5.80 |
| Kürbis-Ingwer-Suppe [B,H]
<i>mit gegrillter Black Tiger-Garnele</i> | € 6.80 |

Hauptspeisen

Paella (Ab 2 Personen - Wartezeit 30-45 Minuten)

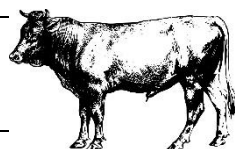
- | | |
|---|--------------------|
| Traditionelle Spanische Reispfanne [B,D,H,R]
<i>mit persischem Safran, Black Tiger Garnelen, Calamari, Hühnerfilet und breite, grüne Gartenbohnen</i> | pro Person € 18.50 |
|---|--------------------|

Huhn



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 Gemüse, Basmatireis und hausgemachten Süßkartoffelchips	€ 13.50
Caribbean Jerk Chicken [D,E,G,M] Gebratene Hühnerfilets in pikanter Kräutermarinade mit gelbem Reis	€ 13.50

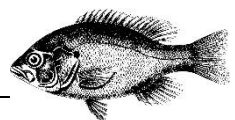
Rind



Bos primigenius taurus

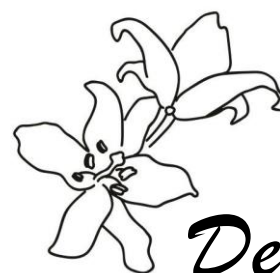
Jamaican Hot Pepper Pot (sehr scharf) [A,C,F,G,L] Rindfleisch-Chili-Eintopf mit Schwarze Bohnen-Reis	€ 14.50
Comida's Burger [A,C,D,F,G,N,O] mit frisch faschierem argentinischen Angusrind, Avocado, rote Zwiebeln, Eisbergsalat, Havana Club-Barbecuesauce, wahlweise mit Käse, serviert mit Yuca oder hausgemachten Pommes Frites, dazu kreolische Mayonnaise	€ 19.50
Chipotle Black Angus Beef (scharf) Filetspitzen vom argentinischen Angusrind mit Zucchini in rauchiger Chipotle Chili-Sauce an Congri	€ 21.00
Argentinisches Black Angus Filetsteak [G] (Ladycut ca. 160g) wahlweise mit: Süßkartoffel-Fritten und Chimichurri [A,O] (Regular ca. 220g) oder lauwarmem Süßkartoffel-Gemüse-Salat [O]	€ 28.00 € 35.00
Surf n' Turf Argentino [A,G,O] mit argentinischen Wildgarnelen, Süßkartoffel-Fritten und Chimichurri	(Ladycut ca. 160g) € 32.00 (Regular ca. 220g) € 39.00
Argentinisches Black Angus Filetsteak in der Pfefferkruste [G,O] mit Kartoffel Gratin und Rotwein Scharlotten (ca. 220g)	€ 39.00
Rib-Eye-Steak vom uruguayischen Angusrind (ca. 250g) mit Yuca Fritten und Jalapeño Salsa [G]	€ 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	€ 19.50
Gebratenes Lachsforellenfilet [D,G,O] auf Quinoa-Kokos-Risotto mit gebratenem Chili-Muskat Kürbis	€ 16.50
Yellowfin Thunfisch Steak [D,G] mit Süßkartoffelpüree und Mango-Chili-Salsa (ca. 200g)	€ 29.00



Comida's Degustationsmenü

1. Gang

Causa Rellena [A,C,G,O]
Süßkartoffel-Muskat Kürbis auf Avocado-Koriander Tatar

oder

Ceviche de Trucha Asalmonada [A,D]
Lachsforellenfilet mariniert in Limettensaft, Koriander und Chili mit Süßkartoffeln, Paprika, Gurken, Radieschen und Knuspermais

oder

Beef Tartar [A,D,G,M]
Tartar vom argentinischen Angusrind mit Rucolasalat, dazu Butter und Toast

2. Gang

Gebratenes Lachsforellenfilet [D,G,O]
auf Quinoa-Kokos-Risotto mit gebratenem Chili-Muskat Kürbis

oder

Filetsteak vom argentinischen Black Angusrind
„Lady cut“ 160g
Süßkartoffel-Fritten, dazu Chimichurri [G,O]

oder

Verduras asadas [O] vegan
Gebratenes buntes Gemüse mit Papas Bravas und Tomaten-Jalapeño-Salsa

3. Gang

Espuma de Mango [G]
Mangoschaum mit Kokoseis

oder

Tres Leches [A,C,G]
Lateinamerikanischer Biskuitkuchen mit dreierlei Milchcreme

€ 39.-



Mangifera indica

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.

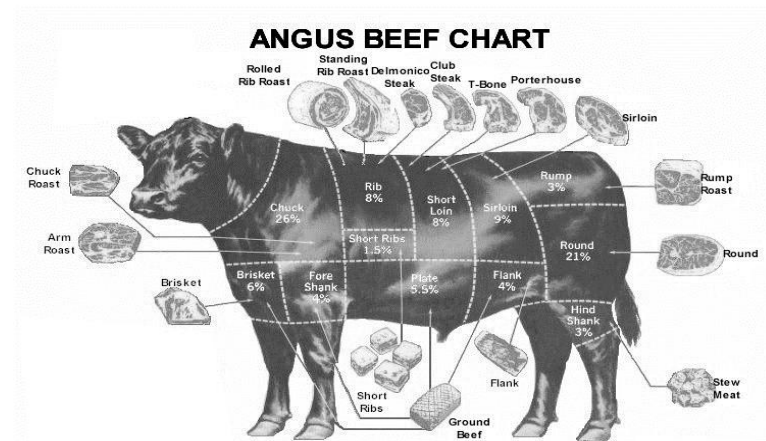
Die Einbindung saisonaler Zutaten ist uns ebenso wichtig, wie die Weiterentwicklung der karibischen Speisen zu innovativen Gerichten, die ihren einfachen ursprünglichen Charakter bewahren und dennoch durch das raffinierte Zusammenspiel der Aromen die Tür in eine neue Geschmackswelt eröffnen.

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 13 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)	€ 22.00
Filetsteak [G]	(ca. 220g)	€ 29.00
Filetsteak in der Pfefferkruste [G]	(ca. 220g)	€ 30.00
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	€ 3.50	Kräuterrahm [G]	€ 2.60
Bratkartoffeln [G]	€ 3.50	Kreolische Mayo [C]	€ 2.60
Pommes Frites [G]	€ 4.50	Jalapño Salsa	€ 2.60
Süßkartoffel Fritten [M,O]	€ 5.50	Mango-Chili-Sauce	€ 2.60
Kartoffel-Ingwer-Gratin [G]	€ 6.50	Aioli [G]	€ 2.60
Rotwein-Schalotten [O]	€ 5.00	Comida Pepper Sauce parfümiert mit 7-jährigem Havana Club-Rum [F,G,L,O]	€ 4.50
Avocado-Mango-Salat [M,O]	€ 6.80	Gemischter Salat [M,O]	€ 3.50
Lauwarmer Süßkartoffel-Gemüse-Salat [O] mit Brokkoli, Karfiol, Karotten, Gelbe Rüben und Süßkartoffel, mariniert mit Gegenbauer's edelsüßem Essig	€ 5.50		