

CHUMBO

pool bar – restaurant

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

Gebackener Ziegenkäse mit Trüffelhonig, Rote Beete, karamellisierten Walnüssen, Birne, Rauke und unserem Hausdressing 18,90 €

Queso de cabra a la plancha con miel de trufa, remolacha, nueces caramelizados, pera, rúcula y nuestra vinagreta de la casa

Grilled goats cheese with truffled honey, beetroot, caramelized walnuts, pear, rocket salad and our house dressing (a, g, h, j)

Carpaccio vom Black Angus mit Parmesan, Rauke und eingelegten Pilzen 20,90 €

Carpaccio de ternera black angus con parmesano, rúcula y setas marinadas

Black angus carpaccio with parmesan cheese, rocket salad and marinated mushrooms (g)

Super Food Salat – mit Cajun Hähnchen, Spargel, Quinoa, Avocado, Edamame, Granatapfel, Kürbiskernen, Endivien und unserem Hausdressing 20,90 €

Ensalada Super Food – con pollo al Cajun, espárragos, quinoa, aguacate, edamame, granada, pipas de calabaza, escarola y nuestra vinagreta de la casa

Super Food salad – with Cajun chicken, asparagus, quinoa, avocado, 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 22,90 €

Poke Bowl picante de salmón – Sashimi de salmón con Sriracha, aguacate, tomate, Wakame, mango, mézclum y Endamame con arroz Sushi marinado, Teriyaki y una salsa afrutada de mango & chili

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 22,90 €

Ensalada romana con pechuga de pollo a la parrilla o langostinos, picatostes y parmesano

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 22,90 €

Quinoa bowl oriental con pollo, aguacate, rúcula, tomate, falafel, granada, melón y jalapeños con salsa de menta y yogur




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 22,90 €

Pikante Zitronengrassuppe mit Garnelen, Kokos, Curry und Koriander 10,90 €





Sopa picante de citronela con gambas, coco, curry y cilantro

Lemongrass soup with prawns, coconut, curry and coriander (d, f, g, k)

Brot mit Oliven und Alioli	6,90 €
Pan con aceitunas y alioli Bread with olives and aioli (a,c,g)	
Bruschetta - geröstetes Mehrkornbrot mit frischen Tomaten, Burratakäse und Rauke	15,90 €
Bruschetta - Pan multigrano tostado con tomate fresco, queso burrata y rúcula Bruschetta - roasted multi grain bread with fresh tomatoes, burrata cheese and rocket salad (a, g)	
 Edamame mit Salzflocken - Edamame con escamas de sal - Edamame with salt flakes	8,90 €
 Mezze - Ofenfrisches Fladenbrot mit Hummus, Falafel, Oliven, Tzatziki, Ajvarsauce und Tomaten-Taboulé	18,90 €
Mezze - Pan pita con Humus, falafel, aceitunas, Tzatziki, salsa ajvar y tabulé de tomate Mezze - Pita bread with Hummus, falafel, olives, Tzatziki, ajvar sauce and tomato tabbouleh (a, g, h, k)	
 Hausgemachte Schinkenkroketten vom iberischen Schwein	13,90 €
Croquetas caseras de jamón Ibérico Homemade croquettes of Iberian ham (a, g)	
 Pimientos de Padrón - Frittierte kleine Paprikaschoten	12,90 €
 Pimientos de Padrón Pimientos de Padrón - small peppers, fried	
Datteln im Speckmantel	13,90 €
Dátiles con bacón Dates with bacon	
 Sautierte Garnelen in Knoblauchöl	17,90 €
Gambas al ajillo Prawns sautéed in garlic oil (b)	
 Knusprige Babytintenfische mit Limetten-Alioli	16,90 €
Chipirones crujientes con alioli de lima Fried baby squid with lime alioli (a, g, m, h)	
Sticky Teriyaki Hähnchenflügel mit Szechuanpfeffer, Chili und Coleslaw	16,90 €
Alitas de pollo "sticky" con salsa Teriyaki, pimienta Szechuan, chili y coleslaw Sticky Teriyaki chicken wings with Szechuan pepper, chili and coleslaw (a, d, f, k)	
Tapas Variation: Serranoschinken, spanischer Käse, Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón, gebackene Babytintenfische, Schinkenkroketten, knusprige Hähnchenflügel	22,90 €
 Variación de tapas: Jamón serrano, quesos españoles, chipirones, dátiles con bacón, pimientos de Padrón, croquetas de jamón, alitas de pollo fritas Selection of tapas: Serrano ham, Spanish cheese, fried baby squid, bacon wrapped dates, Pimientos de Padrón, ham croquettes, chicken wings (a, g, m)	
Serrano Schinken mit spanischem Käse, Oliven und Grissini	17,90 €
Jamón serrano con quesos españoles, aceitunas y grissini Serrano ham with Spanish cheese, olives and grissini (a, g)	

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

FISCH – PESCADO - FISH

 Gegrillte Riesengarnelen - Langostinos a la parrilla - Grilled king prawns (b, g)	23,90 €
 Thunfischsteak - Steak de atún - Tuna steak (d, g)	23,90 €
 Ganze gebackene Dorade aus dem Ofen - Dorada entera al horno - Whole oven baked gilt head (g, m)	23,90 €
 Oktopus vom Grill - Pulpo a la plancha - Grilled octopus (g, m)	26,90 €

FLEISCH – CARNE - MEAT

Lammkoteletts - Chuletas de cordero - Lamb chops (g)	25,90 €
BBQ – Back Ribs - BBQ – Costillas - BBQ – Back Ribs (a, g)	22,90 €
Rinderfilet - Solomillo de ternera - Beef tenderloin (g)	29,90 €
Rinderfilet vom heißen Stein - Solomillo de ternera a la piedra caliente Beef tenderloin cooked on hot stone (g)	30,90 €

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

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

US Beef Burger mit knusprigem Speck, Cheddarkäse, Pommes Frites und Coleslaw	24,90 €
Hamburguesa Americana de ternera con bacón crujiente, queso cheddar, patatas fritas y ensalada coleslaw 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	21,90 €
Club Sándwich con pechuga de pollo, tomate, huevo, bacón crujiente, patatas fritas y ensalada Club Sandwich with chicken breast, tomatoes, egg, crispy bacon, french fries and salad (a, c, g)	
 Vegane Option mit Avocado und Spargel	21,90 €
Opción vegana con aguacate y espárrago Vegan option with avocado and asparagus	
Chumbo-Currywurst - mit fruchtiger Currysauce, Pommes Frites und Salat	18,90 €
Salchicha al curry Chumbo - con salsa de curry, patatas fritas y ensalada Chumbo curry sausage - with curry sauce, french fries and salad (a, c, g, j)	
Chicken Wrap mit rauchiger Barbecuesauce, Avocado, Tomaten, Mezclum, Salatbouquet und Pommes Frites	20,90 €
Wrap de pollo con salsa barbacoa ahumada, tomate, aguacate, mézclum, buqué de ensalada y patata fritas Chicken wrap with smoky barbecue sauce, tomato, avocado, mezclum, side salad and french fries (a)	
Pastrami Sandwich - Sauerteigbrot, Meerrettich, Cheddarkäse, Salatbouquet und Süßkartoffelpommes	20,90 €
Pastrami sándwich - pan de masa fermentada, rabano picante, queso cheddar, buqué de ensalada y boniato frito Pastrami sandwich - sourdough bread, horseradish, cheddar cheese, side salad and sweet potato fries (a, c, g)	



Gató mallorquín – Mandelkuchen mit Mandeleis

8,90 €

Gató mallorquín – con helado de almendras

Gató mallorquín – Almond cake with almond ice cream (a)

Aprikosen Tarte mit seinem Sorbet

9,90 €

Tarte de albaricoque con su sorbete

Apricot tarte with its sorbet (a, c, g)

Crème brûlée Käsekuchen mit Orangensorbet

9,90 €

Tarta de queso crème brûlée con sorbete de naranja

Crème brûlée cheesecake with orange sorbet (a, c, g, h)

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Salz-Karamell und Mangosorbet

10,90 €

Soufflé de chocolate con caramelo salado y sorbete de mango

Chocolate soufflé with salted caramel and mango sorbet (a, c, g)

Obstteller

13,90 €

Plato de frutas

Fruit plate

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 & Sulphite, 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