



Café Mama Silvia

FRÜHSTÜCK, MITTAG, KUCHEN & EIN STÜCK PERU

Brote & Herzhaftes

Alle Brote auf Wunsch mit glutenfreiem Brot und diesen Extras:

Feta⁽⁷⁾ 2.00, Bacon 1.50, Avocado 2.20, Rührei 2.00,
Lachs 4.00, Halloumi⁽⁷⁾ 3.20

Benedict Andino^(1,3,7) – 2 pochierte Eier, Salsa 14.00

Huancaina, Bacon oder Avocado auf hausgemachtem
Croissant oder lila Sauerteigbrot mit Salat

Benedict Andino Royal^(1,3,4,7) – 2 pochierte Eier, Salsa
Huancaina und Lachs auf hausgemachtem Croissant
oder lila Sauerteigbrot mit Salat 16.00

Avocado trifft Bacon – Pancakes⁽¹⁾ mit Avocado,
Bacon, Hummus⁽¹¹⁾, Granatapfelkerne, Sesam und
Chilisirup 12.50



Stulle Mr. Sipán – mit hausgemachtem lila
Sauerteigbrot, Süßkartoffelhummus⁽¹¹⁾,
Kokosjoghurt, gerösteter Paprika, Kürbis,
Chutney, Senfkaviar, Granatapfelkerne 12.50

Avocado Stulle⁽¹⁾ – mit hausgemachtem lila
Sauerteigbrot, Süßkartoffelhummus⁽¹¹⁾,
Granatapfelkerne, Sesam (glutenfrei möglich) 11.00

Bio-Rührei – auf hausgemachtem lila
Sauerteigbrot⁽¹⁾ mit rotem Ají Panca-Pesto⁽⁸⁾ und
Schnittlauch (glutenfrei möglich) 11.00

Inca Bowl – Quinoa, Edamame Bohnen⁽⁶⁾, Kürbis,
Kichererbsen und halbe Avocado, Mango-
Ananas-Dressing 10.00

Huancaina Bowl^(1,7) – Quinoa, Edamame
Bohnen⁽⁶⁾, Süßkartoffel, geröstete Paprika, ein Ei,
Salsa Huancaina und Kalamata Oliven 11.00

Empanada^(1,3,12) vegetarisch und saisonaler Salat 6.50

Empanada^(1,3,7,12) mit Huhn (Ají de Gallina) und
saisonaler Salat 7.50

Bowls

Overnight Oats Masamorra – Masamorra
(Kompott), Kokosjoghurt, Hafermilch, Chia,
hausgemachtes Granola, frische Früchte 10.00

Matcha Chia Pudding – geröstetes
hausgemachtes Granola⁽⁸⁾, Kokosjoghurt und
frische Früchte 9.00

Quark – hausgemachtes Granola⁽⁸⁾, Masamorra
(Kompott) und frische Früchte (vegan möglich) 9.00

Süßes

Pistazien-Croissant^(1,7,8) hausgemacht 4.20

Pancakes^(1,3,7) mit Ahornsirup, Quark, Masamorra
(Kompott) und frischem Obst 12.50

Pancakes^(1,3,7) mit Mangoeis, Mangopüree,
hausgemachtes Granola⁽⁸⁾, Ahornsirup und
frischem Obst 12.50

Erfrischungs- und Softgetränke

Chicha Morada – hausgemachtes
Erfrischungsgetränk 0,3l 4.50

Frisch gepresster Orangensaft 0,3l 4.20
0,4l 5.20

Mineralwasser Viva con Agua still/sprudelnd 0,33l 3.50
0,7l 5.50

Schorle – Apfel, Apfel-Rhabarber, Apfel-
Johannisbeere, Apfel-Ingwer 0,33l 3.60

Fritz-Kola / Fritz-Kola Zero 0,2l 3.40

Zum Mitnehmen:

Granola 250g	3.00	Kaffeebohnen 1kg	29.00
Granola 500g	5.50	Pisco Cuatro Gallos 0,7l	28.00
Chicha Morada 0,5l	5.20		

Bubbles & Cocktails

Pisco Sour 0,3l 12.00

Maracuya Sour 0,3l 12.50

Crémant de Loire Excellence Brut – Glas 0,1l 5.50
Bouvet Ladubay Flasche 0,7l 38.00

Crémant Morado 0,15l 6.50

Mimosa 0,15l 6.50

Aperol Spritz, Campari Spritz 0,3l 8.50

Heiße Getränke

Hafermilch 0.30 - Kokosmilch 0.50 - Extra-Shot 0.70
Decaf 0.50 - auf Eis 0.50

Espresso / doppelter Espresso 2.30 / 3.30

Espresso macchiato / Doppio macchiato 2.50 / 3.40

Cappuccino / großer Cappuccino 3.70 / 4.60

Latte Macchiato 3.90

Milchkaffee 4.00

Flat White 4.20

Cortado 3.60

Americano / großer Americano 3.30 / 3.90

Café Creme 4.00

Matcha Latte 5.00

Iced Mango Matcha 6.20

Wir verwenden Chiran-Matcha, den wir direkt aus Japan importieren.

Iced Coconut Latte 5.00

Masamorra Matcha 6.20

Chai Latte / Dirty Chai 3.90 / 4.50

Babyccino 1.00

Heiße Schokolade mit Kakao aus Peru 4.30

Chocolate Andino (heiße Schokolade mit Chili) 5.00

*Wir verwenden Fair Trade Schokolade hergestellt aus Piura Blanco-
Kakaobohnen, die im Piura-Tal im Norden Perus angebaut werden.*

Mocca (Single Shot, Milch und Bio-Kakao) 5.30

Frische Minze oder Bio Ingwer Tee 3.60

Tees von Samova (Earl Grey, Früchtetee, Kräuter) 3.60

Die Abenteuer des Mr. Sipán

Sipán entdeckt Hamburg



Bock auf WiFi? Kein Problem!

Von Dienstag bis Freitag steht euch unser WiFi zur Verfügung.

SSID: cafemamasilvia
Code: lilamais2025



Peru: Eine Weltklasse-Gastronomiedestination



Peru hat sich in den letzten Jahren zu einem der spannendsten kulinarischen Hotspots der Welt entwickelt. Mit innovativen und mehrfach ausgezeichneten Restaurants gehört Peru zur absoluten Weltspitze, darunter das berühmte „Central“ in Lima, das regelmäßig unter den besten Restaurants der Welt zu finden ist. Die peruanische Küche zieht Feinschmecker aus aller Welt an und begeistert durch ihre Vielfalt und unverwechselbaren Aromen.

Besonders spannend sind dabei Zutaten, die es fast nur in Peru gibt und die in der Küche des Landes eine zentrale Rolle spielen:

- **Papas nativas (Kartoffeln):** Peru ist das Ursprungsland der Kartoffel, mit über 3000 bunten Sorten.
- **Lúcuma:** Eine cremige, süße Frucht, die oft in Desserts verwendet wird.
- **Mais:** Verschiedene Maissorten, darunter der tiefviolette Maíz morado, der Getränke und Süßspeisen verfeinert.
- **Ají (Chili):** Chilis wie Ají amarillo und Ají panca sorgen für den typischen Geschmack vieler Gerichte.
- **Quinoa:** Das nährstoffreiche Anden-Getreide, das weltweit als Superfood gefeiert wird.
- **Kiwicha (Amaranth):** Ein weiteres wertvolles Getreide aus den Anden, das süße und herzhafte Gerichte bereichert.
- **Pisco:** Der National-Schnaps aus Trauben ist die Basis des bekannten Pisco Sour.

Dank dieser Vielfalt und der Kreativität der peruanischen Köche hat sich Peru zu einer kulinarischen Hochburg entwickelt, die Menschen aus aller Welt begeistert. Das Café Mama Silvia möchte diese außergewöhnlichen Aromen nach Hamburg bringen und seinen Gästen ein Stück dieser Vielfalt erlebbar machen. Dazu empfehlen wir Euch unseren Lúcumabowl, unsere Empanadas, Chicha Morada und natürlich unseren Pisco Sour.



Erzähl anderen,
wie es bei uns ist:

<https://lg.page/r/CQWulpbelzUEBM/review>

