

PORTUGIESISCHE & SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



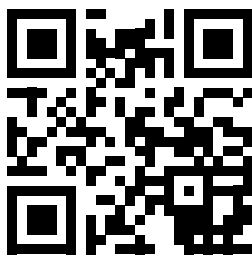
La Sepia

TAPAS ● GRILL ● FISH ● SEAFOOD

La Sepia

Apéritifs

- 
- | | | | |
|-----|---|--------|----------------|
| 200 | Sherry ^{1/12} | 5 cl | 3,95 € |
| 201 | Martini ¹² - weiss | 5 cl | 4,95 € |
| 202 | Martini ¹² - rot ¹ | 5 cl | 4,95 € |
| 203 | Campari ¹ mit Soda | 4 cl | 7,95 € |
| 204 | Campari ¹ mit Orange | 4 cl | 7,95 € |
| 205 | Portwein ¹² | 5 cl | 4,95 € |
| 206 | Portwein weiss | 0,20 l | 4,95 € |
| 207 | Portwein 10 Jahre | 0,20 l | 7,95 € |
| 208 | Portwein 20 Jahre | 0,20 l | 10,95 € |
| 195 | Aperol Spritz ^{1/8} | 0,2 l | 7,95 € |
| 196 | Hugo
Prosecco mit Holunder-
sirup und Minze
<i>Prosecco with elder
syrup and mint</i> | 0,2 l | 7,95 € |
| 197 | Caipirinha
Cachaça, Limette, Rohrzucker | | 7,95 € |
| 198 | Mojito
Rum, frische Minze,
Limette, Rohrzucker, Soda | | 7,95 € |
| 199 | Ipanema
Limette, Ginger Ale ¹ ,
Rohrzucker, Lime Juice 5 | | 6,95 € |



Marburger Str. 2 • 10789 Berlin
Tel: 030 2135585
Fax: 030 21913336
www.lasepia-berlin.de
E-Mail: reservation@lasepia-berlin.de

Suppen Sopa Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Sopa Caldo Verde | 5,95 € |
| | Portugiesische Kartoffelsuppe mit Grünkohl, verfeinert mit Chorizo-Wurst
<i>Portuguese potato soup with kale, refined with chorizo sausage</i> | |
| 2 | Sopa de pescado mediterránea | 8,95 € |
| | mediterrane Fischsuppe mit verschiedenem frischen Fisch und Gemüse
<i>Mediterranean fish soup with various kinds of fresh fish and vegetables</i> | |



Salate Ensaladas Salads

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Ensalada Mixta | 3,95 € |
| | Gemischter Salat der Saison, bunt und frisch
<i>Mixed salad of the season, fresh and colourful</i> | |
| 11 | Plato Grande de Ensalada | 8,95 € |
| | Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten Hähnchenbruststreifen
<i>Mixed salad with grilled chicken breast slices</i> | |
| 12 | Ensalada variada con salmón y Gambas | 13,95 € |
| | Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen Lachs, Gambas und Estragonvinaigrette
<i>Mixed salad with grilled Norwegian salmon, king prawns and vinaigrette</i> | |
| 13 | Ensalada con Queso de Cabra | 11,95 € |
| | Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Rote Beete Orangenfilet und Balsamico Vinaigrette
<i>Salad with roasted goat cheese, beet, orange fillet and balsamic vinaigrette</i> | |

Kalte Tapas Tapas frias Cold Tapas

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Jamón Serrano | 5,95 € |
| | Luftgetrockneter Schinken, dazu Alioli <i>Air-dried ham, with Alioli</i> | |
| 21 | Queso Manchego | 6,95 € |
| | Spanischer Manchegokäse mit Quittenmarmelade
<i>Spanish Manchego cheese with quince jam</i> | |
| 22 | Variado de aceitunas y alioli | 3,95 € |
| | Gemischte Oliven ¹³ mit Knoblauchdip
<i>Mixed olive ¹³ with garlic-dip</i> | |
| 23 | Ensalada de Alcachofas | 6,95 € |
| | Artischockensalat mit würzigen Kräutern und Knoblauch
<i>artichoke salad with spicy herbs and garlic</i> | |
| 24 | Boquerones en vinagre | 4,95 € |
| | Sardellenfilets, verfeinert mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
<i>Anchovies with olive oil, parsley and garlic</i> | |

Warme Tapas

Tapas calientes Hot Tapas

- 28 **Dátiles con Tocino** 6,95 €
Datteln im Speckmantel, gefüllt mit Mandeln
Dates wrapped in bacon stuffed with almonds
- 29 **Chorizo a la Plancha** 6,95 €
feurig gebrutzelte Paprikawurstchen vom Grill
grilled paprika sausages
- 30 **Pulpo a la Gallega** 9,95 €
Oktopus gekocht auf Kartoffeln mit Olivenöl und gemahlenem Paprika
Squid cooked with potatoes, olive oil and spicy pepper powder
- 31 **Tapa de Calamares a la Romana** 7,95 €
frittierte Tintenfischringe im Backteig, dazu Sauce Tartare
Deep fried squid rings in batter, with sauce tartare
- 32 **Boquerones fritos** 7,95 €
ein Dutzend frittierte Sardellen
One dozen deep fried anchovies



- 33 **Salchicha a la plancha (Merguez)** 6,95 €
gegrillte leicht pikante Lammwürstchen mit Aioli
Grilled spicy lamb sausages with aioli
- 34 **Patatas bravas** 4,95 €
frittierte Kartoffelstücke und Alioli
Deep fried potato slices with alioli
- 35 **Papas Arrugadas** 5,95 €
Runzelkartoffeln mit zwei verschiedenen Saucen
Potatoes cooked with salt and two dips
- 36 **Pimientos de Padrón** 7,95 €
kleine pikante, frittierte Paprika mit Meersalz
Little spicy, fried peppers with sea salt
- 37 **Plato de la Península Iberica** 16,95 €
Serrano Schinken, Chorizo (Spanische Wurst) und zwei Käsesorten
Serrano ham, chorizo (Spanish sausage) and two kinds of cheeses
- 38 **Plato de Tapa mixta para dos** 29,95 €
Tapasteller von kalt bis warm für 2 Personen
Assorted tapas for two - fish, meat, vegetables

Paella **Paella Pan**

Spanisches Nationalgericht mit Reis

Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten



50 **Paella verdura** vegetarisch *vegetarian* 16,95 €

51 **Paella con Pescados y mariscos** 21,95 €
mit Fisch und Meeresfrüchten
with fish and Seafood

52 **Paella Valencia** 23,95 €
mit verschiedenem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten
with various meat, fish and Seafood

Fischspezialitäten

Especialidades de pescado **Fish specialties**

55 **Bacalao Grillado** 21,95 €
Gebratener Stockfisch mit frittierten Kartoffeln und Artischocken
grilled stockfish with fried potatoes and artichokes

56 **Rape** 24,95 €
Seeteufel gebraten in heller Knoblauch-Portweinsauce auf Paella Reis
fried monkfish in a bright garlic portwine sauce on paella rice



57 **Sartén de Pescados fritos** 17,95 €
Verschiedene Fischfilets und Meeresfrüchte in würziger Tomatensauce
Various fish fillets and seafood in a spicy tomato sauce

58 **Lenguado** 34,95 €
Seezunge gebraten mit Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse
Sole fried with garlic sauce, served with potatoes and vegetables

59 **Dorada a la Plancha** 26,95 €
Dorade frisch gegrillt mit Meersalz mariniert, dazu Kartoffeln und Gemüse
Grilled gilt-head bream marinated with sea salt, served with potatoes and vegetables

60 **Lubina a la Plancha** 26,95 €
Loup de mer frisch gegrillt mit Meersalz mariniert dazu Kartoffeln und Salatbeilage
Loup de mer, grilled and marinated with sea salt served with potatoes and salad side dish

61 **Platos de Pescado Mixto a la plancha** 23,95 €
Gemischter Teller vom Grill mit Lachs, Thunfisch, Sepia und Scampi und Salatbeilage
Mixed plate from the grill Salmon, tuna, sepia and scampi, served with salad

62 **Filete de Atún** 22,95 €
Thunfischsteak gebraten, mit Zwiebeln, Portweinsauce, und Kartoffelpüree
Grilled tuna, with onions and port sauce, served with mashed potatoes

63 **Filete de Salmón** 19,95 €
Lachsfilet auf frischem Blattspinat und Kartoffeln mit Balsamico-Senf-Sauce
Salmon with fresh spinach, potatoes and balsamico-mustard sauce

- 64 **Sepia a la Plancha** 17,95 €
 Sepia gegrillt mit hausgemachter Knoblauchmarinade und Salatbeilage
Grilled Sepia with homemade garlic marinade and salad side dish
- 65 **Lulas en salsa de Ajo** 17,95 €
 Lulas Tintenfisch mit Knoblauch-Weissweinsauce in der Pfanne serviert, mit Salatbeilage
Lulas squid served in a pan with garlic white wine sauce and salad side dish
- 66 **Variación de Pescado en la Cataplana** 20,95 €
 Fisch in der Cataplana, verschiedene Fischarten
 und Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce
Different types of fish and potatoes in tomato-pepper and white wine sauce
- 67 **Rape en la Cataplana** 24,95 €
 Seeteufel in der Cataplana mit Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce
Monkfish in the Cataplana with potatoes in tomato-pepper and white wine sauce
- 68 **Pulpo en la Cataplana** 26,95 €
 Pulpo in der Cataplana mit Kartoffeln, dazu
 Tomaten-Paprika-Weißweinsauce und Salatbeilage
*Octopus in the Cataplana with potatoes, with
 tomato-pepper-white wine sauce and salad side dish*
- 69 **Zarzuela** 21,95 €
 Meeresfrüchte in Paprika-Tomatensauce mit Kartoffeln
Seafood in paprika tomato sauce with potatoes
- 70 **Pulpo a la Plancha** 26,95 €
 Oktopus gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled octopus with rosemary potatoes and vegetables



Krustentiere, Muscheln, Austern

Mariscos Crustaceans, mussels and oysters

- 78 **Vieiras Frias** 17,95 €
 Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete Risotto und Rucola Pesto
Fried Scallops on beet risotto and rucola pesto
- 79 **Plato de Conchas** 18,95 €
 Muscheln nach Wahl in einer Knoblauch-Weißweinsauce
mussel plate of your choice in a garlic white wine sauce
- 80 **Plato de Conchas Mixtas** 18,95 €
 Gemischter Muschelteller in einer Knoblauch-Weißweinsauce
mixed mussel plate in a garlic white wine sauce
- 81 **Vieiras Gratinadas** 16,95 €
 Gratinierte Jakobsmuscheln mit Spinat und zwei Käsesorten
Scallops au Gratin with spinach and two cheeses

- 82 **Ostras fin de claire**
Französische Austern fin de claire *french oyster fin de claire*
1 piece 1 Stück 3,95 €
6 pieces 6 Stück 19,95 €
12 pieces 12 Stück 36,95 €
- 83 **Langosta a la plancha**
Hummer lebendig und für Sie frisch zubereitet
Living Lobster freshly prepared for you
small klein 71,95 €
big groß 84,95 €
- 84 **1/2 Langosta el tipo de casa** 37,95 €
1/2 Hummer nach Art des Hauses mit Seeteufel und Scampi
Lobster a la maison with monkfish and king prawns
- 85 **Plato Mariscada** 120,00 €
Hummerplatte für 2 Personenn mit Jumbos, Austern, Jakobsmuscheln, Muschelmix und verschiedenen Saucen
Lobster platter for 2 persons with jumbos, oysters, scallops, mixed mussels and various sauces
- 86 **Gambas a la plancha** 19,95 €
Ganze Scampis mit Schale vom Grill mit Tartar Sauce, dazu Salat
Grilled King prawns in shell with Tartar sauce and salad
- 87 **Gambas en salsa de Ajo** 17,95 €
Scampis mit Knoblauchsauce in der Pfanne serviert, dazu Salat
King Prawns with garlic sauce served in a pan with salad
- 88 **Gambas Piri-Piri, „Portugiesische Art“ (scharf)** 18,95 €
Scampi in der Pfanne serviert, dazu Salatbeilage
Spicy King Prawns Portuguese style served in a pan, wizh salad side dish
- 89 **Gambas Gigantes a la plancha** Stück 12,90 €
Jumbos Riesenscampi mit zweierlei Dip *Giant scampi with two different dips*
- 90 **1 kg geröstete wildfang Rotgarnelen** 49,95 €
In der Schale mit Salat und Alioli (auch für 2 Personen geeignet)
1 kg of roasted red shrimps in their shell (wild catch) with salad and alioli (also suitable for 2 persons)



Pasta

- 100 **Linguine** 18,95 €
Schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln und Garnelen
Noodles with mussels and shrimps

Fleischgerichte

Carne **Meat**



BISTEC DE VACA RUMPSTEAK

der Klassiker mit Fettrand,
saftig und würzig

Rumpsteak, juicy & tasty

ENTRECÔTE ENTRECÔTE (RIB-EYE-STEAK)

mit Fettauge, herzhaft - für Kenner

heartily - for connoisseurs

110 **200 g **** **19,95 €**

111 **300 g **** **28,95 €**

112 **230 g **** **19,95 €**

113 **300 g **** **28,95 €**

Solo Steaks werden INKLUSIVE einer Beilage nach Wahl oder einem kleinen Salat serviert

Solo steaks are served INCLUDING a side dish of choice or a small salad

114 **Costillos de Cordero a la Plancha** **24,95 €**

Lammkarree vom Grill mit gebratenen grünen Bohnen und Rosmarin-Knoblauchsauce

*Grilled rack of lamb (New Zealand) with
fried green beans and rosemary-garlic sauce*

115 **Pechuga de Pollo Piri-Piri** **17,95 €**

Gegrillte Hähnchenbrust mit cremiger Chilisauce

Grilled chicken breast with creamy chilli sauce

116 **Pincho moruno - Grillspieß** **16,95 €**

kleine saftige Steaks vom Rind und Hähnchen mit
pikanten Würstchen, Pfeffersauce und Pommes frites

*Grilled small steaks of beef and chicken with spicy sausages
and peppersauce, served with French fries*

117 **Pechuga de pollo a la plancha - Hähnchenbrust** **17,95 €**

Extra zart gegart, auf einem Nest von Blattspinat
mit Kartoffelpüree und Pfeffersauce

*Tender chicken breast, served on spinach leaves
with mashed potatoes and pepper sauce*



BEILAGEN

La guarnicion **Side Dishes**

119 **Kartoffelpüree** *Mashed potatoes* **2,95 €**

120 **Patatas fritas** Pommes frites *French fries* **2,95 €**

121 **Espinacas** frischer Blattspinat *Fresh spinach leaves* **3,95 €**

122 **Variado de verduras fritas** Pfannengemüse *Pan-cooked vegetables* **3,95 €**

123 **Judías verdes salteadas** grüne Bohnen *Green beans* **3,95 €**

124 **Salsa a la Pimienta** Pfeffersauce *Pepper sauce* **2,95 €**

125 **Alioli** mit Brot *with bread* **2,95 €**

126 **dunkle Portwein-Sauce** *dark port wine sauce* **3,95 €**

127 **Zitronensauce** *lemon sauce* **3,95 €**

Para niños für Kinder Childrens' dishes

Nur für unsere kleinen Gäste
for children only!

- | | | |
|-----|---|--------|
| 130 | Pechuga de Pollo
Zarte Hähnchenbrust mit
Pommes frites und Ketchup
<i>Chicken filet with French
fries and ketchup</i> | 6,95 € |
| 131 | Filete de Pescado Apanado
Paniertes Fischfilet
mit Pommes Frites
<i>Breaded fish fillet
with French fries</i> | 6,95 € |
| 132 | Linguine
Schmale Bandnudeln in Tomatensauce
<i>Linguine with tomatosauce</i> | 6,95 € |



Dessert Postres Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 140 | Crema Catalana
Spanisches Dessert mit karamellisiertem braunen Zucker
<i>Spanish dessert with caramel of brown sugar</i> | 5,95 € |
| 141 | Panna Cotta
italienischer Sahnepudding <i>Italian cream pudding</i> | 5,95 € |
| 142 | Caramel Flan
mediterraner Karamelpudding <i>mediteranean caramel pudding</i> | 5,95 € |
| 143 | Hausgemachter Kuchen
bitte Fragen Sie unser Personal <i>homemade cake - please ask our staff</i> | 4,95 € |

WARMER GETRÄNKE

210	Espresso ²	Tasse	2,60 €
211	Kaffee ²	Tasse	2,95 €
212	Cappuccino ²	Tasse	3,10 €
213	Latte Macchiato ²	Glas	3,50 €
214	Tee	Glas	2,30 €
215	Heisse Schokolade	Tasse	3,50 €
216	Cortado Espresso 2 mit Milchschaum	Tasse	2,95 €
217	Carajillo Espresso ² mit Brandy ¹²	Tasse	3,95 €
218	Espresso Doppio ²	Tasse	3,95 €
219	Cortado Doppio ²	Tasse	4,50 €



SÄFTE granini

240	Granini Apfelsaft	0,20 l	3,60 €
241	Granini Apfelschorle	0,20 l	3,60 €
242	Granini Orangensaft	0,20 l	3,60 €
243	Granini Ananassaft	0,20 l	3,60 €
244	Orangensaft - frisch gepresst	0,20 l	4,70 €
245	Granini Cranberrysaft	0,20 l	2,10 €
246	Granini Maracujasaft	0,20 l	3,60 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

221	Selters Stilles Wasser	0,25 l	3,30 €
222	Selters Mineralwasser	0,25 l	3,30 €
223	Selters Stilles Wasser	0,75 l	6,70 €
224	Selters Mineralwasser	0,75 l	6,70 €
225	Pepsi ^{1/2/4}	0,20 l	3,40 €
226	Mirinda ^{1/3/4/9}	0,20 l	3,40 €
227	Spezi ^{1/2/3/4/9}	0,20 l	3,40 €
228	7up ⁴	0,20 l	3,40 €
229	Pepsi light ^{1/2/4}	0,20 l	3,40 €



Thomas Henry

235	Bitter Lemon ^{3/4/8}	0,20 l	3,70 €
236	Tonic Water ^{4/8}	0,20 l	3,70 €
237	Ginger Ale ^{1/4}	0,20 l	3,70 €
238	Malztrunk ¹	0,33 l	3,60 €



BIER

260	Berliner Pilsner	0,30 l	3,70 €
261	Berliner Pilsner vom Fass	0,40 l	4,70 €
262	San Miguel vom Fass	0,30 l	3,95 €
263	San Miguel vom Fass	0,40 l	4,95 €
264	Hefeweizen Hell	0,50 l	5,20 €
265	Hefeweizen Dunkel	0,50 l	5,20 €
266	Hefeweizen Kristall	0,50 l	5,20 €
267	Alkoholfrei Hefe	0,50 l	5,20 €
268	Berliner Weiße mit Schuss ¹	0,33 l	4,95 €
269	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,95 €
270	San Miguel Spanisches Bier	Fl. 0,33 l	4,60 €



PORTWEIN

205	Portwein rot	0,20 l	4,95 €
206	Portwein weiß	0,20 l	4,95 €
207	Portwein 10 Jahre	0,20 l	7,95 €
208	Portwein 20 Jahre	0,20 l	10,95 €

SPIRITUOSEN

275	Tequila - weiß	2 cl	3,00 €
276	Tequila - braun ¹	2 cl	3,00 €
277	Spanischer Grappa ¹² Orujo Navarraz	2 cl	3,50 €
278	Korn	2 cl	3,00 €
279	Kirschwasser	2 cl	3,00 €
280	Wodka	2 cl	3,00 €
281	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50 €
282	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €

WEINBRAND UND COGNAC

310	Osborne Veterano ¹	2 cl	6,95 €
311	Remy Martin VSOP	2 cl	6,95 €
312	Hennessy VSOP	2 cl	6,95 €
313	Cardenal Mendoza ¹	2 cl	6,95 €
314	Duque de Alba ¹	2 cl	6,95 €
315	Carlos I ¹	2 cl	6,95 €
316	Luis Felipe mindestens 60 Jahre alt	2 cl	12,95 €



MAGENBITTER

285	Ramazzotti ¹	2 cl	3,60 €
286	Fernet Branca ¹	2 cl	3,60 €
287	Underberg ¹	2 cl	3,60 €
288	Jägermeister ¹	2 cl	3,60 €
289	Averna ¹	2 cl	3,60 €
290	Hierbas secas ¹	2 cl	3,60 €



WHISKY

320	Johnnie Walker ¹	2 cl	5,95 €
321	Chivas Regal ¹	2 cl	6,95 €
322	Jim Beam	2 cl	5,95 €
323	Jack Daniels	2 cl	6,95 €



SEKT UND CHAMPAGNER

294	Aperol Spritz ^{1/8}	0,2 l	7,95 €
295	Hugo Prosecco mit Holundersirup und Minze <i>Prosecco with elder syrup and mint</i>	0,2 l	7,95 €
296	Prosecco	0,1 l	4,95 €
297	M&M Espumante IGP Gold Edition	Fl. 0,75 l	29,95 €
298	M&M Espumante Rose Gold Edition	Fl. 0,75 l	29,95 €
299	Pommery Champagner	Fl. 0,75 l	69,00 €



LONG DRINKS

330	Whisky ¹ / Cola ^{1/2/4}	4 cl	7,95 €
331	Weinbrand ¹ / Cola ^{1/2/4}	4 cl	7,95 €
332	Gin / Tonic ^{4/8}	4 cl	7,95 €
333	Bacardi / Cola ^{1/2/4}	4 cl	7,95 €
334	Cuba Libre ^{1/2/4}	4 cl	7,95 €
335	Wodka / Lemon ^{3/4/8}	4 cl	7,95 €
336	Bombay / Tonic ^{4/8}	4 cl	8,95 €
337	Hendrick's / Tonic ^{4/8}	4 cl	10,95 €



LIKÖRE

300	Amaretto ¹	2 cl	3,60 €
301	Sambuca	2 cl	3,60 €
302	Bailey's Irish Cream ^{1/2}	2 cl	3,60 €
303	Cointreau ¹	2 cl	3,60 €
304	43 ¹ - Mirabellenlikör	2 cl	3,60 €

RUM

340	El Dorado Rum Reserva 15 Jahre	2 cl	8,95 €
-----	--	------	---------------

WEISS BLANCO WHITE OFFENE WEINE OPEN WINE



Alle Weine enthalten Sulfite

400	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,20 l	5,95 €	410	0,50 l	12,95 €
401	Rioja (Spanien)	0,20 l	6,95 €	411	0,50 l	14,95 €
402	Santo de Monte Verde (Portugal)	0,20 l	6,95 €	412	0,50 l	14,95 €
403	Sauvignon Blanc (Spanien)	0,20 l	7,95 €	413	0,50 l	16,95 €
405	Weinschorle	0,20 l	5,95 €			

ROSÉWEINE

415	Santo de Monte Rosé	0,20 l	5,95 €	416	0,50 l	12,95 €
	Einladender Duft von roten Früchten, ausgeglichener Geschmack, frisch und mild mit blumigen Tönen, Rebsorte: Garnacha					
417	Eugenio Almeida Rosé (Portugal)			bottela	25,95 €	
	Vinho Grandes Escolhas - Rote Fruchtaromen führen zu einem knackigen, frischen Geschmack mit Mund füllenden Aromen von Erdbeere, Roten Johannisbeere, Pfirsich und Litschi; Lively anhaltenden Nachgeschmack.					
418	Pedra Cancela Seleção Rosé (Portugal)			bottela	26,95 €	
	Helle Roséfarbe. Früchte des Waldes mit einem interessanten exotischen Mineral Note. Frisch, mineralisch, Waldfruchtwein mit guter Balance. Angenehmes Gefühl von Frische am Ende des Mundes.					

FLASCHENWEINE BOTTLED WINE

SPANIEN UND PORTUGAL

425	El Coto (Rioja)			bottela	21,95 €	
	angenehm geschmeidig, nicht übermäßige Süße kombiniert mit einem guten Säureanteil, lang anhaltend					
426	Zapadorado Verdejo (D.O. Rueda)			bottela	25,95 €	
	feiner trockener Wein, aus der Verdejo Rebsorte, fruchtiges Aroma					
427	Marqués de Riscal Sauvignon Blanc			bottela	27,95 €	
	strohgelb-grüne Farbe. Rein mit einer guten Intensität und fruchtig-tropischem Aroma					
428	Viña Sol			bottela	25,95 €	
	delikater, frischer Wein aus der typisch katalanischen Rebsorte Parellada, frische Aromen wie Melone und Limette					
429	Eugenio Almeida Bio Weiß (Portugal)			bottela	27,95 €	
	Es zeigt eine helle und zitronig Farbe mit grünlichen Reflexen. Es hat einen frischen Duft von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Im Mund ausgewogen und frisch.					
430	Aveleda Alvarinho Weiß (Portugal)			bottela	26,95 €	
	Es hat eine offene Strohfarbe. Es besitzt einen langen, fruchtigen Nachgeschmack mit Noten von Maracuja, weißer Blüten und Zitrusfrüchten, mit einem eleganten, anhaltenden Nachgeschmack.					



Tip *advice*



für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*

- 431 **Cartuxa Branco** (Portugal) bottela **34,95 €** 
 ein wundervoller Blend aus dem Alentejo, von mittlerem Körper präsentiert er sich mit einer wundervollen Länge, einer herrlichen Harmonie und verwöhnt die Sinne mit köstlichen Aromen und Nuancen. Der Abgang ist langanhaltend und angenehm weich.
- 432 **Branco da Gaivosa DOC** (Portugal) bottela **29,95 €** 
 Malvasia Finca, Gauveio. Intensive Aromen von reifen Früchten und Noten von frischen Kräutern.
- 433 **Buganvilias Colheita Seleccionada** (Portugal) bottela **25,95 €** 
 Vinho Verde ist ein in der Weinregion Vinho Verde verwurzelter Weißwein, der aus den Trauben, Loureiro, gekeltert wird.

DEUTSCHLAND

- 435 **Grauburgunder Classic** (Nahe) bottela **29,95 €** 
 Qualitätswein, trocken, Schloßgut Diel, feine Aromen nach gelben Früchten und zarte nussige Noten, vollmundig
- 436 **Schloss Proschwitz** (Sachsen) bottela **31,95 €** 
 Scheurebe Kabinett, trocken
 schöne grüngelbe Farbe, saftige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, duftet zart nach Pfirsich und schwarzen Johannisbeeren, angenehme Säure, langen Abgang
- 437 **Robert Weil Riesling** (Rheingau) bottela **35,95 €** 
 Strahlender Riesling, herrlich knackig, exotische Fruchtaromen, eindrucksvolle Mineralien, sehr moderner Wein

Rot Rojo red

OFFENE WEINE OPEN WINE

- | | | | | | |
|---|--------|---------------|-----|--------|----------------|
| 450 Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal) | 0,20 l | 5,95 € | 460 | 0,50 l | 12,95 € |
| 451 Tempranillo (Spanien) | 0,20 l | 6,95 € | 461 | 0,50 l | 14,95 € |
| 452 Rioja (Spanien) | 0,20 l | 6,95 € | 462 | 0,50 l | 14,95 € |
| 453 Eugenio Almeida (Portugal) | 0,20 l | 7,95 € | 463 | 0,50 l | 16,95 € |

FLASCHENWEINE BOTTLED WINE

SPANIEN UND PORTUGAL

- 470 **Vega del Castillo** (Navarra) Fl. **25,95 €** 
 100 % Tempranillotrauben. Dunkles Burgunderrot mit violetten Reflexen. Kräftige, reife Brombeerfrucht. Einige Monate Barriquelagerung geben ihm einen feinen Schmelz.

 Tip *advice*

 für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*



- 471 **Luis Cañas Crianza** (Rioja) Fl. **27,95 €** 
Aromen und Geschmack nach Früchten, mit leichten Vanilletönen, geschmeidig mit harmonischem Abgang
- 472 **Finca Muñoz Reserva de la Familia** (La Mancha) Fl. **25,95 €** 
100 % Tempranillotrauben - rubinrot mit sauerkirschroten Schattierungen, reife Fruchtöne, elegante Eichenholznote, dichter Körper, weich, ausgeglichen mit lang anhaltendem Finale
- 473 **Faustino Reserva** (Rioja) Fl. **27,95 €** 
Rubinrote Farbe, Vanille- und Gewürzaromen, fleischig, geschmackvoll, ausgezeichneter Gaumen
- 474 **Jose Ferrer Crianza** (Mallorca) Fl. **28,95 €** 
brillantes, rubinfarbenes Kirschrot, hervorstechend sind Barriquetöne, wie Vanille- und Kräuterklänge, Karamel, ausgewogen, körperreich, warm, mit verhaltenem Tannin, lang anhaltender Abgang, natürliche Fruchtigkeit mit feinem Holzton
- 475 **ÀN/2 Anima Negra** (Mallorca) Fl. **40,95 €** 
fruchtig, würzig, angenehm intensive rote Früchte, sehr dick und kräftig, elegante Struktur
- 476 **Marques de Riscal Reserva** (Rioja) Fl. **36,95 €** 
Trocken, klassischer roter Rioja, körperreich, saftig, vollmundig, mit feiner Holznote, rassiges Bukett
- 477 **El Coto de Imaz Grand Reserva** (Rioja) Fl. **40,95 €** 
im Glas prachtvolles Granatrot, Aromen von roten Beeren und Kräutern, harmonisch auf der Zunge, feine Säure, aromatischer Nachhall
- 478 **Baron de Ley Reserva** (Rioja) Fl. **34,95 €** 
deutliche Fruchtaromen von reifen Waldbeeren, würzige Barriquetnoten, sehr sorgfältig gemacht mit nachhaltiger Spannung
- 479 **El Coto Crianza** (Rioja) Fl. **28,95 €** 
tiefes Kirschrot, brillante Nase, würzige Eichennoten, reife dunkle Früchte mit Tabaknote
- 480 **Marqués de Murrieta Reserva** (Rioja) Fl. **46,95 €** 
Dieser Reserva reift 20 Monate im Eichenfass, duftet nach Früchten wie Schwarzkirsche und Brombeere mit Lavendelaromen. Am Gaumen dominieren Salbei, Orangenschale und Holz, in diesem gut balancierten Wein bis zum Finale.
- 481 **Quinta da Gaivosa DOC** Fl. **69,95 €** 
Tinta Roriz, Touriga Nacional
- 482 **Tapada de Coelheiros** Fl. **29,95 €** 
Granatfarbe. Feine und würzige Aromen von roten Früchten und grünem Pfeffer. Voller Körper, runde Tannine und eine Frucht mit lang anhaltendem Abgang
- 483 **Pedra Cancela Seleção** Fl. **24,95 €** 
Zeigt eine schöne Blumenkomponente, ein duftender Ton, die reifen Brombeeren kommen, ein Hauch von frischen Kräutern. Harmonisch, mit reinem Obst immer im Vordergrund, sehr sauber, einladend.
- 484 **Eugenio Almeida Bio** Fl. **27,95 €** 
Rubinrot. Leichter Duft von roten Früchten, weichen Geschmack und jung. Typisch für die wichtigsten Rebsorten der Region Alentejo.

Tip *advice*für Kenner *for appreciator*Liebhaber *enthusiast*

Cocktails

RUM-COCKTAILS

- 800 **Flamingo** Rum, Ananassaft, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1/4/5} 7,95 €
- 801 **Caipirinha** Cachaça, Limette, Rohrzucker 7,95 €
- 802 **Mojito** Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda 7,95 €
- 803 **Pina Colada** Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 7,95 €
- 804 **Mai Tai** weißer und brauner Rum ¹, Rum 73%, Apricot Brandy ¹, Mandelsirup ¹, Lime Juice ⁵, Ananassaft 8,95 €
- 805 **Long Island Ice Tea** 8,95 €
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola ^{1/2/4}
- 806 **Zombie** 7,95 €
3 Sorten Rum ¹, Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5}

WODKA-COCKTAILS

- 807 **Sex on the beach** 8,95 €
Wodka, Rum, Pfirsichlikör ¹, Ananassaft, Zitronensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup
- 808 **Touch Down** Wodka, Pfirsichlikör ¹, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5} 7,95 €
- 809 **Cosmopolitan** Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Lime Juice ⁵ 7,95 €

TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

- 810 **Tequila Sunrise** Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5} 8,95 €
- 811 **Margarita** Tequila, Triple Sec, Rohrzucker, Zitronensaft & Salzrand 8,95 €
- 812 **Hemingway Sour** Gin, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5} 8,95 €
- 813 **Whisky Sour** Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup 8,95 €

Alkoholfreie Cocktails

- 820 **Ipanema** Limette, Ginger Ale ¹, Rohrzucker, Lime Juice ⁵ 6,95 €
- 821 **Coconut Kiss** Ananassaft, Kokos, Grenadine, Sahne 6,95 €
- 822 **Moonlight special** Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine ^{1/4/5} 6,95 €



LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 – A, C, F, G, I, J, 4	110-117 – /
2 – A, B, C, D, F, G, I, J, 4	120 – /
10 – A, C, G, J	121 – /
11 – A, C, G, J	122 – A, C, F, G, I, J, 4
12 – A, B, C, D, G, J	123 – /
13 – A, C, G, J	124 – A, C, F, G, I, J, 4
20 – C, G	125 – A, C, G
21 – G	126 – A, C, F, G, I, J, 4, 12
22 – 13	130 – /
23 – I	131 – A, C, D
29 – A, C, G	132 – A, C, G
30 – N	140 – C, G
31 – A, C, D, G, 3, 4	141 – G
32 – A, C, D, G	142 – C, G, 2, 4
33 – A, C, G, 4	212 – G
34 – A, C, G	213 – G
35 – A, C, G	215 – G
36 – /	216 – G
37 – A, C, G	217 – L
38 – A, B, C, D, G, I, J, 4	231 – A
50 – /	260-268 – A
51 – /	205-208 – 12
52 – D, B, N	278 – A
55 – D	280 – A
56 – D, 12	Alle Weine:
57 – D	Enthalten Sulfite (12)
58 – D	804 – G
59 – D	805 – H, L
60 – D	806 – A
61 – D, B, N	807 – A, G
62 – D	811 – A
63 – D	812 – A, G
64 – N	813 – A
65 – N, 12	820 – 4, 8
66 – D, 12	821 – G, 1, 4, 5
67 – D	822 – 1, 4, 5
68 – N	
69 – B, N	
70 – N	
80 – N	
81 – N, G	
82 – N	
83 – B	
84 – B, D	
85 – D, B, N	
86 – B	
87 – B	
88 – B	
89 – B	

Alle Weine enthalten Sulfite.
All wines contains sulfite.

ALLERGENE:

- A - enthält glutenhaltige Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B - enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C - enthält Eier oder Eiererzeugnisse
- D - enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E - enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F - enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G - enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H - enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
- I - enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J - enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K - enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L - enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M - enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N - Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

ALLERGENS:

- A - contains cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
- B - contains shellfish and crustacean products
- C - contains eggs or egg products
- D - contains fish or fish products
- E - contains peanuts or peanut products
- F - contains soy or soy products
- G - contains milk or milk products (lactose)
- H - contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)
- I - contains celery or celery products
- J - contains mustard or mustard products
- K - contains sesame seeds or sesame seeds products
- L - contains sulfur dioxide and sulphites
- M - contains lupine or products thereof
- N - molluscs (mollusks) or products thereof