

PORTUGIESISCHE & SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



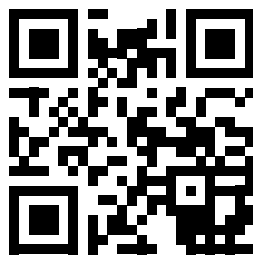
La Sepia

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 | 0,2 l | 7,95 € |
| | Prosecco mit Holunder- sirup und Minze <i>Prosecco with elder syrup and mint</i> | | |
| 197 | Caipirinha | | 7,95 € |
| | Cachaça, Limette, Rohrzucker | | |
| 198 | Mojito | | 7,95 € |
| | Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda | | |
| 199 | Ipanema | | 6,95 € |
| | Limette, Ginger Ale ¹ , Rohrzucker, Lime Juice 5 | | |



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 **Caldo Verde** 5,95 €
Portugiesische Kartoffelsuppe mit Grünkohl, verfeinert mit Chorizo-Wurst
Portuguese potato soup with kale, refined with chorizo sausage
- 2 **Sopa de pescado mediterránea** 8,95 €
mediterrane Fischsuppe mit verschiedenem frischen Fisch und Muscheln
Mediterranean fish soup with various kinds of fresh fish and mussels



Salate Ensaladas Salads

- 10 **Ensalada Mixta** 3,95 €
Gemischter Salat der Saison, bunt und frisch
Mixed salad of the season, fresh and colourful
- 11 **Ensalada de Pollo** 8,95 €
Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten
Hähnchenbruststreifen und Balsamico Vinaigrette
Mixed salad with grilled chicken breast slices and balsamic vinaigrette
- 12 **Ensalada variada con salmón y Gambas** 13,95 €
Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen
Lachs, Gambas und Estragonvinaigrette
*Mixed salad with grilled Norwegian salmon,
king prawns and vinaigrette*

Kalte Tapas Tapas frias Cold Tapas

- 20 **Jamón Serrano** 5,95 €
Luftgetrockneter Schinken, dazu Alioli *Air-dried ham, with Alioli*
- 21 **Queso Manchego** 6,95 €
Spanischer Manchegokäse mit Quittenmarmelade
Spanish Manchego cheese with quince jam
- 22 **Variado de aceitunas y alioli** 3,95 €
Gemischte Oliven ¹³ mit Knoblauchdip
Mixed olive ¹³ with garlic-dip
- 23 **Ensalada de Alcachofas** 6,95 €
Artischockensalat mit würzigen Kräutern und Knoblauch
Artichoke salad with spicy herbs and garlic

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 Lammwurstchen 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 Mojo Rojo und Mojo Verde
Potatoes cooked with salt, mojo rojo and mojo verde
- 36 **Pimientos de Padrón** 7,95 €
kleine pikante, frittierte Paprika mit Meersalz
Little spicy, fried peppers with sea salt
- 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 <i>vegetarian</i> | 16,95 € |
| 51 | Paella con Pescados y mariscos mit Fisch und Meeresfrüchten <i>with fish and Seafood</i> | 21,95 € |
| 52 | Paella Valencia mit verschiedenem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten <i>with various meat, fish and Seafood</i> | 23,95 € |



Fischspezialitäten vom Grill

Especialidades de pescado a la parrilla

Fish specialties from the grill

Unsere solo gegrillten Fischgerichte werden mit frischem Salat, Knoblauch Dip und Brot vorweg, sowie wahlweise mit Kartoffeln oder Gemüsebeilage serviert!

Our solo grilled fish dishes are served with fresh salad, garlic dip and bread in advance, as well as a choice of potatoes or vegetable garnish!

- | | | |
|----|--|----------------|
| 55 | Bacalao Grilliado Gegrillter Stockfisch, Kabeljau <i>grilled stockfish</i> | 19,95 € |
| 56 | Rape Seeteufel <i>monkfish</i> | 23,95 € |
| 57 | Lenguado Seezunge im ganzen ca. 400-600g <i>Sole in the whole approx. 400-600g</i> | 34,95 € |
| 58 | Dorada Dorade Royal im ganzen ca. 400-600g <i>Gilt-head bream in the whole approx. 400-600g</i> | 26,95 € |
| 59 | Lubina a la Plancha Wolfsbarsch im ganzen ca. 400-600g <i>Loup de mer in the whole approx. 400-600g</i> | 26,95 € |
| 60 | Filete de Salmón Lachsfilet <i>Salmon</i> | 19,95 € |
| 61 | Peixe espada Schwertfischfilet <i>Sword fish</i> | 17,95 € |
| 62 | Filete de lucioperca Zanderfilet <i>pike-perch fillet</i> | 17,95 € |
| 63 | Peixe vermelho Rotbarschfilet <i>red fish fillet</i> | 19,95 € |

- 
- 64 **Truta de salmao** 18,95 €
Lachsforelle im ganzen ca. 400-600g
salmon trout in the whole approx. 400-600g
- 65 **Sepia** 17,95 €
Sepia
Sepia
- 66 **Filete de Atún** 23,95 €
Thunfischfilet
grilled tuna
- 67 **Lulas** 15,95 €
Lulas Tintenfisch
Lulas squid
- 68 **Pulpo** 23,95 €
Oktopus
octopus
- 69 **Platos de Pescado Mixto** 26,95 €
Gemischter Teller vom Grill mit Lachs, Thunfisch, Sepia und Scampi
Mixed plate from the grill Salmon, tuna, sepia and scampi



- 70 **Sartén de Pescados fritos Española** 17,95 €
Spanische Fischpfanne mit verschiedene Fischfilets,
Meeresfrüchten und Kartoffeln in Tomaten-Sahnesauce
Spanish Fish-dish with various fish fillets, seafood and potatoes in tomato cream sauce
- 71 **Pulpo en la Cataplana** 26,95 €
Pulpo in der Cataplana mit Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce
Octopus in the Cataplana with potatoes, with tomato-pepper-white wine sauce
- 72 **Zarzuela** 21,95 €
Lachs und Meeresfrüchte in Paprika-Tomatensauce mit Kartoffeln
Salmon and Seafood in paprika tomato sauce with potatoes
- 73 **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
- 74 **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

Krustentiere, Muscheln, Austern

Mariscos Crustaceans, mussels and oysters

- 80 **Plato de Conchas Mixtas** 18,95 €
Gemischter Muschelteller in einer
Knoblauch-Weißweinsauce oder in Tomatensauce
*mixed mussel plate in a garlic white wine sauce
or with tomato-white wine sauce*
- 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 in Tomatensauce
Lobster a la maison with monkfish and king prawns with tomatosauce
- 85 **Plato Mariscada** 120,00 €
Hummerplatte für 2 Personenn mit Jumbos, Austern,
Seeteufel Medaillons, Muschelmix und verschiedenen Saucen
*Lobster platter for 2 persons with jumbos, oysters,
monkfish medallions, 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 mit scharfer Tomatensauce, dazu Salatbeilage
*Spicy King Prawns Portuguese style in a hot tomato sauce,
served in a pan, with salad side dish*
- 89 **Gambas Gigantes a la plancha** Stück 12,90 €
Jumbos Riesenscampi mit zweierlei Dip
Giant scampi with two different dips

Pasta

- 100 **Linguine** 18,95 €
Schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln und Garnelen in Tomatensauce
Noodles with mussels and shrimps with tomato sauce
- 101 **Linguine de Salmone** 18,95 €
Schmale Bandnudeln mit Lachs und Mediterranem Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce
Noodles with salmon and Mediterranean vegetables in tomato and white wine sauce

Fleischgerichte

Carne **Meat**

BISTEC DE VACA RUMPSTEAK

der Klassiker mit Fettrand,
saftig und würzig
Rumpsteak, juicy & tasty

- 110 **200 g **** 19,95 €
111 **300 g **** 28,95 €

ENTRECÔTE ENTRECÔTE (RIB-EYE-STEAK)

mit Fettauge, herzhaft - für Kenner
heartily - for connoisseurs

- 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

- 115 **Pechuga de Pollo Piri-Piri** 17,95 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit cremiger Chilisauce, dazu gebratenes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken breast with creamy chilli sauce, served with fried vegetables and rosemary potatoes
- 116 **Pincho moruno - Grillspieß** 16,95 €
kleine saftige Steaks vom Rind und Hähnchen mit
pikanten Würstchen, Sauce béarnaise und Pommes frites
*Grilled small steaks of beef and chicken with spicy sausages
and bearnaise sauce, served with French fries*



BEILAGEN

La guarnicion **Side Dishes**

- 120 **Patatas fritas** Pommes frites *French fries* 2,95 €
- 121 **Papas Bravas** würzige Kartoffelstücke in scharfer Sauce *spicy potato pieces in hot sauce* 3,95 €
- 122 **Variado de verduras fritas** Pfannengemüse *Pan-cooked vegetables* 3,95 €
- 123 **Papas Arrugadas** Kartoffeln mit Salzkruste *Potatoes with salt crust* 4,95 €
- 124 **Salsa Bearnaise** Sauce béarnaise *Bearnaise sauce* 2,95 €
- 125 **Alioli** mit Brot *with bread* 2,95 €

Para niños für Kinder

Childrens' dishes

Nur für unsere kleinen Gäste
for children only!

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



Dessert

Postres Dessert

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

WARME 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 Navarlaz | 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 Einladender Duft von roten Früchten, ausgeglichener Geschmack, frisch und mild mit blumigen Tönen, Rebsorte: Garnacha | 0,20 l | 5,95 € | 416 | 0,50 l | 12,95 € |
| 417 | Eugenio Almeida Rosé (Portugal) 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. | | | bottela | | 25,95 € |
| 418 | Pedra Cancela Seleção Rosé (Portugal) 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. | | | bottela | | 26,95 € |

FLASCHENWEINE BOTTLED WINE

SPANIEN UND PORTUGAL

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






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 Eierzeugnisse
- 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