

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Chumbo Restaurant begrüßen zu dürfen!

Wir setzen alles daran, dass Sie sich rundum wohlfühlen und legen großen Wert darauf, dass gute Ware den Weg auf Ihren Teller findet.

Da die Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmitteln weltweit deutlich zugenommen haben, sind alle gastronomischen Betriebe seit dem 14. Dezember 2014 dazu verpflichtet, mögliche allergieauslösende Lebensmittel - sogenannte Allergene - anzuzeigen.

In unserer Speisekarte finden Sie daher alle Speisen mit den jeweiligen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen versehen.

Eine Auflistung und Erklärung finden Sie auf der nächsten Seite der Speisekarte.

Alle Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Lebensmittel wurden sorgfältig zusammengestellt.

Jedoch können trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Ihr Chumbo Team

Dear Guest

We are pleased to welcome you at our restaurant „Chumbo“!

Your welfare is important to us, so we will set everything in presenting you with good quality products. Since the intolerance to certain food has increased significantly worldwide, all gastronomic companies are held since 14th December 2014 to display possible allergic foods - called allergens.

Therefore, in our menu you will find all the food with the respective contained allergens and additives provided.

You will find a list with explanations to each and every one on the following page of this menu.

All information about the ingredients of the foods used was carefully compiled with our best knowledge, based on our supplier´s information.

However, traces of other substances may be present despite careful preparation of our dishes in addition to the marked ingredients, which are used in the production process of the kitchen.

Your “Chumbo” team

ALLERGENE / ALERGENS

a) Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse - Cereals containing gluten & products thereof b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - Crustaceans and products thereof c) Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse - Eggs & products thereof d) Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse - Fish & products thereof e) Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse - Peanuts & products thereof f) Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse - Soy & products thereof g) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse - Milk & products thereof h) Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse - Nuts & products thereof i) Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse - Celery & products thereof j) Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse - Mustard & products thereof k) Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse - Sesame & products thereof m) Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse - Molluscs & products thereof n) Schwefeldioxid & Sulfit, in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l - Sulphur dioxide & sulphites, with more than 10mg/kg or 10mg/l

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1) Konservierungsmittel - with preservatives 2) Mit Farbstoff - with colorant 3) Mit Antioxidationsmittel - with antioxidant
11) Coffeinhaltig - contains caffeine 12) Mit Geschmacksverstärker - with flavour enhancer

Knusprige Hähnchenflügel mit koreanischer Barbecue-Honig-Sauce und Coleslaw	16,90 €
<i>Alitas de pollo crujientes con salsa coreana de barbacoa y miel y coleslaw</i>	
Crispy chicken wings with Korean barbecue-honey sauce and coleslaw (a, d, f, k)	
Gebackener Ziegenkäse mit Trüffelhonig, Roter Beete, karamellisierten Walnüssen, Birne, Rauke und unserem Hausdressing	20,90 €
<i>Queso de cabra a la plancha con miel de trufa, remolacha, nueces caramelizadas, pera, rúcula y nuestra vinagreta de la casa</i>	
Baked goats cheese with truffle honey, beet root, caramelized walnuts, pear, rocket salad and our house dressing (a, g, h, j)	
Carpaccio vom Angus mit Trüffelcreme, Pinienkerne, Parmesan, Schwarzbrotcroutons & Rauke	20,90 €
<i>Carpaccio de Angus con crema de trufa, piñones, parmesano, crotones de pan negro y rúcula</i>	
Angus Carpaccio with truffle cream, pine nuts, parmesan cheese, brown bread croutons & rocket salad (a, g, h)	
Super Food Salat - mit Cajun Hähnchen, Spargel, Kale, Quinoa, Edamame, Granatapfel, Kürbiskernen, Endivien und unserem Hausdressing	20,90 €
<i>Ensalada Super Food - con pollo al Cajun, espárragos, kale, quinoa, edamame, granada, pipas de calabaza, endivia y nuestra vinagreta de la casa</i>	
Super Food salad - with Cajun chicken, asparagus, kale, quinoa, edamame, pomegranate, pumpkin seeds, endive and our house dressing (h)	
Vegane Option mit Tofu - Opción vegana con Tofu - Vegan version with Tofu	20,90 €
Pikanter Lachs Poke Bowl - Lachs-Sashimi mit Sriracha, Avocado, Tomate, Wakame, Mango, Mezclum und Edamame auf mariniertem Sushi Reis mit Teriyaki und fruchtiger Mango-Chilisauce	21,90 €
<i>Poke Bowl picante de salmón - Sashimi de salmón con Sriracha, aguacate, tomate, Wakame, mango, mézclum y Edamame con arroz Sushi marinado, Teriyaki y una salsa afrutada de mango & chili</i>	
Spicy salmon Poke Bowl - Salmon Sashimi with Sriracha, avocado, tomato, Wakame, mango, mezclum and Edamame on a bed of marinated Sushi rice with Teriyaki and a fruity mango-chili-sauce (d, f, k)	
Vegane Option mit Tofu - Opción vegana con Tofu - Vegan version with Tofu	21,90 €
Caesar Salat - Knackiger Römersalat mit gegrillter Hähnchenbrust oder Garnelen, Croûtons & Parmesan	21,90 €
<i>Ensalada romana con pechuga de pollo a la parrilla o langostinos, picatostes y parmesano</i>	
Caesar salad with grilled chicken or prawns, croutons and parmesan (a, b, c, d, g)	
Orientalische Chicken-Quinoa Bowl - Hähnchen, Avocado, Rauke, Tomate, Falafel, Granatapfel, Melone und Jalapeños mit Minze-Joghurtdressing	21,90 €
<i>Quinoa bowl oriental con pollo, aguacate, rúcula, tomate, falafel, granada, melón y jalapeños con salsa de menta y yogur</i>	
Oriental chicken-quinoa bowl - chicken, avocado, rocket salad, tomato, falafel, pomegranate, melon, jalapeños and mint yogurt dressing (h)	
Vegane Option mit Tofu - Opción vegana con Tofu - Vegan version with Tofu	21,90 €
Mediterraner Flammkuchen mit Peperoni, Serrano Schinken, Dörrotomaten und Rauke	16,90 €
<i>Tarta flambeada con guindillas, jamón Serrano, tomate seco y rúcula</i>	
Tarte flambee with peperoni, Serrano ham, dried tomatoes and rocket salad (a, c, g)	
Kokos-Tomatensuppe mit Riesengarnelen	10,90 €
<i>Sopa de coco y tomate con langostinos</i>	
Coconut-tomato soup with king prawns (d, h, f)	
Omas vegane Linsensuppe - Sopa de lentejas de la abuela - Grandmas vegan lentil soup (i)	8,50 €

Brot mit Oliven und Alioli	5,90 €
<i>Pan con aceitunas y alioli</i>	
Bread with olives and aioli (a,c,g)	
Bruschetta - geröstetes Mehrkornbrot mit frischen Tomaten, Burratakäse und Rauke	15,90 €
<i>Bruschetta - Pan multigrano tostado con tomate fresco, queso burrata y rúcula</i>	
Bruschetta - roasted multi grain bread with fresh tomatoes, burrata cheese and rocket salad (a, g)	
Knusprige Halloumi-Fries mit rauchigem Chipotledip und Minzjoghurt	13,90 €
<i>Palitos de halloumi fritos con salsa de chipotle ahumado y yogur de menta</i>	
Crispy halloumi fries with chipotle dip and mint yogurt (a, g)	
Überbackene Nachos mit Mozzarella, Guacamole, Jalapeños und Taco Sauce	13,90 €
<i>Nachos gratinados con mozzarella servidos con guacamole, jalapeños y salsa de taco</i>	
Baked nachos with mozzarella, guacamole, jalapeños and taco sauce (a, g)	
Mezze - Ofenfrisches Fladenbrot mit Hummus, Falafel, Oliven, Tzatziki, Ajvarsauce und Tomaten-Taboulé	18,90 €
<i>Mezze - Pan pita con Humus, falafel, aceitunas, Tzatziki, salsa ajvar y tabulé de tomate</i>	
Mezze - Pita bread with Hummus, falafel, olives, Tzatziki, ajvar sauce and tomato tabbouleh (a, g, h, k)	
Hausgemachte Schinkenkroketten vom iberischen Schwein	12,90 €
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i>	
Homemade croquettes of Iberian ham (a, g)	
Pimientos de Padrón - Frittierte kleine Paprikaschoten	12,90 €
<i>Pimientos de Padrón</i>	
Pimientos de Padrón - small peppers, fried	
Datteln im Speckmantel	12,90 €
<i>Dátiles con bacon</i>	
Dates with bacon	
Sautierte Garnelen in Knoblauchöl	15,90 €
<i>Gambas al ajillo</i>	
Prawns sautéed in garlic oil (b)	
Knusprige Babytintenfische mit Limetten-Alioli	15,90 €
<i>Chipirones crujientes con alioli de lima</i>	
Fried baby squid with lime alioli (a, g, m, h)	
Tapas Variation: Iberischer Schinken, spanischer Käse, Datteln im Speckmantel, Pimientos del Padron, gebackene Babytintenfische, Schinkenkroketten, knusprige Hähnchenflügel	20,90 €
<i>Variación de tapas: Jamón serrano, quesos españoles, chipirones, dátiles con bacón, pimientos del Padrón, croquetas de jamón, alitas de pollo frito</i>	
Selection of tapas: Serrano ham, Spanish cheese, fried baby squid, bacon wrapped dates, Pimientos del Padrón, ham croquettes, chicken wings (a, g, m)	

US Beef Burger mit knusprigem Speck, Cheddarkäse, Pommes Frites und Coleslaw <i>Hamburguesa Americana de ternera con bacón crujiente, queso cheddar, patatas fritas y ensalada coleslaw</i> US Beef Burger with crispy bacon, cheddar cheese, french fries and coleslaw (a, c, g)	
Clubsandwich mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomate, Ei, knusprigem Speck, Pommes Frites und Salat <i>Club Sándwich con pechuga de pollo, tomate, huevo, bacón crujiente, patatas fritas y ensalada</i> Club Sandwich with chicken breast, tomatoes, egg, crispy bacon, french fries and salad (a, c, g)	21,90 €
Vegane Option mit Avocado und Spargel <i>Opción vegana con aguacate y espárrago</i> Vegan option with avocado and asparagus	21,90 €
Chumbo-Currywurst - mit fruchtiger Currysauce, Pommes Frites und Salat <i>Salchicha al curry Chumbo - con salsa de curry, patatas fritas y ensalada</i> Chumbo curry sausage - with curry sauce, french fries and salad (a, c, g, j)	17,90 €
Burrito mit Pulled Pork, mexikanischen Gewürzen, Cheddarkäse, Guacamole, Tomate, Salatbouquet und Nachos <i>Burrito de pulled pork con especias Mejicanas, queso cheddar, guacamole, tomate, buqué de ensalada y nachos</i> Pulled pork Burrito with Mexican spices, cheddar cheese, guacamole, tomato, side salad & nachos (a, g, f)	21,90 €
Räucherlachs Wrap mit Zitronen- Crème Fraîche, Rauke, Tomaten, Salatbouquet und Pommes Frites <i>Wrap de salmón ahumado con crème fraîche de limón, rúcola, tomate, buqué de ensalada y patata fritas</i> Smoked salmon wrap with lemon crème fraîche, rocket salad, tomato, side salad & french fries (a, c, d g)	19,90 €
Veganer Wrap mit karamellisierter Aubergine, Hummus, Falafel, Tahini, Salatbouquet & Pommes Frites <i>Wrap vegano con berenjenas carameliza, hummus, falafel, tahini, buqué de ensalada y patata fritas</i> Vegan wrap with caramelized eggplant, hummus, falafel, tahini, side salad and french fries (a)	18,90 €
Pizza Margarita - Tomate und Mozzarella <i>Pizza Margarita - Tomato y mozzarella</i> Pizza Margarita - Tomato and mozzarella (a, g)	14,90 €
Pizza Chumbo - Burratakäse, iberischer Schinken, Kirschtomaten und Rauke <i>Pizza Chumbo - Queso burrata, jamón Ibérico, tomate cherry y rúcula</i> Pizza Chumbo - Burrata cheese, Iberian ham, cherry tomatoes and rocket salad (a, g)	16,90 €
Pizza Green Devil - Pikante Salami, Peperoni und Paprika <i>Pizza Green Devil - Salami picante, guindillas y pimienta</i> Pizza Green Devil - Spicy salami, peperoni and bell pepper (a, g)	16,90 €
Pizza Chick ´n BBQ - BBQ Hähnchen, Paprika und Jalapeños <i>Pizza Chick ´n BBQ - Pollo a la BBQ, pimientos y jalapeños</i> Pizza Chick ´n BBQ - BBQ chicken, peppers and jalapeños (a, f, g)	17,90 €

FISCH - PESCADO - FISH

Gegrillte Riesengarnelen - <i>Langostinos a la parrilla</i> - Grilled king prawns (b, g)	21,90 €
Thunfischsteak - <i>Steak de atún</i> - Tuna steak (d, g)	22,90 €
Ganze gebackene Dorade aus dem Ofen - <i>Dorada entera al horno</i> - Oven grilled whole gilthead (g, m)	20,90 €
Oktopus vom Grill - <i>Pulpo a la plancha</i> - Grilled octopus (g, m)	25,90 €

FLEISCH - CARNE - MEAT

Lammkoteletts - <i>Chuletas de cordero</i> - Lamb chops (g)	25,90 €
Filet vom iberischen Schwarzfußschwein - <i>Solomillo de cerdo Ibérico</i> - Iberian pork tenderloin (g)	24,90 €
BBQ - Back Ribs - <i>BBQ - Costillas</i> - BBQ - Back Ribs (a, g)	21,90 €
Rinderfilet - <i>Solomillo de ternera</i> - Beef tenderloin (g)	29,90 €
Rinderfilet vom heißen Stein - <i>Solomillo de ternera a la piedra caliente</i> Beef tenderloin cooked on hot stone (g)	30,90 €
Tagliata vom Black Angus - <i>Tagliata de black angus</i> - Black angus tagliata (g)	24,90 €

BEILAGEN FÜR FISCH UND FLEISCH - GUARNICIONES PARA CARNE Y PESCADO SIDES FOR FISH AND MEAT

Kartoffelgratin - <i>Patatas gratinadas</i> - Potato gratin (a, c, g)	2,90 €
Ofenkartoffel mit Crème Fraîche - <i>Patata asada con crème fraîche</i> - Baked potato with crème fraîche (g)	2,90 €
Pommes Frites - <i>Patatas fritas</i> - French fries	2,90 €
Salatbouquet - <i>Buqué de ensalada</i> - Salad bouquet (c, g)	2,90 €
Basmati-Reis - <i>Arroz Basmati</i> - Basmati Rice	2,90 €
Grillgemüse - <i>Verduras a la parrilla</i> - Grilled vegetables	3,50 €
Grüner Spargel - <i>Espárragos verdes</i> - Green asparagus	2,90 €

PASTA - WOK - CURRY

Spaghetti Bolognese vom Bio-Rindfleisch <i>Espaguetis a la boloñesa de ternera orgánica</i> Spaghetti bolognese with organic beef (a)	16,90 €
Chumbo Wok Pasta mit Hähnchen, Thaugemüse, Teriyaki-Sesamsauce und Koriander <i>Pasta al wok con pollo, verduras Thai, salsa teriyaki y sésamo y cilantro</i> Wok Pasta with chicken, Thai vegetables, teriyaki sesame sauce and coriander (a, e, f, h)	21,90 €
Mediterrane Gnocchi Pfanne mit Garnelen, Spinat, Dörrtomaten, Oliven und Parmesan <i>Ñoquis mediterráneos con gambas, espinacas, tomate seco, aceitunas y parmesano</i> Mediterranean gnocchi pan with prawns, spinach, dried tomatoes, olives and parmesan (a, b, c, d, g, n)	22,90 €
Massamam Curry mit Hähnchen, Asia-Gemüse, Kokos, Thai Basilikum, Erdnüssen und Basmatireis <i>Massamam curry con pollo, verduras asiáticas, coco, albahaca Tailandesa, cacahuetes y arroz Basmati</i> Massamam Curry with chicken, Asia vegetables, coconut, Thai basil, peanuts and Basmati rice (a, b, c, e, i, g, h, k)	20,90 €
Rigatoni mit Waldpilzcarbonara, Rinderfiletstreifen und knusprigem Speck <i>Rigatoni con salsa carbonara de setas del bosque, tiras de solomillo de ternera y bacón crujiente</i> Rigatoni with creamy mushroom sauce, beef filet stripes and crispy bacon (a, c, g, n)	22,90 €

DESSERTS - POSTRES

Gató mallorquín - Mandelkuchen mit Mandeleis <i>Gató mallorquín - con helado de almendras</i> Gató mallorquín - Almond cake with almond ice cream (a, c, g, h)	8,90 €
Karamell „Dulce de Leche“ Cheesecake mit Orangensorbet <i>Caramelo “dulce de leche” tarta de queso con sorbete de naranja</i> Caramel “dulce de leche” cheesecake with orange sorbet (a, c, g)	9,90 €
Cookies & Cream Brownie mit Maracujasorbet <i>Cookies & Cream Brownie con sorbet de maracuyá</i> Cookies & Cream Brownie with passion fruit sorbet (a, c, g, h)	9,90 €
Tarte Tatin vom “Granny Smith” mit seinem Sorbet <i>Tarte Tatin de “Granny Smith” con su sorbete</i> Tarte Tatin from “Granny Smith” with its sorbet (a, c, g)	9,90 €