

PORTUGIESISCHE & SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



La Sepia

TAPAS ● GRILL ● FISH ● SEAFOOD

## Suppen   Sopa   Soups

- |   |                                                                                                                                                                                            |        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | <b>Caldo Verde</b><br>Portugiesische Kartoffelsuppe mit Grünkohl, verfeinert mit Chorizo-Wurst<br><i>Portuguese potato soup with kale, refined with chorizo sausage</i>                    | 5,95 € |
| 2 | <b>Sopa de pescado mediterránea</b><br>mediterrane Fischsuppe mit verschiedenem frischen Fisch und Muscheln<br><i>mediterranean fish soup with various kinds of fresh fish and muscels</i> | 8,95 € |
| 3 | <b>Fabada</b><br>Spanische Bohnensuppe mit Chorizo<br><i>Spanish bean soup with chorizo</i>                                                                                                | 5,90 € |
| 4 | <b>Sopa de Ajo</b><br>Knoblauchsuppe<br><i>Garlic soup</i>                                                                                                                                 | 4,90 € |



## Salate   Ensaladas   Salads

- |    |                                                                                                                                                                                                                        |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 10 | <b>Ensalada Mixta</b><br>Gemischter Salat der Saison mit Käse, bunt und frisch<br><i>Mixed salad of the season with cheese, fresh and colourful</i>                                                                    | 4,90 €  |
| 11 | <b>Ensalada de Pollo</b><br>Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balsamico Vinaigrette<br><i>Mixed salad with grilled chicken breast slices and balsamic vinaigrette</i> | 8,95 €  |
| 12 | <b>Ensalada variada con salmón y Gambas</b><br>Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen Lachs, Gambas und Estragonvinaigrette<br><i>mixed salad with grilled Norwegian salmon, king prawns and vinaigrette</i>     | 13,95 € |

# 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 <sup>13</sup> mit Knoblauchdip  
*Mixed olive <sup>13</sup> with garlic-dip*
- 23 **Ensalada de Alcachofas** 6,95 €  
Artischockensalat mit würzigen Kräutern und Knoblauch  
*artichoke salad with spicy herbs and garlic*
- 24 **Boquerones en vinagre** 5,95 €  
Sardellenfilets, verfeinert mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch  
*Anchovies with olive oil, parsley and garlic*



# Warme Tapas

## Tapas calientes Hot Tapas

- 28 **Dátiles con Tocino** 5,95 €  
Datteln im Speckmantel, gefüllt mit Mandeln  
*Dates wrapped in bacon stuffed with almonds*
- 29 **Chorizo** 5,90 €  
feurig gebrutzelte Paprikawurstchen  
*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** 6,90 €  
frittierte Tintenfischringe im Backteig, dazu Sauce Tartare  
*Deep fried squid rings in batter, with sauce tartare*



- 32 **Boquerones fritos** 6,90 €  
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 Mojo Rojo und Mojo Verde  
*Potatoes cooked with salt, mojo rojo and mojo verde*
- 36 **Pimientos de Padrón** 6,90 €  
kleine pikante, frittierte Paprika mit Meersalz  
*Little spicy, fried peppers with sea salt*
- 37 **Croquetas de Bacalao** 4,90 €  
Kroketten gefüllt mit Stockfisch  
*Croquettes filled with stockfish*
- 38 **Plato de Tapa mixta para dos** 26,90 €  
Tapasteller von kalt bis warm für 2 Personen  
*Assorted tapas for two - fish, meat, vegetables*
- 39 **Plato de Tapa mixta para uno** 14,90 €  
Tapasteller von kalt bis warm für 1 Person  
*Assorted tapas for one - fish, meat, vegetables*

## **Paella** **Paella Pan** Spanisches Nationalgericht mit Reis Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten

- 50 **Paella verdura** 16,95 €  
vegetarisch  
*vegetarian*
- 51 **Paella con Pescados y mariscos** 18,90 €  
mit Fisch und Meeresfrüchten  
*with fish and Seafood*
- 52 **Paella Valencia** 20,90 €  
mit verschiedenem Fleisch,  
Fisch und Meeresfrüchten  
*with various meat, fish and Seafood*



# 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 | <b>Bacalao Grilliado</b><br>Gegrillter Stockfisch, Kabeljau<br><i>grilled stockfish</i>                              | 16,90 € |
| 56 | <b>Rape</b><br>Seeteufel<br><i>monkfish</i>                                                                          | 22,90 € |
| 57 | <b>Lenguado</b><br>Seezunge im ganzen ca. 400-600g<br><i>Sole in the whole approx. 400-600g</i>                      | 32,90 € |
| 58 | <b>Dorada</b><br>Dorade Royal im ganzen ca. 400-600g<br><i>Gilt-head bream in the whole approx. 400-600g</i>         | 18,90 € |
| 59 | <b>Lubina a la Plancha</b><br>Wolfsbarsch im ganzen ca. 400-600g<br><i>Loup de mer in the whole approx. 400-600g</i> | 18,90 € |
| 60 | <b>Filete de Salmón</b><br>Lachsfilet<br><i>Salmon</i>                                                               | 16,90 € |
| 61 | <b>Peixe espada</b><br>Schwertfischfilet<br><i>Sword fish</i>                                                        | 17,95 € |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 62 | <b>Filete de lucioperca</b><br>Zanderfilet<br><i>pike-perch fillet</i>                                                                                                                                                                                        | 16,90 € |
| 63 | <b>Peixe vermelho</b><br>Rotbarschfilet<br><i>red fisch fillet</i>                                                                                                                                                                                            | 17,90 € |
| 65 | <b>Sepia</b><br>Sepia<br><i>Sepia</i>                                                                                                                                                                                                                         | 16,90 € |
| 66 | <b>Filete de Atún</b><br>Thunfischfilet<br><i>grilled tuna</i>                                                                                                                                                                                                | 21,90 € |
| 67 | <b>Lulas</b><br>Lulas Tintenfisch<br><i>Lulas squid</i>                                                                                                                                                                                                       | 13,90 € |
| 68 | <b>Pulpo</b><br>Oktopus<br><i>octopus</i>                                                                                                                                                                                                                     | 22,90 € |
| 69 | <b>Platos de Pescado Mixto</b><br>Gemischter Teller vom Grill mit Lachs,<br>Thunfisch, Sepia und Scampi<br><i>Mixed plate from the grill Salmon,<br/>tuna, sepia and scampi</i>                                                                               | 16,90 € |
| 70 | <b>Sartén de Pescados fritos Española</b><br>Spanische Fischpfanne mit verschiedene Fischfilets,<br>Meeresfrüchten und Kartoffeln in Tomaten-Sahnesauce<br><i>Spanish Fish-dish with various fish fillets,<br/>seafood and potatoes in tomato cream sauce</i> | 16,90 € |
| 71 | <b>Pulpo en la Cataplana</b><br>Pulpo in der Cataplana mit Kartoffeln<br>in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce<br><i>Octopus in the Cataplana with potatoes,<br/>with tomato-pepper-white wine sauce</i>                                                           | 19,90 € |
| 72 | <b>Zarzuela</b><br>Lachs und Meeresfrüchte in Paprika-Tomatensauce mit Kartoffeln<br><i>Salmon and Seafood in paprika tomato sauce with potatoes</i>                                                                                                          | 19,90 € |
| 73 | <b>Variación de Pescado en la Cataplana</b><br>Fisch in der Cataplana, verschiedene Fischarten<br>und Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce<br><i>Different types of fish and potatoes in<br/>tomato-pepper and white wine sauce</i>                    | 18,90 € |
| 74 | <b>Rape en la Cataplana</b><br>Seeteufel in der Cataplana mit Kartoffeln<br>in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce<br><i>Monkfish in the Cataplana with potatoes<br/>in tomato-pepper and white wine sauce</i>                                                      | 20,90 € |



# 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 59,90 €  
big groß 69,90 €
- 84 **1/2 Langosta el tipo de casa** 33,90 €  
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** 18,90 €  
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** 15,90 €  
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)** 15,90 €  
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 11,90 €  
Jumbos Riesenscampi mit zweierlei Dip  
*Giant scampi with two different dips*

# Pasta

- |     |                                                                                                                                                                                                       |         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 100 | <b>Linguine</b><br>Schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln und Garnelen in Tomatensauce<br><i>Noodles with mussels and shrimps with tomato sauce</i>                                                      | 15,90 € |
| 101 | <b>Linguine de Salmone</b><br>Schmale Bandnudeln mit Lachs und mediterranem Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce<br><i>Noodles with salmon and mediterranean vegetables in tomato and white wine sauce</i> | 15,90 € |



# Fleischgerichte

Carne    Meat



Solo Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert  
*Solo meat dishes are served with potatoes and salad*

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 110 | <b>Bistec de Vaca – Rumpsteak</b><br>der Klassiker mit Fettrand, saftig & würzig <i>Rumpsteak, juicy &amp; tasty,</i><br>mit Pfeffer- oder Champignonsauce <i>with pepper- or champignonsauce</i>                                                                 | 18,50 € |
| 111 | <b>ENTRECÔTE (RIB-EYE-STEAK)</b><br>mit Fettauge, herzhaft - für Kenner <i>heartily - for connoisseurs</i><br>mit Pfeffer- oder Champignonsauce <i>with pepper- or champignonsauce</i>                                                                            | 19,80 € |
| 112 | <b>Lammkotelett</b><br>mit mediterranem Gemüse<br><i>Lamb chops with mediterranean vegetables</i>                                                                                                                                                                 | 16,50 € |
| 113 | <b>Pechuga de Pollo Piri-Piri</b><br>Gegrillte Hähnchenbrust mit cremiger Chilisauce,<br>dazu gebratenes Gemüse und Rosmarinkartoffeln<br><i>Grilled chicken breast with creamy chilli sauce,<br/>         served with fried vegetables and rosemary potatoes</i> | 13,90 € |
| 114 | <b>Escalope de Pollo</b><br>Panierte Hähnchenbrust <i>Fried chicken breast</i>                                                                                                                                                                                    | 13,90 € |
| 115 | <b>Pollo a la Parrilla</b><br>Hähnchenbrust gegrillt <i>Grilled chicken breast</i>                                                                                                                                                                                | 12,90 € |
| 116 | <b>Grillteller</b><br>mit argentinischem Rind, Hähnchenbrust, Lamm und Chorizo<br><i>with argentinian beef, chicken breast, lamb and chorizo</i>                                                                                                                  | 16,90 € |



## Para niños für Kinder Childrens' dishes

Nur für unsere kleinen Gäste  
*for children only!*

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



## Dessert Postres Dessert

- |     |                                                                                                                                       |        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 140 | <b>Crema Catalana</b><br>Spanisches Dessert mit karamellisiertem braunen Zucker<br><i>Spanish dessert with caramel of brown sugar</i> | 5,95 € |
| 141 | <b>Panna Cotta</b><br>italienischer Sahnepudding<br><i>Italian cream pudding</i>                                                      | 5,95 € |
| 142 | <b>Caramel Flan</b><br>mediterraner Karamelpudding<br><i>mediteranean caramel pudding</i>                                             | 5,95 € |

## APÉRITIFS



|     |                                                 |      |                |
|-----|-------------------------------------------------|------|----------------|
| 200 | <b>Sherry</b> <sup>1 / 12</sup>                 | 5 cl | <b>3,95 €</b>  |
| 201 | <b>Martini</b> <sup>12</sup> - weiss            | 5 cl | <b>4,95 €</b>  |
| 202 | <b>Martini</b> <sup>12</sup> - rot <sup>1</sup> | 5 cl | <b>4,95 €</b>  |
| 203 | <b>Campari</b> <sup>1</sup> mit Soda            | 4 cl | <b>7,95 €</b>  |
| 204 | <b>Campari</b> <sup>1</sup> mit Orange          | 4 cl | <b>7,95 €</b>  |
| 205 | <b>Portwein</b> <sup>12</sup>                   | 5 cl | <b>3,95 €</b>  |
| 206 | <b>Portwein</b> weiss                           | 5 cl | <b>3,95 €</b>  |
| 207 | <b>Portwein</b> 10 Jahre                        | 5 cl | <b>7,95 €</b>  |
| 208 | <b>Portwein</b> 20 Jahre                        | 5 cl | <b>10,95 €</b> |

## SÄFTE

**granini**

|     |                              |        |               |
|-----|------------------------------|--------|---------------|
| 240 | <b>Granini Apfelsaft</b>     | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 241 | <b>Granini Apfelschorle</b>  | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 242 | <b>Granini Orangensaft</b>   | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 243 | <b>Granini Ananassaft</b>    | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 245 | <b>Granini Cranberrysaft</b> | 0,20 l | <b>1,90 €</b> |
| 246 | <b>Granini Maracujasaft</b>  | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |



## WARMER GETRÄNKE

|     |                                                                                                |       |               |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 210 | <b>Espresso</b> <sup>2</sup>                                                                   | Tasse | <b>2,20 €</b> |
| 211 | <b>Kaffee</b> <sup>2</sup>                                                                     | Tasse | <b>2,40 €</b> |
| 212 | <b>Cappuccino</b> <sup>2</sup>                                                                 | Tasse | <b>2,90 €</b> |
| 213 | <b>Latte Macchiato</b> <sup>2</sup>                                                            | Glas  | <b>3,50 €</b> |
| 214 | <b>Tee</b>  | Glas  | <b>1,90 €</b> |
| 216 | <b>Cortado</b><br>Espresso <sup>2</sup> mit Milchschaum                                        | Tasse | <b>2,50 €</b> |
| 217 | <b>Carajillo</b><br>Espresso <sup>2</sup> mit Brandy <sup>12</sup>                             | Tasse | <b>3,50 €</b> |
| 218 | <b>Espresso Doppio</b> <sup>2</sup>                                                            | Tasse | <b>3,10 €</b> |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|     |                                                                                                                               |        |               |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| 221 | <b>Selters</b> Stilles Wasser                                                                                                 | 0,25 l | <b>2,50 €</b> |
| 222 | <b>Selters</b> Mineralwasser                                                                                                  | 0,25 l | <b>2,50 €</b> |
| 223 | <b>Selters</b> Stilles Wasser                                                                                                 | 0,75 l | <b>5,90 €</b> |
| 224 | <b>Selters</b> Mineralwasser                                                                                                  | 0,75 l | <b>5,90 €</b> |
| 225 | <b>Pepsi</b> <sup>1 / 2 / 4</sup>          | 0,20 l | <b>2,50 €</b> |
| 226 | <b>Mirinda</b> <sup>1 / 3 / 4 / 9</sup>    | 0,20 l | <b>2,50 €</b> |
| 227 | <b>Spezi</b> <sup>1 / 2 / 3 / 4 / 9</sup>  | 0,20 l | <b>2,50 €</b> |
| 228 | <b>7up</b> <sup>4</sup>                    | 0,20 l | <b>2,50 €</b> |
| 229 | <b>Pepsi light</b> <sup>1 / 2 / 4</sup>    | 0,20 l | <b>2,50 €</b> |

### Thomas Henry

|     |                                                                                                                        |        |               |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| 235 | <b>Bitter Lemon</b> <sup>3 / 4 / 8</sup>                                                                               | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 236 | <b>Tonic Water</b> <sup>4 / 8</sup>                                                                                    | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 237 | <b>Ginger Ale</b> <sup>1 / 4</sup>  | 0,20 l | <b>2,90 €</b> |
| 238 | <b>Malztrunk</b> <sup>1</sup>                                                                                          | 0,33 l | <b>3,20 €</b> |

## BIER

|     |                                                  |                                                                                                  |               |
|-----|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 260 | <b>Berliner Pilsner</b><br>vom Fass              |  0,30 l      | <b>3,20 €</b> |
| 261 | <b>Berliner Pilsner</b><br>vom Fass              | 0,40 l                                                                                           | <b>3,90 €</b> |
| 262 | <b>San Miguel</b><br>vom Fass                    |  0,30 l     | <b>3,50 €</b> |
| 263 | <b>San Miguel</b><br>vom Fass                    | 0,40 l                                                                                           | <b>3,90 €</b> |
| 264 | <b>Hefeweizen</b> Hell                           | 0,50 l                                                                                           | <b>4,50 €</b> |
| 265 | <b>Hefeweizen</b> Dunkel                         | 0,50 l                                                                                           | <b>4,50 €</b> |
| 266 | <b>Hefeweizen</b> Kristall                       | 0,50 l                                                                                           | <b>4,50 €</b> |
| 267 | <b>Alkoholfrei</b> Hefe                          | 0,50 l                                                                                           | <b>4,50 €</b> |
| 268 | <b>Berliner Weiße</b><br>mit Schuss <sup>1</sup> | 0,33 l                                                                                           | <b>3,80 €</b> |
| 269 | <b>Alkoholfreies Bier</b>                        | 0,33 l                                                                                           | <b>3,00 €</b> |
| 270 | <b>San Miguel</b><br>Spanisches Bier             | Fl. 0,33 l                                                                                       | <b>3,50 €</b> |
| 271 | <b>Warsteiner<br/>Brewers Gold</b><br>vom Fass   |  Fl. 0,33 l | <b>3,50 €</b> |

## SPIRITUOSEN

|     |                                                          |      |        |
|-----|----------------------------------------------------------|------|--------|
| 275 | <b>Tequila</b> - weiß                                    | 2 cl | 3,00 € |
| 276 | <b>Tequila</b> - braun <sup>1</sup>                      | 2 cl | 3,00 € |
| 277 | <b>Spanischer Grappa</b> <sup>12</sup><br>Orujo Navarlaz | 2 cl | 3,50 € |
| 278 | <b>Korn</b>                                              | 2 cl | 3,00 € |
| 279 | <b>Kirschwasser</b>                                      | 2 cl | 3,00 € |
| 280 | <b>Wodka</b>                                             | 2 cl | 3,00 € |
| 281 | <b>Malteserkreuz Aquavit</b>                             | 2 cl | 3,50 € |
| 282 | <b>Jubiläums Aquavit</b>                                 | 2 cl | 3,50 € |

## LIKÖRE

|     |                                            |      |        |
|-----|--------------------------------------------|------|--------|
| 300 | <b>Amaretto</b> <sup>1</sup>               | 2 cl | 3,00 € |
| 301 | <b>Sambuca</b>                             | 2 cl | 3,00 € |
| 302 | <b>Bailey's Irish Cream</b> <sup>1/2</sup> | 2 cl | 3,60 € |
| 303 | <b>Cointreau</b> <sup>1</sup>              | 2 cl | 3,60 € |
| 304 | <b>43</b> <sup>1</sup> - Mirabellenlikör   | 2 cl | 3,60 € |



## MAGENBITTER

|     |                                   |                                                                                          |        |
|-----|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 285 | <b>Ramazzotti</b> <sup>1</sup>    |  2 cl | 3,60 € |
| 286 | <b>Fernet Branca</b> <sup>1</sup> |  2 cl | 3,60 € |
| 287 | <b>Underberg</b> <sup>1</sup>     |  2 cl | 3,60 € |
| 288 | <b>Jägermeister</b> <sup>1</sup>  | 2 cl                                                                                     | 3,60 € |
| 289 | <b>Averna</b> <sup>1</sup>        |  2 cl | 3,60 € |
| 290 | <b>Hierbas secas</b> <sup>1</sup> | 2 cl                                                                                     | 3,60 € |

## SEKT UND CHAMPAGNER

|     |                                                                                           |                                                                                     |         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 294 | <b>Aperol Spritz</b> <sup>1/8</sup>                                                       | 0,2 l                                                                               | 6,50 €  |
| 295 | <b>Hugo</b>                                                                               | 0,2 l                                                                               | 6,50 €  |
|     | Prosecco mit Holundersirup<br>und Minze<br><i>Prosecco with elder s<br/>yrup and mint</i> |                                                                                     |         |
| 296 | <b>Prosecco</b>                                                                           | 0,1 l                                                                               | 4,50 €  |
| 297 | <b>M&amp;M Espumante</b> Fl. 0,75 l                                                       |                                                                                     | 29,95 € |
|     | <b>IGP Gold Edition</b>                                                                   |                                                                                     |         |
| 298 | <b>M&amp;M Espumante</b> Fl. 0,75 l                                                       |                                                                                     | 29,95 € |
|     | <b>Rose Gold Edition</b>                                                                  |                                                                                     |         |
| 299 | <b>Pommery</b>                                                                            | Fl. 0,75 l                                                                          | 75,00 € |
|     | Champagner                                                                                |  |         |

## WEINBRAND UND COGNAC

|     |                                      |      |         |
|-----|--------------------------------------|------|---------|
| 310 | <b>Osborne Veterano</b> <sup>1</sup> | 2 cl | 3,90 €  |
| 311 | <b>Remy Martin VSOP</b>              | 2 cl | 6,95 €  |
| 312 | <b>Hennessy VSOP</b>                 | 2 cl | 6,95 €  |
| 313 | <b>Cardenal Mendoza</b> <sup>1</sup> | 2 cl | 7,50 €  |
| 314 | <b>Duque de Alba</b> <sup>1</sup>    | 2 cl | 7,50 €  |
| 315 | <b>Carlos I</b> <sup>1</sup>         | 2 cl | 5,50 €  |
| 316 | <b>Luis Felipe</b>                   | 2 cl | 12,95 € |
|     | mindestens 60 Jahre alt              |      |         |

## WHISKY

|     |                                    |      |        |
|-----|------------------------------------|------|--------|
| 320 | <b>Johnnie Walker</b> <sup>1</sup> | 2 cl | 5,95 € |
| 321 | <b>Chivas Regal</b> <sup>1</sup>   | 2 cl | 7,50 € |
| 322 | <b>Jim Beam</b>                    | 2 cl | 5,95 € |
| 323 | <b>Jack Daniels</b>                | 2 cl | 6,95 € |

## LONG DRINKS

|     |                                                       |      |         |
|-----|-------------------------------------------------------|------|---------|
| 330 | <b>Whisky</b> <sup>1</sup> / Cola <sup>1/2/4</sup>    | 4 cl | 7,95 €  |
| 331 | <b>Weinbrand</b> <sup>1</sup> / Cola <sup>1/2/4</sup> | 4 cl | 7,95 €  |
| 332 | <b>Gin / Tonic</b> <sup>4/8</sup>                     | 4 cl | 6,50 €  |
| 333 | <b>Bacardi</b> / Cola <sup>1/2/4</sup>                | 4 cl | 6,50 €  |
| 334 | <b>Cuba Libre</b> <sup>1/2/4</sup>                    | 4 cl | 7,95 €  |
| 335 | <b>Wodka</b> / Lemon <sup>3/4/8</sup>                 | 4 cl | 7,95 €  |
| 336 | <b>Bombay</b> / Tonic <sup>4/8</sup>                  | 4 cl | 8,95 €  |
| 337 | <b>Hendrick's</b> / Tonic <sup>4/8</sup>              | 4 cl | 10,95 € |

## RUM

|     |                      |      |        |
|-----|----------------------|------|--------|
| 340 | <b>El Dorado Rum</b> | 2 cl | 8,95 € |
|     | Reserva 15 Jahre     |      |        |



# Wein

Vino Wine

## WEISS BLANCO WHITE OFFENE WEINE OPEN WINE

Alle Weine enthalten Sulfite



|     |                                                     |        |               |     |        |                |
|-----|-----------------------------------------------------|--------|---------------|-----|--------|----------------|
| 400 | <b>Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)</b> | 0,20 l | <b>4,50 €</b> | 410 | 0,50 l | <b>10,90 €</b> |
| 401 | <b>Rioja (Spanien)</b>                              | 0,20 l | <b>5,50 €</b> | 411 | 0,50 l | <b>12,90 €</b> |
| 402 | <b>Santo de Monte Verde (Portugal)</b>              | 0,20 l | <b>5,50 €</b> | 412 | 0,50 l | <b>12,90 €</b> |
| 403 | <b>Sauvignon Blanc (Spanien)</b>                    | 0,20 l | <b>7,95 €</b> | 413 | 0,50 l | <b>16,95 €</b> |
| 405 | <b>Weinschorle</b>                                  | 0,20 l | <b>4,50 €</b> |     |        |                |

## ROSÉWEINE

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|--|
| 415 | <b>Marqués de Riscal Rosé (Spanien)</b><br>Gekleidet in ein leuchtendes Himbeer-Hellrot gibt er im Bouquet reichlich rote Beerennoten zum Besten, die von feinen floralen Aromen begleitet werden.                                                      | bottela | <b>21,90 €</b> |  |
| 417 | <b>Eugenio Almeida Rosé (Portugal)</b><br>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 | <b>23,50 €</b> |  |
| 418 | <b>Pedra Cancela Seleção Rosé (Portugal)</b><br>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 | <b>25,50 €</b> |  |
| 419 | <b>Vega de Castillo Rosé (Spanien)</b><br>Mit Aromen von Himbeere und Erdbeere, wunderbare Noten von frischen Blüten und Gewürzen. Am Gaumen saftig, frisch, mit Nuancen von frischen Blüten.                                                           | bottela | <b>24,50 €</b> |  |



Tip *advice*



für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*

# FLASCHENWEINE BOTTLED WINE

## SPANIEN UND PORTUGAL

- 425 **Marques de Riscal Weiß**  
aIm Glas strahlt er in einem klaren Strohgelb. Im Bouquet zeigt er eine hocharomatische Intensität mit exotischen Fruchtnoten, dominierende Aromen sind dabei Maracuja und Melone.  
bottela 20,50 € 
- 424 **Gran Reboreda Weiß** (D.O. Rueda)  
rund und ausbalanciert im Mund mit langanhaltenden Apfel- und Birnennoten, die stärker werden, sehr eleganter Nachgeschmack  
bottela 21,50 € 
- 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 25,90 € 
- 428 **Viña Sol**  
delikater, frischer Wein aus der typisch katalanischen Rebsorte Parellada, frische Aromen wie Melone und Limette  
bottela 20,50 € 
- 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 24,90 € 
- 431 **Martin Codax Weiß** (Portugal)  
Dieser Weißwein aus Spaniens edler Rebe Albariño zeigt zarte Fruchtnoten von weißem Pfirsich, feine Zitrusnoten und den frischen Duft weißer und gelber Frühlingsblüten.  
bottela 21,50 € 
- 432 **Branco da Gaivosa DOC** (Portugal)  
Malvasia Finca, Gauveio. Intensive Aromen von reifen Früchten und Noten von frischen Kräutern.  
bottela 29,95 € 
- 433 **Buganvilias Colheita Seleccionada** (Portugal)  
Vinho Verde ist ein in der Weinregion Vinho Verde verwurzelter Weißwein, der aus den Trauben, Loureiro, gekeltert wird.  
bottela 25,95 € 

## DEUTSCHLAND

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

# Rot ROJO RED

## OFFENE WEINE OPEN WINE

|     |                                                     |        |               |     |        |                |
|-----|-----------------------------------------------------|--------|---------------|-----|--------|----------------|
| 450 | <b>Galitos Vinho Regional Alentejano</b> (Portugal) | 0,20 l | <b>4,50 €</b> | 460 | 0,50 l | <b>10,90 €</b> |
| 451 | <b>Tempranillo</b> (Spanien)                        | 0,20 l | <b>6,95 €</b> | 461 | 0,50 l | <b>14,95 €</b> |
| 452 | <b>Rioja</b> (Spanien)                              | 0,20 l | <b>5,90 €</b> | 462 | 0,50 l | <b>12,90 €</b> |
| 453 | <b>Eugenio Almeida</b> (Portugal)                   | 0,20 l | <b>7,95 €</b> | 463 | 0,50 l | <b>16,95 €</b> |

## FLASCHENWEINE

## BOTTLED WINE

### SPANIEN UND PORTUGAL

- 471 **Luis Cañas Crianza** (Rioja) Fl. **23,90 €**   
Aromen und Geschmack nach Früchten, mit leichten Vanilletönen, geschmeidig mit harmonischem Abgang
- 472 **El Coto Crianza** (Rioja) Fl. **22,90 €**   
tiefes Kirschrot, brillante Nase, würzige Eichennoten, reife dunkle Früchte mit Tabaknote
- 474 **Jose Ferrer Crianza** (Mallorca) Fl. **26,90 €**   
brillantes, rubinrotes Kirschrot, hervorstechend sind Barriqueur-Töne, wie Vanille- und Kräuterklänge, Karamell, ausgewogen, körperreich, warm, mit verhaltenem Tannin, lang anhaltender Abgang, natürliche Fruchtigkeit mit feinem Holzton



Tip *advice*



für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*





- 475 **ÀN/2 Anima Negra** (Mallorca) Fl. **35,90 €**   
fruchtig, würzig, angenehm intensive rote Früchte,  
sehr dick und kräftig, elegante Struktur
- 476 **Marques de Riscal Reserva** (Rioja) Fl. **31,90 €**   
Trocken, klassischer roter Rioja, körperreich,  
saftig, vollmundig, mit feiner Holznote, rassiges Bukett
- 477 **El Coto de Imaz Grand Reserva** (Rioja) Fl. **38,90 €**   
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. **27,90 €**   
deutliche Fruchtaromen von reifen Waldbeeren,  
würzige Barriquenoten, sehr sorgfältig gemacht  
mit nachhaltiger Spannung
- 480 **Marqués de Murrieta Reserva** (Rioja) Fl. **39,90 €**   
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. **59,95 €**   
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.



Tip *advice*



für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*



# Cocktails

## RUM-COCKTAILS

- 800 **Flamingo** Rum, Ananassaft, Lime Juice <sup>5</sup>, Grenadine <sup>1/4/5</sup> 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 <sup>1</sup>, Rum 73%, Apricot Brandy <sup>1</sup>, Mandelsirup <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Ananassaft 8,95 €
- 805 **Long Island Ice Tea** 8,95 €  
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola <sup>1/2/4</sup>
- 806 **Zombie** 7,95 €  
3 Sorten Rum <sup>1</sup>, Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>

## WODKA-COCKTAILS

- 807 **Sex on the beach** 8,95 €  
Wodka, Rum, Pfirsichlikör <sup>1</sup>, Ananassaft, Zitronensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup
- 808 **Touch Down** 7,95 €  
Wodka, Pfirsichlikör <sup>1</sup>, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>
- 809 **Cosmopolitan** 7,95 €  
Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Lime Juice <sup>5</sup>
- 810 **Swimmingpool** 8,95 €  
Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos, Ananassaft und Sahne

## TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

- 811 **Margarita** 8,95 €  
Tequila, Triple Sec, Rohrzucker, Zitronensaft & Salzrand
- 812 **Hemingway Sour** 8,95 €  
Gin, Zitronensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>
- 813 **Whisky Sour** 8,95 €  
Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup
- 814 **Tequila Sunrise** 8,95 €  
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>

# Alkoholfreie Cocktails

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



# LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 – A, C, F, G, I, J, 4       | 86 – B                    |
| 2 – A, B, C, D, F, G, I, J, 4 | 87 – B                    |
| 3 – A, C, F, G, I, J, 4       | 88 – B                    |
| 4 – A, G, I                   | 89 – B                    |
|                               | 100 – A, B, N             |
| 10 – A, C, G, J               | 101 – A, B, D, N          |
| 11 – A, C, G, J               | 110 – A, C, G, J          |
| 12 – A, B, C, D, G, J         | 117 – A, C, G, J          |
|                               | 116 – A, C, F, G, J, 4, 5 |
| 20 – C, G                     | 111-115 – /               |
| 21 – G                        |                           |
| 22 – 13                       | 130 – /                   |
| 23 – I                        | 131 – A, C, D             |
| 24 – D                        | 132 – A, C, G             |
|                               |                           |
| 28 – H                        | 140 – C, G                |
| 29 – A, C, G                  | 141 – G                   |
| 30 – N                        | 142 – C, G, 2, 4          |
| 31 – A, C, D, G, 3, 4         |                           |
| 32 – A, C, D, G               | 212 – G                   |
| 33 – A, C, G, 4               | 213 – G                   |
| 34 – A, C, G                  | 215 – G                   |
| 35 – A, C, G                  | 216 – G                   |
| 36 – /                        | 217 – L                   |
| 37 – A, C, G                  |                           |
| 38 – A, B, C, D, G, I, J, 4   | 260-270 – A               |
| 39 – A, B, C, D, G, I, J, 4   |                           |
|                               | 205-208 – 12              |
| 50 – /                        |                           |
| 51 – D, B, N                  | 278 – A                   |
| 52 – D, B, N                  | 280 – A                   |
|                               |                           |
| 55 – D                        | 400 – 483:                |
| 56 – D, 12                    | Alle Weine:               |
| 57 – D                        | Enthalten Sulfite (12)    |
| 58 – D                        |                           |
| 59 – D                        |                           |
| 60 – D                        | 804 – G                   |
| 61 – D, B, N                  | 805 – A, H, L             |
| 62 – D                        | 806 – A                   |
| 63 – D                        | 807 – A, G                |
| 65 – N, 12                    | 808 – A                   |
| 66 – D, 12                    | 809 – A                   |
| 67 – D                        | 810 – A, G                |
| 68 – N                        | 811 – A                   |
| 69 – B, N                     | 812 – A, G                |
| 70 – N                        | 813 – A                   |
| 71 – N                        |                           |
| 72 – D, B, N                  | 820 – 4, 8                |
| 73 – D, B, I, N               | 821 – G, 1, 4, 5          |
| 74 – D, I, L                  | 822 – 1, 4, 5             |
|                               |                           |
| 80 – N                        |                           |
| 82 – N                        |                           |
| 83 – B                        |                           |
| 84 – B, D                     |                           |
| 85 – D, B, N                  |                           |

## 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





**QR Code scannen und unsere  
Speisekarte online einsehen!**

***Scan QR Code and  
view our menu online!***



**lasepia.bln**



**lasepiaberlin**

**Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig!  
Bewerten Sie uns bitte auf Google!**

**Marburger Str. 2 • 10789 Berlin**

**Tel: 030 21 35 585**

**Fax: 030 21 91 33 36**

**[www.lasepia-berlin.de](http://www.lasepia-berlin.de)**

**E-Mail: [reservation@lasepia-berlin.de](mailto:reservation@lasepia-berlin.de)**