



~ CEVICHE - TAPAS ~

Ceviche besteht aus in Limettensaft kalt gegartem Fisch in mundgerechte Happen geschnitten. Der Limettensaft ist verfeinert mit hauchdünn geschnittenen Zwiebeln, Sellerie und Koriander.

Unsere Ceviche Empfehlung

C1 Trio de Ceviche ~ 3erlei Ceviche	23,50 €
Bestehend aus: Ceviche Tradicional, Ceviche Nikkei, Ceviche de Coco	
C2 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniertes Riesensbarsch Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha	11,50 €
C3 Ceviche Mixto ~ In Limettensaft mariniertes Riesensbarsch mit Meeresfrüchten Pulpo, Sepia, Fisch, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha	14,50 €
C4 Ceviche Nikkei ~ Thunfischwürfel mariniert in Nikkeisauce mit Physalis, Kiwi, Süßkartoffel-Mousse, Johannisbeeren, Avocado	15,50 €
C5 Ceviche de Coco ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch mit Cocosnuss-Schaum, Chili, Süßkartoffel-Mousse, Süßkartoffel-Krokant, Avocado, Sesam	16,50 €
C6 Ceviche Carretillero ~ Hawaiianisches Surfer Ceviche, in Nikkeisauce mariniertes Street Food Ceviche, Rotbarsch, Tigermilch, Chili, Koriander, Chicharron de Pescado und Kalamar	14,00 €

~ TIRADITOS - TAPAS ~

Der Tiradito gilt als kleiner Bruder des Ceviche. Vermutlich von japanischstämmigen Köchen beeinflusst, wird der Fisch hierbei in dünne Streifen geschnitten.

T1 Tiradito Nikkei ~ Dünn geschnittener Thunfisch, sojasauce, Limettensaft, Orangensaft, avocado, Norykeks	14,50 €
T2 Tiradito Vegetariano ~ Dünn geschnittener Tofu Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha	12,50 €
T3 Tiradito de Salmon ~ Dünn geschnittene Lachsforelle, gelber Chili, Süßkartoffel-Krokant, Lila Mais und verschiedene Früchte	13,50 €

~ Unsere Ceviches und Tiraditos reichen wir als Tapas



~ PERUANISCHE VORSPEISEN / TAPAS ~

P1 Papa a la Huancaína Kartoffeln in zwei verschiedenen Chilli-Käsesaucen, Scampi, Garnele, Oliven	12,50 €
P2 Chifles de Platano con 2 Salsas Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschiedenen Saucen	5,50 €
P3 Causas con Pulpo anticuchero In Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Limettensaft, Avocado, Tomate, Pulpo in peruanischer Chillimarinade, Olivengelee.	16,00 €
P4 Anticuchos con Crema la Huancaína Kalbsherzen in aromatischer Chilisauce mit Quinoa-Risotto, dazu Kartoffelecken	12,50 €
P5 Conchitas en Salsa de Mariscos Zwei Kamm-Muscheln in peruanischer Paprika-Bechamelsauce	9,50 €

~ HAUPTSPESIEN / PLATOS PRICIPALES ~

H1 Lomo Saltado ~ Scharf angebratene Rumpsteak-Stücke mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken	23,00 €
> Auf Wunsch auch vegetarisch, mit mariniertem Tofu	17,50 €
H2 Aji de Gallina ~ Peruanisches Hühnerfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan-Krokant, Reis, Wachtelei.	17,50 €
H3 Arroz con Mariscos Reis in peruanischer gelben Chili Sauce mit Meeresfrüchten, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado)	22,50 €
H4 Seco de Res ~ Rinderschmorbraten 15Std Sous vide gegart Koreandersauce, Bohnenespuma, glasierte Karotten, dazu Reis	18,00 €
H5 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniertes / kaltgegartes roher Riesenbarsch Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln	19,50 €
H6 Insalada Nikkei ~ Thunfischsteak in Quinoamantel Gurkensalat, Radieschen, Koriander, Avocado Dressing: Sojasauce, Sesamöl, hausgemachte peruanische Mayonaise	18,00 €
H7 Croquetas de Quinoa ~ vegetarische Quinoa Krokette Spargel, Rote Bete, Baby-Mais, Koriander, dazu Haussalat	17,00 €



~ BEILAGEN ~

Extra Portion:

Reis oder Kartoffeln

3,50 €

Beilagen Salat

3,50 €

~ NACHSPEISEN ~

Bola de Chocolate frio y caliente

8,50 €

Schokoladenkugel mit Lucuma (besondere peruanische Frucht) gefüllt, mit schockgefrosteten Früchten
(Das leckere Dessert vom Restaurantfestival)

Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit

7,50 €

Eis, Schokostreusel und Früchte der Saison

~ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ~

Hähnchen im Tempura - Mantel mit Kartoffelecken

6,50 €

Gebackenes Fischfilet - mit Kartoffeln

8,50 €



~ WEISSWEIN ~

	0,2 l	0,75 l
LA CEVI - VINO ESPECIAL		
!! La Cevi - Auxerrois / Krug'scher Hof ~ trocken Junge frische Aromen nach Steinobst, sehr Bukettreich Dieser Wein wurde gemeinsam mit der Winzerin Marie Menger Krug entwickelt und ist eine absolute Empfehlung für Ceviche	7,00 €	23,00 €

Rheingau

Riesling trocken ~ 50 Grad, Johannisberg, Mineralität + Citrusaroma	7,50 €	25,00 €
Wunderkind, Cuvee ~ Knewitz, raffiniert, Frucht, Stachelbeeraroma	8,50 €	28,00 €
! Sauvignon Blanc ~ Knewitz, Kräuter, grünes Obst	8,50 €	28,00 €

Pfalz

Chardonnay Charly ~ Krugscher Hof, mineralisch, Körper + Gaumen	8,50 €	28,00 €
! Riesling trocken Liebesgut ~ Leidenschaftlich fruchtig als auch mineralisch	8,50 €	28,00 €
Grauburgunder Feinherb ~ Honigmelone Steinobst harmonisch aufregend	8,50 €	28,00 €

Spanien

Verderrubi, Rueda / Bio und Vegan ~ trocken agil, trinkfreudig, anspruchsvoll, samtig, würziges Mundgefühl, belebende frische	8,00 €	26,50 €
--	--------	---------

Chile

! Viognier ~ Aromo, Maule Valley, knackige Birne + Litschie	8,50 €	28,00 €
---	--------	---------

~ ROTWEIN ~

Frankreich

Merlot, Languedoc ~ Cantian Selva, Saft + Kraft, reif	8,50 €	28,00 €
---	--------	---------

Argentinien

! Malbec Reserva ~ Los Toneles, Mendoza, Schokolade + Kaffee, kräftig, rund	9,50 €	30,00 €
---	--------	---------

~ ROSÉ ~

Rosé, Cuvee ~ Rheinhessen, Götz, himbeeraroma, vollmundig, süffig	7,00 €	23,00 €
---	--------	---------

! = Unsere Empfehlung



~ COCKTAILS - PERU ~

Der typisch peruanische Pisco Sour ist mit seinem hohen 6cl Alkoholanteil sehr stark!
(Der Alkoholgehalt des „Viñas de Oro“ Pisco liegt bei 38 bis 48 % vol.)

Pisco Sour	8,50 €
Pisco (Viñas de Oro), Eiweiß, Zuckersirup, Limette, Angostura Bitter	
Chilcano Clasico	8,00 €
Pisco (Viñas de Oro), Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	
Fresa Sour	9,50 €
Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	
Maracuyá Sour	9,50 €
Pisco (Viñas de Oro), Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	
Perú Libre	7,50 €
Pisco (Viñas de Oro), Cola, Limette	
Peruanisimo	8,50 €
Macerado de Canela (Pisco), Chicha Morada, Orange, Kokos, Limette	
Aperol Spritz	8,50 €

~ COCKTAILS - INTERNATIONAL ~

Caipirinha	9,50 €
Cachaca, brauner Zucker, Limette	
Cuba Libre	9,50 €
Brauner Rum, Cola, Limette	
Mojito	9,50 €
Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda	
Gin Tonic	9,50 €
Gin, Limette, Rosmarin, Tonic Water	
Moscow Mule	9,50 €
Vodka, spicy Ginger, Limette, Minze	
Whiskey Sour	9,50 €
Bourbon, Limette, Zuckersirup, Eiweiß	



~ BIER & APFELWEIN ~

Binding Römer Pils	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 4,20 €
Binding Radler	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 4,20 €
Clausthaler	0,33 l	3,10 €
Schöffelhofer Weizen Natutrüb	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen Kristall	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Apfelwein (pur, süß, sauer)	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 3,60 €

~ SHOTS ~

Pisco Pur ~ Viñas de Oro	2 cl	4,00 €
Tequila 21 ~ silver und gold	2 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Vodka Grey Goose	2 cl	4,00 €



~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ~

Selters Mineralwasser ~ Medium, Naturell	0,25 l / 0,75 l	2,50 € / 6,50 €
Pepsi Cola, Pepsi Light	0,2 l	2,60 €
Mirinda, 7 Up	0,2 l	2,60 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,60 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,60 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	1,40 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,60 €
Mate Mate ~ Erfrischungsgetränk auf Mate-Tee-Basis	0,5 l	5,00 €
Rapp's Orangensaft	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Maracujasaft	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Bananensaft	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Kirschsaff	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Apfelsaft trüb	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 4,00 €
Rapp's Rhabarber	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Rapp's Mango	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €

~ Alle Säfte auch als Schorle

~ HAUSGEMACHTE GETRÄNKE ~

Hausgemachte Limmonade	0,5 l	4,50 €
Hausgemachter Limetten Eistee	0,5 l	4,50 €

~ HEISSE GETRÄNKE ~

Unsere Kaffees werden mit Puro Fairtrade Coffee aus Peru / Guatemala zubereitet.

Espresso		1,90 €
Doppelter Espresso		3,20 €
Kaffee		1,90 €
Latte Macchiato		2,90 €
Milchkaffee		2,90 €
Cappuccino		2,90 €



ceviche • kreative küche • peru

Weberstraße 84
60318 Frankfurt am Main

Öffnungszeiten:
Di-Fr 17-00 Uhr
Sa/So 12-00 Uhr
Montag Ruhetag

069 / 663 777 78

www.la-cevi.de
service@la-cevi.de