

sumaq

peruvian fusion cuisine *by Irene Gutiérrez*

sumaq

GESCHMACK, FARBE UND GERUCH.

Sumaq, was im einheimischen peruanischen Dialekt köstlich, reichhaltig, schön bedeutet.

Sumaq erinnert mich persönlich an meine Kindheit, an die reichen Aromen, die wir als Familie in meinem bescheidenen Zuhause genossen haben, und mit der gleichen Demut und Liebe wird in Sumaq jedes Gericht mit voller und liebevoller Hingabe zubereitet, ohne Produkte aus verschiedenen Orten außer Acht zu lassen, wie mein geliebtes Peru und andere Länder. Als Koch und Besitzer bin ich begeistert davon, wie ich in meinen Gerichten einen Teil von mir zeigen und sie mit viel Geschmack, Farbe und Geruch präsentieren kann.

Geschmack, welchen ich kreiere mit der Dankbarkeit für alle die mir Arbeit geben. Farbe, für die Freude an einem schönen Ort zu sein.
Geruch, der mich in meine Kindheit zurückversetzt und mich in der Küche am Leben und glücklich hält.

Die Gerichte, die ich anbiete, werden mit viel Gefühl kreiert und zubereitet, denn Sie sind der Grund für Sumaq.

by Irene Gutierrez

Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

sumaq

APERITIFS UND COCKTAILS

PISCO SOUR

Seine delikate Mischung aus Pisco (Traubenbrand), Gelee-sirup, Augustbitter, Meringe und Limettensaft hat den Pisco Sour zu einem Cocktail mit Peruanischer Flagge gemacht

12 - Klein 9 - Kathedrale 16

CHICHA MORADA SOUR

Chicha Morada (lila Maisgetränk aus den Anden), Pisco, Gelee-Sirup, Meringe und Limettensaft

12 - Klein 9 - Kathedrale 16

MARACUYÁ SOUR 12

MANGO SOUR 12

FRESA SOUR 12

KLASSICHE COCKTAILS

Mojito	12
Margarita	12
Piña colada	12
Daiquiri	12
Expresso Martini	12
Negroni	12
Aperol Spritz	12
Campari Soda	10
Vermut Muntaner	7
Martini Riserva Speciale	7
Martini clásico	6
Vermut Entroido - Blanco	7
Sangría	11
Sangría Cava	11
Tinto de verano	9

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Pisco Sour	9
Virgin Mojito	9
Virgin Piña Colada	10
San Francisco	10

by Irene Gutierrez

sumaq

DEGUSTATIONSMENÜ

Knuspriger Quinoa-Parmesan-Cracker, mit Muscovado-Zucker karamellisiert, dazu Rocoto-Creme und Sphären aus tropischen Früchten

Dünn geschnittener Blauflossen-Thunfischbauch, mit Nikkei-Creme gratiniert, auf knuspriger Malanga

Tropisches Chifa-Ceviche von der Jakobsmuschel, mit feinen Zitrus- und asiatischen Nuancen

Miesmuscheln in einer Porzellanschale, begleitet von einem feinen traditionellen Ají-Panca-Ragout

Chilcano nach Nikkei-Art mit Reisnudeln, Zackenbarsch und zitrischen, leicht pikanten Noten.

Cannelloni aus schwarzem Chuño, geschmort in Sopa-Seca-Sauce und vollendet mit Schnee von Frischkäse.

Medaillons vom Kalbsfilet mit knusprigen Yuca-Sphären, Trüffelcreme und Steinpilzen.

Universum aus violettem Mais, interpretiert in modernen Texturen.

98 p.p
Getränke nicht inbegriffen

by Irene Gutierrez

sumaq

VORSPEISEN

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN 28
Die Leidenschaft aller
In Butter und Parmesan flambiert. In ihrer Schale serviert und mit einer köstlichen gratinierten Limettencreme überzogen
Option ohne Gluten

IBERICO-SECRETO-TAQUITOS 25
Oh, wie Leeecker!
Gewürfeltes und flambiertes Iberico-Secreto, serviert mit Avocado, Süßkartoffeltexturen und roter Zwiebel.
Option ohne Gluten

OKTOPUS CAUSA 25
Unsere Ursprünge
Gepresste violette Kartoffel, gefüllt mit Oktopus, Avocado und Tomate, bedeckt mit einer Creme aus Botija-Oliven.
Option ohne Gluten

PERUANISCHE AUSTERNVARIATION 31
Drei Austern, drei Interpretationen peruanischer Aromen
-Anticuchada mit Süßkartoffelpüree, Kartoffelchips und Criolla
-Ají Mirasol flambiert mit peruanischem Mais
-Leche de Tigre frisch, zitrisch und fein pikant

KNUSPRIGE GARNELE 25
So schmeckt mein Glück
In Kataifi-Teig gewickelt und frittiert, mit exotischer Creme überzogen. Serviert auf einer Avocado-Mango-Mousse

DUMPLINGS 22
Geschmack und Zartheit für dich
Dumplings mit geschmortem Rindfleisch, reduziertem Jus, glasierter Süßkartoffel, Avocado und Criolla-Zwiebeln

GEFÜLLTE YUCCA 28
Der Grund meiner Liebe
Mit gezupftem Rindfleisch gefüllte Yucca, knusprig in Panko paniert und auf Rocoto-Trüffel-Sauce serviert..

IBERICO-ROLLEN 21
Der Grund meiner Liebe
Knusprige Rollen mit Iberico-Schweineschulter, serviert mit Süßkartoffel, Minze und Zitrus-Criolla. Unsere Interpretation des traditionellen peruanischen Pan con Chicharrón.

GF: *Gluten frei*

by Irene Gutierrez

sumaq

CEVICHES

CEVICHE-SEQUENZ 35

Peru, Japan und Sumaq vereint durch Geschmack

Drei Ceviche-Variationen: klassisch mit frischem Weißfisch vom Markt, exotisch mit Lachs und Nikkei mit rotem Thunfisch

Option ohne Gluten

GF **KLASSISCHES CEVICHE** 28

Pures Peru

Unser klassisches Ceviche aus frischem Weißfisch vom Markt in Leche de Tigre

EXOTISCHES GEMISCHTES CEVICHE 28

Ich werde deinen Gaumen zum Leuchten bringen!

Lachs, frischer Weißfisch vom Markt, roter Thunfisch, Mango und Avocado in exotischer Leche de Tigre. Zitrisch, süß und pikant zugleich.

Option ohne Gluten

MUCHAME VOM ROTEN THUNFISCH MIT MIRASOL-CHILI-MAYONNAISE 28

Ein Geschmack, der dich zum Lächeln bringt

Gewürfelter Thunfisch, mariniert mit Oregano, Knoblauch und Soprafino-Essig, gekrönt mit Parmesan auf einem Nest aus Avocado und knusprigem Reis

Option ohne Gluten

TIRADITO VON GARNELEN AUS SÓLLER 28

Mit Seele, Herz und Gaumen kreiert

Garnelen-Tiradito in Ají-Amarillo-Leche-de-Tigre mit Criolla-Zwiebeln, Maistexturen und knuspriger Süßkartoffel

Option ohne Gluten

KNUSPRIGE RÖLLCHEN VOM ROTEN THUNFISCH MIT ROCOTO 29

Genieße jeden Geschmack

Drei knusprige Röllchen mit Tatar vom Roten Thunfisch, peruanischem Rocoto, Kaviar und Meersalat

Die roh oder nicht vollständig durchgegarten Fischprodukte wurden gemäß den geltenden Vorschriften zuvor eingefroren, um das Risiko von Anisakis zu vermeiden.

GF: *Gluten frei*

by Irene Gutierrez

SUMAQ

HAUPTGERICHTE

GF **KABELJAU – DER SUMAQ-KLASSIKER** 29

¡Mein Favorit!

Mit Limettencreme und Rauchöl gratiniert auf karamellisiertem Süßkartoffelpüree

GF **REIS MIT MEERESFRÜCHTEN** 29

¡Spüre den Geschmack von Sumaq und denke an Peru!

Cremiger Reis mit Meeresfrüchtesauce, Black-Tiger-Garnele, Oktopus, Sepia und Miesmuscheln, flambiert in Ají-Amarillo-Creme

ROTER THUNFISCH 32

Mit dem Gedanken, dass es dir gefallen wird

Flambiert in Anticucho-Sauce mit cremigem Weizen in Tintenfischtinte sowie Ají-Amarillo- und Parmesanemulsion

JUMBO-GARNELE MIT TAGLIERINI 32

Verliebe dich bei Sumaq!

Taglierini in einer Creme aus Andenkräutern mit wild gefangener Jumbo-Garnele, flambiert in Ají-Amarillo-Creme und Parmesan

GF: *Gluten free*

by Irene Gutierrez

sumaq

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET (UNSER LOMO SALTADO) 32

Mit noch mehr Charakter als zuvor

Flambierte Rinderfiletwürfel mit roter Zwiebel, Kirschtomaten, knusprigen Kartoffeln, Trüffel und Orangenpfeffer, serviert mit Reis

Option ohne Gluten

AUSTRALISCHES LAMMFILET 31

Für dich und mit Begeisterung zubereitet

Anticucho vom Lammfilet mit Yuquitas, Huancaína-Sauce und zitrischen Akzenten.

Option ohne Gluten

REIS MIT ENTE 31

Essen tröstet die Seele

Cremiger Reis mit Ají-Amarillo- und Koriandersauce, begleitet von Entenconfit, Magret, Foie Gras und Criolla-Sauce

CREMIGER REIS NACH AJÍ-DE-GALLINA-ART 28

Cremiger Reis, inspiriert vom klassischen Ají de Gallina, verfeinert mit einer Botija-Olivenemulsion, Parmesan und knusprigen Texturen

RINDER-CHURRASCO 31

Langsam gegarte Rinderrippe, gezupft und in Form gebracht, glasiert in ihrem eigenen Jus mit Gewürzen, Ají Amarillo, Ají Panca und Koriander, serviert auf cremigem hausgemachtem Kartoffelpüree

GF: *Gluten free*

by Irene Gutierrez

sumaq

NACHSPEISSEN

LIMETTEN-PIE 13
Limettencreme und Limettenschaum mit in Butter geröstetem Keks

DUNKLE SCHOKOLADENTARTE 13
Option ohne Gluten

LÚCUMA-CHEESECAKE 13

DREI-MILCH-KUCHEN 13

CHOCOLÚCUMA 13

MANGO-&-PASSIONSFRUCHT-KUCHEN 13
Option ohne Gluten

GF: *Gluten frei*

BEGLEITE DEI NACHTISCH

OREMUS TOKAJI 15
5 Putonios, Hungría

PORTO RAMOS PINTO VINTAGE 15
Portugal

EXPRESSO MARTINI 12
Vodka, licor de café y café

ALGARROBINA 12
Pisco, crema de leche y algarrobina

NOÉ VORS 30YEARS 15
Pedro Ximénez, DO Jerez

COLLE DEL RE PASSITO 12
Albana, Italia (Umberto Cesari)

VI DOLÇ NEGRE 7
Mantonegro, Mallorca (Macià Batlle)

TERRA DOLÇA 7
Chardonnay y moscatel, Mallorca

by Irene Gutierrez

sumaq

WEINE PER GLAS

WEISSWEIN

FLOR DE VETUS 6
Verdejo - Rueda

SEÑORIO DE RUBIOS 6
Albariño - Rias Baixas

RACO FRED 9
Malvasia, Giró y Chardonnay - Mallorca

CONDE DE SUYROT 12
Malvasia - Mallorca

SA VALL MIGUEL GELABERT 12
Giro blanc, viognier - Mallorca

VI D'AMOS 12
Chardonnay, Riesling - Mallorca

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER 20
Brut Premier

SCHAUMWEINE

GRAMONA "LA CUVEE" 7
Corpinnat - Penedes

MARTA PASIÓ 6
Rosado - Penedes

ROTWEIN

MARTINEZ LA CUESTA CUVEE 6
Tempranillo - Rioja

CARMELO RODERO "9 MESES" 6
Tempranillo - Ribera del Duero

SON CAULES 12
Callet - Miquel Gelabert - Mallorca

ALOXE - CORTON 1ER CRU 26
Pinot Noir - Borgoña

AMATIVO CANTELE 9
Primitivo, Negroamaro - Cantele IGP Salento - Italia

DESCONFIO DE LA GENTE 15
Mantonegro - Ribas - Mallorca

ZUSSLIN 14
Pinot noir - Alsacia

ROSEWEIN

GRAMONA "MART" 6
Xarel.lo Vermell - Penedés

CHÂTEAU DE SELLE 13
Domaines Ott - AOC Côtes de Provence

by Irene Gutierrez

sumaq

WEISSWEIN

MALLORCA

QUÍBIA 35
Callet, Premsal Blanc, Giró Ros

RACO FRED 40
Malvasia, Giró y Chardonnay

MIQUEL GELABERT "ROURE" 59
Chardonnay - Seleccion Especial

ES "MUSSOL" 56
Malvasia

VI D'AMOS BLANC 63
Chardonnay y riesling

SA VALL - MIQUEL GELABERT 55
Giró, Viognier, Pinot Noir (barrica)

SON MAYOL 98
Sauvignon, Viognier

TORRE D'ES CANONGE 59
Giro Ros - Toni Gelabert

SON VICH 47
Viognier - Barrica

FEBRER 39
Chardonnay, Riesling, Giró Ros y Moscatel

BLANC 110 GIRO 38
Giro ros, Prensal, Moscatel

ALBAFLOR DE BINIAUMARA 171
Orange wine - Prensal y Giro Ros
Handgefertigte Keramikflasche

GALICIA

FINCA LA SOBRADA 36
Albariño - Rias Baixas

ORANGE REPUBLIC 37
Godello - Valdeorras

ENVIDIA COCHINA 55
Albariño - Rias Baixas

1411 PAZO DE RUBIANES 59
Albariño (Ed.Limitada) - Rias Baixas

GRAN VINO
PAZO DE BARRANTES 79
Albariño - Rias Baixas

M100 49
Albariño, loureiro y caiño blanco - Rias Baixas

RUEDA

EL GORDO DEL CIRCO 35
Verdejo

CAMPO ELISEO 65
Verdejo

by Irene Gutierrez

SUMAQ

WEISSWEIN

INTERNACIONAL

MEURSAULT CLOS DE MAZERAY 190
Chardonnay, Jacques Prieur - Borgoña

TRIMBACH 51
Gewurztraminer - Alsace

ZUSSLIN 43
Riesling - Alsace

LE PIECETTE 51
Chardonnay - Borgoña

LATOUR CHABLIS 55
Chardonnay - Borgoña

TERESA MANARA VT 49
Chardonnay
Cantele - Italia

PETER ZEMMER 43
Pinot Grigio
Alto Adige DOC - Italia

OTRAS D.O.

ABADIA RETUERTA "LE DOMAINE" 62
Sauvignon blanc y verdejo - Sardon del Duero

PERÚ

INTIPALKA 36
Chardonnay - Perú

INTIPALKA 36
Sauvignon Blanc - Perú

by Irene Gutierrez

sumaq

ROTWEIN

MALLORCA

AN/2 38
Callet, Mantonegro y Fogoneu

ÀNIMA NEGRA 70
Callet

VI D'AMOS 75
Cabernet y Merlot

SIBILA - CAN XANET 66
Gorgollasa

COUPAGE 110 2022 45
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

SARMENT 35
Mantonegro

DESCONFIO DE LA GENTE 66
Mantonegro - Ribas

SON CAULES 55
Callet - Miquel Gelabert

SANTA CATARINA 52
Merlot

ES FANGAR N'AMARAT 76
Callet, Merlot y Cab. Savignon

by Irene Gutierrez

sumaq

ROTWEIN

RIOJA

MARTINEZ LA CUESTA CUVEE 29
Tempranillo

ENFUDRECIDO 52
Garnacha, graciano, tempranillo

SEDAL 38
Garnacha, viura, tempranillo

RIOJA ALTA "904" 135
GRAN RESERVA 2015
Tempranillo y Graciano

RIBERA

CARMELO RODERO "9 MESES" 29
Tempranillo

CARMELO RODERO CRIANZA 43
Tempranillo

PAGO VALTARREÑA 83
Tempranillo - Carmelo Rodero

EMILIO MORO 39
Tempranillo

MALLEOLUS 61
Tempranillo

ASTRALES17 52
Tempranillo

OTRAS D.O

ABADÍA RETUERTA 54
"SELECCIÓN ESPECIAL"
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon - Sardon del Duero

ABADÍA RETUERTA 137
VALDEBELLÓN
Cabernet Sauvignon - Sardon del Duero

AD FINES 2010 61
Pinot Noir - Penedés

CAUS LUBIS 2006 78
Merlot - Penedés

INTERNACIONAL

ZUSSLIN BOLLENBERG 2018 73
Pinot Noir - Alsacia

ALOXE - CORTON 1ER CRU 140
Pinot Noir - Borgoña

TAULETO - UMBERTO CESARI 97
Sangiovese - Italia

AMATIVO 43
Primitivo, Negroamaro - Italia

INTIPALKA Nº1 70
Malbec, Tannat, Petit verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah - Perú

by Irene Gutierrez

sumaq

ROSÉWEINE UND SCHAUMWEINE

ROSEWEIN

GRAMONA "MART" 29
Xarel.lo Vermell - Penedés

CAN XANET 36
Cabernet, Syrah, Monastrell, Mantonegro, Gorgollassa - Mallorca

MINUTY M 2024 48
AOC Côtes de Provence

VI D'AMOS ROSAT 63
Carbernet y Merlot - Mallorca

AIX ROSÉ 39
Garnacha, Cinsault y Syrah AOC Côtes de Provence

CHÂTEAU DE SELLE 70
Domaines Ott - AOC Côtes de Provence

SON MAYOL ROSÉ 78
Merlot - Mallorca

CHAMPAGNE

TAITTINGER 85
Brut Réserve
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

LOUIS ROEDERER 98
Brut Premier
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

TAITTINGER 120
Brut Rosé

CRISTAL 475
Louis Roederer
Pinot Noir, Chardonnay

SCHAUMWEINE_- ESPAÑA

GRAMONA "LA CUVÉE" 35
Xarel.lo, Macabeo, Parellada Corpinnat - Penedes

MARTA PASSIÓ ROSÉ 29
Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Garnacha Penedes

PERÚ

INTIPALKA BRUT 38
Chardonnay, Pinot Noir

by Irene Gutierrez

sumaq

SPIRITUOSEN

GIN & TONIC (6CL.)

Amazonian - Perú	12€
GIN'CA - Perú	12€
GIN'CA - Berries - Perú	12€
The Drunken Hourse	12€
Hendrick's	12€
Seagrams	9€
Tanqueray	9€
Pink Gin	9€

WHISKY (6CL.)

Macallan Double Cask 12	15€
Highland Dreams 12	12€
Bellevoye	12€
Knocando	12€

TEQUILA (4,5CL.)

Padre Premium	11€
800 Reposado	10€
Jose Cuervo, El Jimador	4€

GRAPPA (4,5CL.)

Poli Vespaiolo	12€
Nonino	8€

RON (6CL.)

Zacapa 23	10€
Almiral Rodney HMS Princesa	9€
Pampero Aniversario	8€
Brugal, Barceló, Cacique...	7€

VODKA (6CL.)

Beluga	11€
Chase Marmalade	11€
Chase Rhubarb	11€
Chase Smoked	11€
Smirnoff, Absolut...	7€

COGNAC & BRANDY (6CL.)

Delamain Extra Vieux	37 - 18€
Ximenez Espinola 1948	18€
Suau 25	15€
Carlos I	11€
Duque de Alba	11€
Fernando de Castilla	9€
Calvados	10€

LICORES (6CL.)

Baileys	7€
Amaro	7€
Disaronno	7€
Jagermeister	7€
Orujo	7€
Pacharán	7€
Frangélico	7€
Hierbas	7€
Hierbas Premium	12€

by Irene Gutierrez