

PORTUGIESISCHE & SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



La Sepia

TAPAS ● GRILL ● FISH ● SEAFOOD

Sehr geehrte Gäste,

*nach der neuen EU-Verbraucherinformations-Verordnung haben wir für Sie
eine Liste mit den Allergenen zusammen gestellt.*

Wir beraten Sie gern.

Dear guests,

*according to the new EU Consumer Information Regulation,
we have for you a list of allergens put together.*

We are happy to help.

APÉRITIFS



200	Prosecco ^{1 / 12}	0,1 l	4,90 €
201	Aperol Spritz ^{1 / 12}		7,90 €
202	Aperol Maracuja ^{1 / 12}		7,90 €
203	Hugo ^{1 / 12}		7,90 €
204	Sherry ^{1 / 12}	5 cl	4,90 €
205	Martini ¹² - weiss oder rot	5 cl	5,90 €
206	Campari ¹ mit Soda	4 cl	7,90 €
207	Campari ¹ mit Orange	4 cl	8,90 €
208	Portwein ^{1 / 12}	5 cl	4,90 €
209	Portwein weiss ^{1 / 12}	5 cl	4,90 €
465	Sangría ^{1 / 12}	0,5 l	17,90 €



Suppen **Sopa** **Soups**

1	Caldo Verde	6,90 €
	Portugiesische Kartoffelsuppe mit Grünkohl, verfeinert mit Chorizo-Wurst <i>Portuguese potato soup with kale, refined with chorizo sausage</i>	
2	Sopa de pescado mediterránea	9,90 €
	mediterrane Fischsuppe mit verschiedenem frischen Fisch und Muscheln <i>mediterranean fish soup with various kinds of fresh fish and muscels</i>	
3	Sopa de Tomate	5,90 €
	frische mediterrane Tomatensuppe <i>fresh mediterranean tomato soup</i>	
4	Sopa de Ajo	6,90 €
	Knoblauchsuppe <i>Garlic soup</i>	



Salate Ensaladas Salads

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Ensalada Mixta
Gemischter Salat der Saisone, bunt und frisch
<i>Mixed salad of the season, fresh and colourful</i> | 6,90 € |
| 11 | Ensalada de Pollo
Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten
Hähnchenbruststreifen und Balsamico Vinaigrette
<i>Mixed salad with grilled chicken breast
slices and balsamic vinaigrette</i> | 15,90 € |
| 12 | Ensalada variada con salmón y Gambas
Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen
Lachs, Gambas und Estragonvinaigrette
<i>mixed salad with grilled Norwegian salmon,
king prawns and vinaigrette</i> | 19,90 € |
| 13 | Ensalada de Mariscos
Bunt gemischter großer Salatteller mit Meeresfrüchten
und Balsamico Vinaigrette
<i>Mixed salad with sea food and balsamic vinaigrette</i> | 21,90 € |

Kalte Tapas Tapas frias Cold Tapas

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | Jamón Serrano
Luftgetrockneter Schinken <i>Air-dried ham</i> | 7,90 € |
| 21 | Queso Manchego
Spanischer Manchegokäse mit Quittenmarmelade
<i>Spanish Manchego cheese with quince jam</i> | 7,90 € |
| 22 | Variado de aceitunas
Gemischte Oliven ¹³ <i>Mixed olive</i> ¹³ | 5,90 € |
| 23 | Ensalada de Alcachofas
Artischockensalat mit würzigen Kräutern und Knoblauch
<i>artichoke salad with spicy herbs and garlic</i> | 7,90 € |
| 24 | Boquerones en vinagre
Sardellenfilets, verfeinert mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
<i>Anchovies with olive oil, parsley and garlic</i> | 6,90 € |
| 25 | Plato de Quesos
Ziegenkäse, Schafskäse, Gorgonzola, Butter, Oliven, Quittenmarmelade
<i>Goat cheese, sheep cheese, gorgonzola, butter, olives, quince jam</i> | 14,90 € |



Warme Tapas

Tapas calientes Hot Tapas

- | | | |
|----|---|---------|
| 27 | Alitas de Pollo
knusprige Hähnchenflügel <i>crispy chicken wings</i> | 7,90 € |
| 28 | Dátiles con Tocino
Datteln im Speckmantel <i>Dates wrapped in bacon</i> | 6,90 € |
| 29 | Chorizo
feurig gebrutzelte Paprikawurstchen <i>paprika sausages</i> | 6,90 € |
| 30 | Pulpo a la Gallega
Oktopus gekocht auf Kartoffeln mit Olivenöl und gemahlenem Paprika
<i>Squid cooked with potatoes, olive oil and spicy pepper powder</i> | 10,90 € |
| 31 | Tapa de Calamares a la Romana
frittierte Tintenfischringe im Backteig, dazu Sauce Tartare
<i>Deep fried squid rings in batter, with sauce tartare</i> | 8,90 € |
| 32 | Boquerones fritos
ein Dutzend frittierte Sardellen <i>One dozen deep fried anchovies</i> | 8,90 € |
| 33 | Salchicha a la plancha (Merguez)
gegrillte leicht pikante Lammwürstchen <i>Grilled spicy lamb sausages</i> | 7,90 € |
| 34 | Patatas bravas
Kartoffelstücke und Alioli <i>potato slices with alioli</i> | 5,90 € |
| 35 | Papas Arrugadas
Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo und Mojo Verde
<i>Potatoes cooked with salt, mojo rojo and mojo verde</i> | 6,90 € |
| 36 | Pimientos de Padrón
kleine pikante, frittierte Paprika mit Meersalz
<i>Little spicy, fried peppers with sea salt</i> | 7,90 € |
| 37 | Croquetas de Bacalao
Kroketten gefüllt mit Stockfisch <i>Croquettes filled with stockfish</i> | 7,90 € |
| 38 | Plato de Tapa mixta para dos
Tapasteller von kalt bis warm für 2 Personen
<i>Assorted tapas for two - fish, meat, vegetables</i> | 30,90 € |
| 39 | Plato de Tapa mixta para uno
Tapasteller von kalt bis warm für 1 Person
<i>Assorted tapas for one - fish, meat, vegetables</i> | 16,90 € |
| 40 | Muslitos de Mar
Krebsfleisch, paniert <i>crab meat, breaded</i> | 7,90 € |
| 41 | Cesta de pan
Brotkorb <i>bread basket</i> | 3,90 € |



Paella **Paella Pan**

Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Paella verdura
vegetarisch
<i>vegetarian</i> | 21,90 € |
| 51 | Paella con Pescados y mariscos
mit Fisch und Meeresfrüchten
<i>with fish and Seafood</i> | 24,90 € |
| 52 | Paella Valencia
mit verschiedenem Fleisch,
Fisch und Meeresfrüchten
<i>with various meat, fish and Seafood</i> | 26,90 € |
| 53 | Paella Pollo
mit Hähnchenfleisch
<i>with chicken</i> | 21,90 € |

Fischspezialitäten vom Grill

Especialidades de pescado a la parrilla

Fish specialties from the grill

Unsere solo gegrillten Fischgerichte
werden mit Kartoffeln und Salat serviert!

*Our solo grilled fish dishes are served
with potatoes and salad!*

55	Bacalao Grillado Gegrillter Stockfisch, Kabeljau <i>grilled stockfish</i>	21,90 €
56	Rape Seeteufel <i>monkfish</i>	26,90 €
57	Lenguado Seezunge im ganzen ca. 400-600g <i>Sole in the whole approx. 400-600g</i>	33,90 €
58	Dorada Dorade Royal im ganzen ca. 400-600g <i>Gilt-head bream in the whole approx. 400-600g</i>	24,90 €
59	Lubina a la Plancha Wolfsbarsch im ganzen ca. 400-600g <i>Loup de mer in the whole approx. 400-600g</i>	24,90 €
60	Filete de Salmón Lachsfilet <i>Salmon</i>	22,90 €
61	Peixe espada Schwertfischfilet <i>Sword fish</i>	20,90 €
62	Filete de lucioperca Zanderfilet <i>pike-perch fillet</i>	20,90 €



63	Peixe vermelho Rotbarschfilet <i>red fish fillet</i>	23,90 €
65	Sepia Sepia <i>Sepia</i>	19,90 €
66	Filete de Atún Thunfischfilet <i>grilled tuna</i>	24,90 €
67	Lulas Lulas Tintenfisch <i>Lulas squid</i>	18,90 €
68	Pulpo Oktopus <i>octopus</i>	26,90 €
69	Platos de Pescado Mixto Gemischter Teller vom Grill mit Lachs, Thunfisch, Sepia und Scampi <i>Mixed plate from the grill Salmon, tuna, sepia and scampi</i>	22,90 €
70	Sartén de Pescados fritos Española Spanische Fischpfanne mit verschiedene Fischfilets, Meeresfrüchten und Kartoffeln in Tomaten-Sahnesauce <i>Spanish Fish-dish with various fish fillets, seafood and potatoes in tomato cream sauce</i>	20,90 €
71	Pulpo en la Cataplana Pulpo in der Cataplana mit Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce <i>Octopus in the Cataplana with potatoes, with tomato-pepper-white wine sauce</i>	24,90 €
72	Zarzuela Lachs und Meeresfrüchte in Paprika-Tomatensauce mit Kartoffeln <i>Salmon and Seafood in paprika tomato sauce with potatoes</i>	26,90 €
73	Variación de Pescado en la Cataplana Fisch in der Cataplana, verschiedene Fischarten und Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce <i>Different types of fish and potatoes in tomato-pepper and white wine sauce</i>	23,90 €
74	Rape en la Cataplana Seeteufel in der Cataplana mit Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce <i>Monkfish in the Cataplana with potatoes in tomato-pepper and white wine sauce</i>	24,90 €



Krustentiere, Muscheln, Austern

Mariscos Crustaceans, mussels and oysters

- | | | |
|----|--|--|
| 80 | Plato de Conchas Mixtas
Gemischter Muschelteller in einer
Knoblauch-Weißweinsauce oder in Tomatensauce
<i>mixed mussel plate in a garlic white wine sauce
 or with tomato-white wine sauce</i> | 22,90 € |
| 82 | Ostras fin de claire
Französische Austern fin de claire
<i>french oyster fin de claire</i> | <i>1 piece</i> 1 Stück 4,90 €
<i>6 pieces</i> 6 Stück 25,90 €
<i>12 pieces</i> 12 Stück 42,90 € |
| 83 | Langosta a la plancha
Hummer lebendig und für Sie frisch zubereitet
<i>Living Lobster freshly prepared for you</i> | <i>small</i> klein 59,90 €
<i>big</i> groß 65,90 € |
| 84 | 1/2 Langosta el tipo de casa
1/2 Hummer nach Art des Hauses mit Seeteufel und Scampi in Tomatensauce
<i>Lobster a la maison with monkfish and king prawns with tomatosauce</i> | 37,90 € |

- 85 **Plato Mariscada** 129,00 €
 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** 22,90 €
 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** 20,90 €
 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)** 20,90 €
 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** 3 Stück 24,90 €
 Jumbos Riesenscampi mit zweierlei Dip, dazu Salat
Giant scampi with two different dips and salad



Pasta

- 98 **Linguine** 12,90 €
 Schmale Bandnudeln mit Gemüse in Tomatensauce
Noodles with vegetables and tomato sauce
- 99 **Linguine con Pollo** 14,90 €
 Schmale Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet
 in Sahnesauce mit grünem Pfeffer
Noodles with chicken breast in cream sauce with green pepper
- 100 **Linguine con Gambas y Mejillones** 16,90 €
 Schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln und Garnelen in Tomatensauce
Noodles with mussels and shrimps with tomato sauce
- 101 **Linguine de Salmone** 16,90 €
 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

Solo Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert

Solo meat dishes are served with potatoes and salad

BISTEC DE VACA – Rumpsteak

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

110	200 g	22,90 €
111	300 g	31,90 €

ENTRECÔTE (RIB-EYE-STEAK)

mit Fettauge, herzhaft - für Kenner *heartily - for connoisseurs,*

112	300 g	29,90 €
113	400 g	36,90 €

Beilagen Guarnición Sides

120	Patatas Fritas Pommes Frites <i>french fries</i>	4,50 €	125	Alioli mit Brot <i>with bread</i>	2,90 €
121	Patatas Fritas Dulces Süßkartoffel Pommes Frites <i>sweet potato french fries</i>	5,00 €	126	Salsa de Pimienta y Nata Pfeffersahnesauce <i>pepper cream sauce</i>	3,50 €
122	Variado de Verduras Fritas Pfannengemüse <i>Pan-cooked vegetables</i>	6,50 €	127	Mantequilla con Hierbas Kräuterbutter <i>herb butter</i>	1,80 €
123	Cáscaras de Patata Kartoffelecken <i>Potato wedges</i>	4,50 €	128	Kleine Salatbeilage <i>small side salad</i>	4,50 €
124	Salsa Bearnaise Sauce béarnaise <i>Bearnaise sauce</i>	3,50 €	129	Pan de Ajo Knoblauchbrot <i>garlic bread</i>	4,50 €

109	Tierra y Mar Surf & Turf – Rumpsteak mit Gambas Gigantes, Kartoffeln und Salat <i>surf & turf – Rumpsteak with giant scampi, potatoes and salad</i>	39,90 €
114	Lammkotelett mit mediterranem Gemüse <i>Lamb chops with mediterranean vegetables</i>	22,90 €
115	Pechuga de Pollo Piri-Piri Gegrillte Hähnchenbrust mit cremiger Chilisauce, dazu gebratenes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Grilled chicken breast with creamy chilli sauce, served with fried vegetables and rosemary potatoes</i>	18,90 €
116	Escalope de Pollo Panierte Hähnchenbrust <i>Fried chicken breast</i>	18,90 €
117	Pollo a la Parrilla Hähnchenbrust gegrillt <i>Grilled chicken breast</i>	17,90 €
118	Grillteller mit argentinischem Rind, Hähnchenbrust, Lamm und Schwein <i>with argentinian beef, chicken breast, lamb and pork</i>	23,90 €

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> | 8,90 € |
| 131 | Filete de Pescado Apanado
Paniertes Fischfilet
mit Pommes Frites
<i>Breaded fish fillet
with French fries</i> | 8,90 € |
| 132 | Linguine
Schmale Bandnudeln in Tomatensauce
<i>Linguine with tomatosauce</i> | 8,90 € |



Dessert Postres Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 140 | Crema Catalana
Spanisches Dessert mit karamellisiertem braunen Zucker
<i>Spanish dessert with caramel of brown sugar</i> | 7,90 € |
| 141 | Panna Cotta
italienischer Sahnepudding
<i>Italian cream pudding</i> | 7,90 € |
| 142 | Caramel Flan
mediterraner Karamelpudding
<i>mediteranean caramel pudding</i> | 7,90 € |

WARMER GETRÄNKE

210	Espresso ²		Tasse	2,60 €
211	Kaffee ²		Tasse	2,90 €
212	Cappuccino ²		Tasse	3,50 €
213	Latte Macchiato ²		Glas	3,90 €
214	Tee		Glas	3,50 €
216	Cortado Espresso ² mit Milchschaum		Tasse	2,90 €
217	Carajillo Espresso ² mit Brandy ¹²		Tasse	3,90 €
218	Espresso Doppio ²		Tasse	3,50 €
219	Irish Coffee Kaffee ² mit Whiskey ^A und Sahne ^G		Tasse	5,90 €

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 €
245	Granini Cranberrysaft	0,20 l	3,60 €
246	Granini Maracujasaft	0,20 l	3,60 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

221	Selters Stilles Wasser	0,25 l	3,50 €
222	Selters Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
223	Selters Stilles Wasser	0,75 l	6,90 €
224	Selters Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
225	Pepsi ^{1/2/4}	 0,20 l	3,50 €
1225	Pepsi ^{1/2/4}	0,40 l	4,60 €
226	Mirinda ^{1/3/4/9}	0,20 l	3,50 €
1226	Mirinda ^{1/3/4/9}	 0,40 l	4,60 €
227	Spezi ^{1/2/3/4/9}	0,20 l	3,50 €
1227	Spezi ^{1/2/3/4/9}	0,40 l	4,60 €
228	7up ⁴	 0,20 l	3,50 €
1228	7up ⁴	0,40 l	4,60 €
229	Pepsi light ^{1/2/4}	0,20 l	3,50 €
1229	Pepsi light ^{1/2/4}	0,40 l	4,60 €
Thomas Henry			
235	Bitter Lemon ^{3/4/8}	0,20 l	3,90 €
236	Tonic Water ^{4/8}	0,20 l	3,90 €
237	Ginger Ale ^{1/4}	 0,20 l	3,90 €
238	Malztrunk ¹	0,33 l	3,90 €
239	Homemade Ice Tea ¹	0,40 l	4,90 €

BIER

260	Berliner Pilsner vom Fass		0,30 l	3,90 €
261	Berliner Pilsner vom Fass		0,40 l	4,60 €
262	Estrella Galicia vom Fass		0,30 l	3,90 €
263	Estrella Galicia vom Fass		0,40 l	4,60 €
264	Hefeweizen Hell		0,50 l	5,50 €
265	Hefeweizen Dunkel		0,50 l	5,50 €
266	Hefeweizen Kristall		0,50 l	5,50 €
267	Alkoholfrei Hefe		0,50 l	5,50 €
268	Berliner Weiße mit Schuss ¹		0,33 l	3,90 €
269	Alkoholfreies Bier		0,33 l	3,90 €

SPIRITUOSEN

275	Tequila - weiß	2 cl	4,00 €
276	Tequila - braun ¹	2 cl	4,00 €
277	Spanischer Grappa ¹² Orujo Navarraz	2 cl	4,00 €
278	Korn	2 cl	4,00 €
279	Kirschwasser	2 cl	4,00 €
280	Wodka	2 cl	4,00 €
281	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00 €
282	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00 €

LIKÖRE

300	Amaretto ¹	2 cl	4,00 €
301	Sambuca	2 cl	4,00 €
302	Bailey's Irish Cream ^{1/2}	2 cl	4,00 €
303	Cointreau ¹	2 cl	4,00 €
304	43 ¹ - Mirabellenlikör	2 cl	4,00 €



MAGENBITTER

285	Ramazzotti ¹	 2 cl	4,00 €
286	Fernet Branca ¹	2 cl	4,00 €
287	Underberg ¹	 2 cl	4,00 €
288	Jägermeister ¹	2 cl	4,00 €
289	Averna ¹	 2 cl	4,00 €
290	Hierbas secas ¹	2 cl	4,00 €

SEKT UND CHAMPAGNER

294	Prosecco	0,1 l	4,90 €
295	Cava Palau	Fl. 0,75 l	35,00 €
296	Scavi & Ray	0,2 l	8,50 €
297	Scavi & Ray	Fl. 0,75 l	35,00 €
299	Pommery Champagner	 Fl. 0,75 l	75,00 €

WEINBRAND UND COGNAC

310	Osborne Veterano ¹	2 cl	4,90 €
311	Remy Martin VSOP	2 cl	7,90 €
312	Hennessy VSOP	2 cl	7,90 €
313	Cardenal Mendoza ¹	2 cl	7,90 €
314	Duque de Alba ¹	2 cl	7,90 €
315	Carlos I ¹	2 cl	6,90 €
316	Luis Felipe mindestens 60 Jahre alt	2 cl	12,90 €

WHISKY

320	Johnnie Walker ¹	2 cl	6,90 €
321	Chivas Regal ¹	2 cl	7,90 €
322	Jim Beam	2 cl	6,90 €
323	Jack Daniels	2 cl	7,90 €

LONG DRINKS

330	Whisky ¹ / Cola ^{1/2/4}	4 cl	7,90 €
331	Weinbrand ¹ / Cola ^{1/2/4}	4 cl	7,90 €
332	Gin / Tonic ^{4/8}	4 cl	7,90 €
333	Bacardi / Cola ^{1/2/4}	4 cl	7,90 €
334	Cuba Libre ^{1/2/4}	4 cl	8,90 €
335	Wodka / Lemon ^{3/4/8}	4 cl	8,90 €
336	Bombay / Tonic ^{4/8}	4 cl	9,90 €
337	Hendrick's / Tonic ^{4/8}	4 cl	10,90 €

Wein

Vino Wine



WEISS BLANCO WHITE OFFENE WEINE OPEN WINE

Alle Weine enthalten Sulfite

400	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,20 l	6,90 €	410	0,50 l	13,90 €
401	Rioja (Spanien)	0,20 l	7,90 €	411	0,50 l	14,90 €
402	Santo de Monte Verde (Portugal)	0,20 l	7,90 €	412	0,50 l	14,90 €
405	Weinschorle	0,20 l	5,90 €			

ROSÉWEINE

415	Marqués de Riscal Rosé (Spanien) Gekleidet in ein leuchtendes Himbeer-Hellrot gibt er im Bouquet reichlich rote Beerennoten zum Besten, die von feinen floralen Aromen begleitet werden.	bottela	29,90 €	
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	27,90 €	



Tip *advice*



für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*

FLASCHENWEINE WEISS BOTTLED WINE WHITE

SPANIEN UND PORTUGAL

- | | | | | |
|-----|--|---------|----------------|---|
| 425 | Marques de Riscal Weiß
Im 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 | 29,90 € |  |
| 426 | Zapadorado Verdejo (D.O. Rueda)
feiner trockener Wein, aus der Verdejo Rebsorte, fruchtiges Aroma | bottela | 32,90 € |  |
| 427 | Marqués de Riscal Sauvignon Blanc
strohgelb-grüne Farbe. Rein mit einer guten Intensität und fruchtig-tropischem Aroma | bottela | 35,90 € |  |
| 428 | Viña Sol
delikater, frischer Wein aus der typisch katalanischen Rebsorte Parellada, frische Aromen wie Melone und Limette | bottela | 28,90 € |  |
| 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 | 32,90 € |  |

DEUTSCHLAND

- | | | | | |
|-----|---|---------|----------------|---|
| 435 | Grauburgunder Classic (Nahe)
Qualitätswein, trocken, Schloßgut Diel, feine Aromen nach gelben Früchten und zarte nussige Noten, vollmundig | bottela | 35,95 € |  |
| 437 | Robert Weil Riesling (Rheingau)
Strahlender Riesling, herrlich knackig, exotische Fruchtaromen, eindrucksvolle Mineralien, sehr moderner Wein | bottela | 42,90 € |  |



Rot ROJO RED

OFFENE WEINE OPEN WINE

450	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,20 l	6,90 €	460	0,50 l	13,90 €
452	Rioja (Spanien)	0,20 l	7,90 €	462	0,50 l	16,90 €
453	Eugenio Almeida (Portugal)	0,20 l	7,90 €	463	0,50 l	16,90 €

FLASCHENWEINE ROT BOTTLED WINE RED SPANIEN UND PORTUGAL



471	Luis Cañas Crianza (Rioja) Aromen und Geschmack nach Früchten, mit leichten Vanilletönen, geschmeidig mit harmonischem Abgang	Fl.	29,90 €	
474	Jose Ferrer Crianza (Mallorca) brillantes, rubinfarbenes Kirschrot, hervorstechend sind Barriqueuröne, wie Vanille- und Kräuterklänge, Karamel, ausgewogen, körperreich, warm, mit verhaltenem Tannin, lang anhaltender Abgang, natürliche Fruchtigkeit mit feinem Holzton	Fl.	32,90 €	
475	ÀN/2 Anima Negra (Mallorca) fruchtig, würzig, angenehm intensive rote Früchte, sehr dick und kräftig, elegante Struktur	Fl.	45,00 €	
476	Marques de Riscal Reserva (Rioja) Trocken, klassischer roter Rioja, körperreich, saftig, vollmundig, mit feiner Holznote, rassiges Bukett	Fl.	37,00 €	
477	El Coto de Imaz Grand Reserva (Rioja) im Glas prachtvolles Granatrot, Aromen von roten Beeren und Kräutern, harmonisch auf der Zunge, feine Säure, aromatischer Nachhall	Fl.	45,90 €	
478	Baron de Ley Reserva (Rioja) deutliche Fruchtaromen von reifen Waldbeeren, würzige Barriqueurönen, sehr sorgfältig gemacht mit nachhaltiger Spannung	Fl.	34,90 €	
481	Quinta da Gaivosa DOC Tinta Roriz, Touriga Nacional	Fl.	70,90 €	



Tip *advice*



für Kenner *for appreciator*



Liebhaber *enthusiast*

Cocktails

RUM-COCKTAILS

- 800 **Flamingo** Rum, Ananassaft, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1/4/5} 8,95 €
- 801 **Caipirinha** Cachaça, Limette, Rohrzucker 8,95 €
- 802 **Mojito** Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda 8,95 €
- 803 **Pina Colada** Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 8,95 €
- 804 **Mai Tai** weißer und brauner Rum ¹, Rum 73%, Apricot Brandy ¹, Mandelsirup ¹, Lime Juice ⁵, Ananassaft 9,95 €
- 805 **Long Island Ice Tea** 9,95 €
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola ^{1/2/4}
- 806 **Zombie** 8,95 €
3 Sorten Rum ¹, Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5}

WODKA-COCKTAILS

- 807 **Sex on the beach** 9,95 €
Wodka, Rum, Pfirsichlikör ¹, Ananassaft, Zitronensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup
- 808 **Touch Down** Wodka, Pfirsichlikör ¹, 8,95 €
Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5}
- 809 **Cosmopolitan** Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Lime Juice ⁵ 8,95 €
- 810 **Swimmingpool** Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos, Ananassaft und Sahne 9,95 €

TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

- 811 **Margarita** Tequila, Triple Sec, Rohrzucker, Zitronensaft & Salzrand 9,95 €
- 812 **Hemingway Sour** Gin, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5} 9,95 €
- 813 **Whisky Sour** Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup 9,95 €
- 814 **Tequila Sunrise** Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5} 9,95 €

Alkoholfreie Cocktails

- 820 **Ipanema** Limette, Ginger Ale ¹, Rohrzucker, Lime Juice ⁵ 7,95 €
- 821 **Coconut Kiss** Ananassaft, Kokos, Grenadine, Sahne 7,95 €
- 822 **Moonlight special** Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine ^{1/4/5} 7,95 €



LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 – A, C, F, G, I, J, 4	85 – D, B, N
2 – A, B, C, D, F, G, I, J, 4	86 – B
3 – A, C, F, G, I, J, 4	87 – B
4 – A, G, I	88 – B
	89 – B
10 – A, C, G, J	98 – A
11 – A, C, G, J	99 – A, G
12 – A, B, C, D, G, J	100 – A, B, N
	101 – A, B, D, N
20 – C, G	109 – B
21 – G	110 – A, C, G, J
22 – 13	117 – A, C, G, J
23 – I	116 – A, C, F, G, J, 4, 5
24 – D	111-115 – /
25 – G	
27 – A	130 – /
28 – H	131 – A, C, D
29 – A, C, G	132 – A, C, G
30 – N	
31 – A, C, D, G, 3, 4	140 – C, G
32 – A, C, D, G	141 – G
33 – A, C, G, 4	142 – C, G, 2, 4
34 – A, C, G	
35 – A, C, G	212 – G
36 – /	213 – G
37 – A, C, G	215 – G
38 – A, B, C, D, G, I, J, 4	216 – G
39 – A, B, C, D, G, I, J, 4	217 – L
50 – /	260-270 – A
51 – D, B, N	
52 – D, B, N	205-208 – 12
55 – D	278 – A
56 – D, 12	280 – A
57 – D	
58 – D	400 – 483:
59 – D	Alle Weine:
60 – D	Enthalten Sulfite (12)
61 – D, B, N	
62 – D	
63 – D	804 – G
65 – N, 12	805 – A, H, L
66 – D, 12	806 – A
67 – D	807 – A, G
68 – N	808 – A
69 – B, N	809 – A
70 – N	810 – A, G
71 – N	811 – A
72 – D, B, N	812 – A, G
73 – D, B, I, N	813 – A
74 – D, I, L	
	820 – 4, 8
80 – N	821 – G, 1, 4, 5
82 – N	822 – 1, 4, 5
83 – B	
84 – B, D	

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.blm



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

E-Mail: reservation@lasepia-berlin.de