

*Herzlich Willkommen, bien venidos,*

*im*

## *Casa de las Saltenjas Donja Elvira.*

*Dieses Lokal hat seine Wurzeln in Santa Cruz, Bolivien. Donja Elvira, Mutter beziehungsweise Schwiegermutter der Inhaber, ist eine bekannte Saltenja-Bäckerin und Restaurant-Besitzerin in Santa Cruz. Die Rezepte und Backkunst von Donja Elvira haben unsere Speisekarte geprägt.*

*Aber auch andere Länder Südamerikas haben kulinarisches zu bieten. Unser Koch schloss seine Ausbildung in einem renommierten Düsseldorfer Restaurant ab und hat weitere Erfahrungen in ausgewählten Restaurants im Düsseldorfer Hafen gesammelt. Hier im Saltenjas kann der gebürtige Kolumbianer jedoch seine Vorliebe für südamerikanische Spezialitäten ausleben. Um Sie mit einigen typischen Zutaten vertraut zu machen, die in der südamerikanischen Küche nicht fehlen dürfen, hat er ein kleines „Zutatenlexikon“ zusammengestellt.*

*Gerne beantworten unsere Mitarbeiter Ihre weiteren Fragen und stehen für Ihre Wünsche gerne zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie bei uns eine Feier oder eine Veranstaltung durchführen möchten.*

# Südamerikanisches Zutatenlexikon

Yuca: *Stammt aus Südamerika und ist heute auch in Asien (Maniok) und Afrika (Kassava) als Alternative zur Kartoffel weit verbreitet. Ähnlich wie bei der Kartoffel werden die Wurzelknollen verwendet, die ein Gewicht von bis zu 15 Kg erreichen können. Yucamehl wird z.B. für die Herstellung unserer frisch gebackenen Cunjapés verwendet, Yucastreifen werden wie Pommes zubereitet, die sie mit verschiedenen Dips bei uns probieren können.*



Quinoa: *Auch als Inkakorn oder Andenhirse bezeichnet wird dieses glutenfreie Getreide seit mehr als 6.000 Jahren in Südamerika angebaut. Es ist reich an Magnesium und Eisen. Es wird insbesondere in der Andenregion als Alternative zum Reis verwendet.*



Kochbanane: *Auch Gemüsebanane oder Mehlbanane genannt. Sie ist in vielen tropischen und subtropischen Regionen ein Grundnahrungsmittel; sie wird gekocht, frittiert oder gebraten.*

**Bananenblätter:** In den großen Blättern der Bananenstaude werden in Südamerika verschiedenste Mahlzeiten gekocht und direkt aus den Blättern gegessen. Sie können Sie bei uns typische kolumbianische Tamales probieren, natürlich im Bananeblatt. Allerdings aufgrund der langen Zubereitungsdauer nur auf Vorstellung.



**Süßkartoffel:** Ebenfalls aus Südamerika stammend belegt die Süßkartoffel hinter der Kartoffel und der Yuca den dritten Platz in der Weltproduktion von Wurzel- und Knollenpflanzen. Sie eignet sich sehr gut zum Kochen, Backen und Pürieren.



**Tamarindo:** Die brechbaren Hülsen der Tamarindofrucht bilden sich aus den Blüten des Tamarindenbaums. Das Fruchtfleisch wird zu Süßigkeiten verarbeitet, aber auch zur Zubereitung von Sirup, Speiseeis, Erfrischungsgetränk und als Zusatz für Saucen verwendet. Die süße Tamarinde hat ein bräunliches Fruchtfleisch, die saure Tamarinde mit einem fast schwarzen Fruchtmark ist von Konsistenz und Farbe der Rosine ähnlich. Probieren Sie am besten unseren haus gemachten Tamarindosaft, um einen ersten Eindruck vom natürlichen Geschmack zu bekommen.



## Vorspeisen / Kleine Gerichte

*Cunjapés / Pan de Yuca* 3,00 €

*bolivianisches Käse-Yuca Gebäck,  
frisch aus dem Ofen mit einem Dip*

*Sopa de Maís* 4,00 €

*südamerikanische Maiscremesuppe  
mit Koriandercroutons*

*Portion Yuca-pommes* 3,50 €

*mit zwei verschiedenen Dips*

*Tortillachips* 3,00 €

*mit zwei verschiedenen Dips*

*Tortillachips mit Käse überbacken* 5,50 €

*dazu Korianderbohnen und Dips*

# Fleischgerichte

<i>Argentinisches Hüftsteak</i>	200 gr.	13,50 €
	300 gr.	16,50 €
<i>Schweinefilet</i>		12,50 €
<i>Hähnchenbrust</i>		11,50 €

## *Beilagen*

*Yuca-Pommes*

*Pommes*

*Süßkartoffelpuree*

*Kochbananen mit Korianderbohnen*

*Gemüserisoto*

## *Saucen*

*Tamarindosauce*

*Koriandersauce*

*Hausgemachte Kräuterbutter*

*Bitte wählen Sie eine Beilage und eine Sauce aus.*

*Zu jedem Gericht servieren wir eine Salatbeilage.*

## Gerichte aus Südamerika

*Tamales – Kolumbianische Spezialität* 8,50 €

*Traditionell im Bananenblatt gekochte*

*Maispastete mit Hähnchenfleisch und Gemüse*

*(nur auf Vorbestellung aufgrund der langen Zubereitungszeit)*

*Bandeja Antioqueña* 10,50 €

*Kolumbianische Bauernplatte aus der*

*Andenregion Antiocha mit Rindfleisch, Bauchspeck,*

*Korianderbohnen, Risoto, Spiegelei, Arepas, Kochbananen*

*Bandeja Antioqueña - vegetarisch* 9,00 €

*Kolumbianische Bauernplatte aus der*

*Andenregion Antiocha mit Risoto, Korianderbohnen, Spiegelei,*

*Arepas, Kochbananen, Quinoasalat*

*Plato Tomaticán* 10,50 €

*Chilenische Rindfleischpfanne mit Mais, Paprika und*

*Bratkartoffeln, dazu eine Salatbeilage*

## Gerichte aus Südamerika

*Picante de Pollo* 10,50 €

*Hähnchenschenkel nach traditionell bolivianischer  
Art zubereitet, leicht scharf*

*Mariscos con arroz de coco* 12,50 €

*Meeresfrüchte auf Kokosreis*

*Andentapas – vegetarisch* 6,00 €

*Kochbanane, Yuca, Cunjapes, Quinoasalat,  
Maiskolbenstück, typische Dips*

*mit kleinem Hüftsteak* +2,50 €

*Ensalada Inka* 6,00 €

*Frische Salate mit Quinoa und Beilagen*

*mit Hähnchenbrust* +2,50 €

*Lomitos* 5,00 €

*Hüftsteak, Salat, Käse im ofenfrischen Brot*

*mit Yuca-pommes und Dip* +2,50 €

# Saltenjas

<i>Saltenja Boliviano</i>	3,00 €
<i>Hackfleisch, Oliven, Kartoffeln, Ei, Rosinen</i>	
<i>Saltenja Pollo</i>	3,00 €
<i>Hähnchenbrust, Oliven, Kartoffeln, Mango</i>	
<i>Saltenja Chili con Carne</i>	3,00 €
<i>Hackfleisch, Schinkenspeck, Tomaten, Paprika, Mais, Chili</i>	
<i>Andere Sorten bei größeren Bestellungen</i>	3,00 €
<i>Thunfisch, Chorizo, Käse-Schinken</i>	
<i>Mitnahmepreis:</i>	2,50 €
<i>Salatbeilage</i>	2,50 €

## Einfach aus der Hand essen



Traditionell werden die Saltenjas zusammen mit einer Serviette gereicht und einfach aus der Hand gegessen; so schmecken sie am besten. Daher darf man auch bei uns im Lokal gerne einmal aus der Hand essen. Selbstverständlich gibt es hier auch Teller und Besteck, Letzteres zu benutzen ist zwar nicht traditionell, aber natürlich erlaubt. So kann jeder genießen wie er es möchte. Die Saltenja ist daher auch besonders gut als Mitnahmeggericht oder für Parties geeignet.

# Die Geschichte der Saltenja

Ursprünglich brachten die Spanier während Ihrer Kolonialherrschaft eine einfachere Art der Saltenja nach Argentinien. Durch Juana Manuela Gorriti, die aus der Stadt Salta in Argentinien stammt, kamen die Saltenjas nach Bolivien. Juana musste mit Ihrer gesamten Familie im 19. Jahrhundert aus politischen Gründen von Salta nach Tarija in Bolivien fliehen. In Tarija fristete die Familie ein sehr ärmliches Dasein, bis Juana anfang Empanadas (argentinische Teigtasche) herzustellen und zu verkaufen. Schnell wurden ihre leckeren Teigtaschen sehr bekannt. Da die Einwohner von Tarija die Frauen aus der Stadt Salta „Saltenjas“ nannten, bürgerte es sich schnell ein, man kaufe die Teigtaschen bei der Saltenja (Name einer Frau aus Salta).

Nach dem Tod von Juana Manuela Gorriti vergaßen die Leute ihren



richtigen Namen, aber der Name Saltenja blieb bestehen und verbreitete sich in ganz Bolivien. Heutzutage ist die Saltenja in Bolivien ein Nationalgericht, das aus dem täglichen Alltagsleben nicht

mehr weg zu denken ist. Je nach Region können der Teig und die Füllung variieren. Saltenjas werden gebacken, sie können salzig oder süß sein. Aber egal wo man sie in Bolivien erwirbt, sie sind immer ein sehr wichtiger kulinarischer Bestandteil der ansässigen Bevölkerung.

## Dessert / Postre

<i>Hausgemachtes Kokoseis</i>	4,00 €
<i>mit Mangocreme</i>	
<i>Kokoskuchen</i>	4,00 €
<i>mit Mangocreme</i>	
<i>Eisbecher</i>	4,00 €
<i>verschiedene Sorten mit Sahne</i>	

## Hausgemachte Säfte

<i>Limonade</i>	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Karaffe</i>	1,0 l	7,50 €
<i>Tamarindo</i>	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Karaffe</i>	1,0 l	7,50 €

# Bier

## *Bier vom Faß*

<i>Becks / Diebels</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Becks / Diebels</i>	<i>0,4 l</i>	<i>2,50 €</i>

## *Flaschenbiere*

<i>Becks Gold</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Becks Lemon</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Becks alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>

<i>Schöfferhofer Weizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schöfferhofer Grapefruit</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Schöfferhofer Kaktusfeige</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>

## *Internationale Biere*

<i>Paceña (Bolivia)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cristal (Perú)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Quilmes (Argentina)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Club Colombia (Colombia)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Corona (México)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>San Miguel (España)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Estrella (España)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>

# Weinkarte

## Hausweine:

*Weiß: Pinot*

*Rot: Cabernet*

<i>Glas</i>	<i>0,15 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Karaffe</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Karaffe</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,15 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Flasche Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>17,00 €</i>

## Chilenischer Wein – Weingut Errázuriz

*Die Viña Errázuriz ist eines der ältesten und zugleich renommiertesten Weingüter Chiles, es wurde 1870 gegründet und ist international für seine Qualitätsweine bekannt geworden. Es liegt nördlich von Santiago im idyllischen Aconcagua Valley.*

## *Offene Weine*

*Rot: Shiraz*

*Würzig und vollmundig, mit lebendiger Fruchtnote und leichtem Röstaroma, 6 Monate im Eichenfass gereift*

## *Weiß: Chardonnay*

*Zitrusartiger Duft, fruchtiger Geschmack nach gelben  
Pflaumen und Ananas, aromatischer Abgang*

<i>Glas</i>	<i>0,15 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Karaffe</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Karaffe</i>	<i>0,5 l</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,00 €</i>

## *Flaschenweine 0,75 l*

### *Rot: Merlot – 19 €*

*Heidelbeeren, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren,  
kombiniert mit Nuancen von Zedernholz und Vanille, gute  
Länge, 6 Monate im Eichenfass gereift*

### *Rot: Reserva Cabernet Sauvignon – 32 €*

*Elegante Aromatik von Brombeeren und schwarzem Holunder,  
im Abgang würzige Noten nach Zimt, Nelken und Vanille, 12  
Monate im Eichenfass gereift*

### *Weiß: Sauvignon Blanc – 19 €*

*Fruchtig und angenehm weich, Nuancen von Grapefruit und  
Zitronenminze*

# Softgetränke

<i>Cola*, Sprite*, Fanta*</i>	<i>0,2 l*</i>	<i>1,40 €</i>
	<i>0,4 l*</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Wasser</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,40 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Flasche Wasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,60 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 €</i>

\* enthält Farbstoff, Säuerungsmittel, Koffein

# Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	1,50 €
<i>Espresso</i>	1,50 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Milchkaffee</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,70 €
<i>Kakao (mit oder ohne Sahne)</i>	2,20 €
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	1,90 €
<i>Frischer Minztee</i>	2,50 €

# Cocktails und Spirituosen

Bitte wählen Sie  
aus unserer separaten Cocktailkarte aus.

Für Ihre

Geburtstage  
Firmenfeiern  
Versammlungen  
Veranstaltungen  
und alle anderen Anlässe  
zum Feiern und sich Treffen

steht Ihnen unser Lokal mit der gesamten  
Ausstattung und Service (große und  
kleine Leinwand für Diashows, Filme,  
etc.; die Bühne für Auftritte; die  
Musikanlage, freie Fläche zum Tanzen)  
zur Verfügung.

Bitte sprechen Sie uns an.