



ceviche • kreative küche • peru



Probier doch mal die kreative peruanische Küche haben sie gesagt...

~ Soweit Sie von Allergien betroffen sind, finden Sie entsprechende Kennzeichnungen zu den enthaltenen allergenen Zutaten an den jeweiligen Gerichten. Dear Guests, As far as you are affected by allergies, you will find appropriate labels for the allergenic ingredients contained on the respective dishes.



~ CEVICHEs - TAPAS ~

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

Die Ceviche Klassiker

- C1 Trio de Ceviche ~ Unsere Ceviche Empfehlung! ~ 3erlei Ceviche** 24,00 €
Bestehend aus: Ceviche Tradicional, Ceviche Afrodisiaco, Ceviche Aj amarillo ^(D,I)
- C2 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch** 12,50 €
Koriander, Limettensaft, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Chili, Cancha ^(D,I,N,B)
(Auf Wunsch auch vegetarisch, mit Pilzen)
- C3 Ceviche Mixto ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch mit Meeresfrüchten** 15,50 €
Pulpo, Sepia, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha ^(D,I)
- C4 Ceviche Aj amarillo ~ Ceviche mit Tigermilch und gelber Peruanischer Chillisauche** 14,00 €
Rotbarsch, Tigermilch, Chili, Koriander, Cancha, Aj amarillo ^(D,I)
(Auf Wunsch auch vegetarisch, mit Pilzen)

La Cevi - Ceviches / Unsere besonderen Ceviche Kreationen

- C5 Ceviche Ecosistema ~ Eine Interpretation der Peruanischen Landgeschaffenheit** 22,00 €
mit Rotbarsch, Pulpo, Tomatenemulsion, Ingwerschaum, Süßkartoffeln, Maniokcracker, Korriander, Avocado und Tigermilch ^(D,I,B)
- C6 Ceviche Afrodisiaco ~ Eine Ode an die Welt der Peruanischen Früchte** 17,50 €
mit Lachs, Tigermilch mit aphrodisierenden (roten) Früchten, Süßkartoffelkrokant, Quinoa, Avocadomousse, Limettenschaum ^(D,I)
- C7 Tartar Atún ~ Unser Verständnis der Fusion von Peruanischer und Japanischer Küche** 18,00 €
mit Thunfisch Tartar, Peruanischen Chillies, Ponzu, Mirin, Avocado Mousse und Reiscrackers ^(D,I,F,K,A)

La Cevi Infobox



Liebe Gäste

~ Bitte planen Sie freitags, samstags und sonntags genügend Wartezeit ein, da wir an diesen Tagen abends immer voll ausgebucht sind. Dadurch kann es länger dauern, bis wir Ihnen Ihre Speisen servieren können, denn die perfekte Zubereitung unserer Gerichte benötigt einfach Zeit. Gerne können Sie zur Überbrückung unseren Service nach kleinen Snacks fragen.

~ Unsere Ceviches reichen wir als Tapas

~ Unsere Speisen werden stets mit sehr vielen unterschiedlichen Zutaten zubereitet, daher können wir hier auf der Speisekarte nur die Hauptzutaten nennen. Falls Sie eine Zutat explizit nicht wünschen, sagen Sie bitte gerne bei der Bestellung unserem Servicepersonal bescheid.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Allergenkennzeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide	E - Erdnüsse	I - Sellerie	M - Lupine
B - Krebstiere	F - Sojabohnen	J - Senf	N - Weichtiere
C - Eier	G - Milch	K - Sesamsamen	
D - Fisch	H - Schalenfrüchte	L - Schwefeldioxid & Sulphite	



~ PERUANISCHE VORSPEISEN / TAPAS ~

P1 Jalea mixta con Tartara Ein Mix aus Fisch und Meeresfrüchten in einer landestypischen Panade mit Tartara Dip. ^(G,I)	21,00 €
P2 Chifles de Platano con 2 Salsas Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschiedenen Saucen ^(G)	5,50 €
P3 Causas de Pollo - La Cevi POP Hühnerfrikasse unter in Form gebrachtem Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier ^(C,K) (Auf Wunsch auch vegetarisch, mit fritiertem Gemüse)	12,00 €
P4 Conchitas en Texturas (Parmesano) Moderne Interpretation des Peruanischen Klassikers „Conchitas a la Parmesana“ In Aji Panca marinierte Kamm-Muscheln mit Parmesanschaum, Limettenwölkchen und Chalaca ^(B,N,G)	12,50 €
P5 Choritos a la Chalaca Nikkei Neuseeländische Grauschalen Muscheln, Japanische Ponzu Sauce, Tigermilch, gelbe Chili ^(N,F,B,I)	11,50 €
P6 Pulpo Batayaki Die Nikkei-Küche at its best! Oktopus, im Wok gegarte Kartoffeln, Cherrytomaten und Zuckerschoten, mit Quiona, Babymais, Oliven, Shitake Pilze, Käse und Batajaki (eine Japanische Butter) ^(C,B,G,L,A,F)	18,50 €

~ HAUPTSPEISEN / PLATOS PRICIPALES ~

H1 Lomo Saltado ~ Scharf angebratene Entrecote-Stücke mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken ^(L,A,F) > Auf Wunsch auch vegetarisch, mit mariniertem Tofu	23,00 € 17,50 €
H2 Crocante de Cerdo Nikkei ~ Sous vide gegart, knusprig gebratener Schweinebauch mit Kartoffeln in verschiedenen Texturen, Salatkreation und Ramenreduktion ^(C,A,F)	18,00 €
H3 Arroz con Mariscos ~ Drei Argentinische Rotgarnelen, Meeresfrüchte, Muscheln mit Reis in peruanischer gelber Chili Sauce, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado) ^(G,B,I,N)	24,50 €
H4 Carrillera Nitsuque ~ Ochsenbäckchen 45 Stunden in sous vide gegart. glasiert mit Japanischer Nitsuquesauce. dazu lila Kartoffelpüree, unserem japanischen Lieblingsreis - Kamameshi Reis und Texturen. ^(C,D,G,K,A,F) Dieses Gericht servieren wir nur mit einen Löffel :-)	19,50 €
H5 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft marinierter / kaltgegartter roher Riesenbarsch mit Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln (Auf Wunsch auch vegetarisch, mit Pilzen) ^(D,I)	21,00 €
H6 Ensalada Nikkei ~ Thunfischsteak in Quinoamantel Gurkensalat, Radieschen, Koriander, Avocado Dressing: Sojasauce, Sesamöl, hausgemachte peruanische Mayonaise ^(C,D,K,A,F)	23,00 €
H7 Aji de Gallina ~ Peruanisches Hühnerfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan cracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (Auf Wunsch auch vegetarisch, mit Pilzen) ^(C,G,I,E,H,M)	17,50 €



~ BEILAGEN ~

Extra Portion Reis oder Kartoffeln	3,50 €
Kleine Salatkreation	3,50 €

~ NACHSPEISEN ~

Bola de Chocolate frio y caliente ~ Die original „La Cevi“ Dessertsensation! Die Zubereitung ist sogar anspruchsvoller als ein Hauptgericht	13,50 €
---	---------

Eine aufwändig selbst hergestellte Schokoladenkugel gefüllt mit Lucumamousse*, bestreut mit in Flüssigstickstoff schockgefrosteten pulverisierten Beeren (Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren). Dekoriert mit Süßkartoffelkrokant, Knallbrause und frischen Früchten. Zum krönenden Abschluss wird das Ganze am Tisch mit heißer Maracujasoße übergossen. (C,G,L,E,H)

Und ja, das ist auch perfekt zum teilen. =>

(*Eine sensationell leckere peruanische Frucht)

Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit Eis, Schokostreusel und Früchte der Saison (C,G,L,E,H)	7,50 €
--	--------

Sweet Ceviche Alle Zutaten einer Ceviche traumhaft süß zubereitet, jedoch mit Früchten und nicht mit Fisch Karamalisierte Limettenschale mit Früchten, Zitroneneis, SüßkartoffelChips, Maiskrokant, Habanero Baiser (C,G,L,E,H)	8,50 €
---	--------

~ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ~

Leckere Peruanische Chickennuggets mit Kartoffelecken oder Reis Nur für Kinder von 2 bis 16 Jahr oder 80 jährige in Begleitung ihrer Eltern (C,A,J,F)	6,50 €
---	--------



~ WEISSWEIN ~

0,2l 0,75l

LA CEVI - VINO ESPECIAL

! La Cevi - Auxerrois / Krug'scher Hof ~ trocken	7,00 €	23,00 €
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		

Rheingau

Riesling trocken ~ 50 Grad, Johannisberg, Mineralität + Citrusaroma	7,50 €	25,00 €
Wunderkind, Cuvee ~ Knewitz, raffiniert, fruchtig, Stachelbeeraroma	8,50 €	28,00 €
! Sauvignon Blanc ~ Knewitz, Aromen von grünem Obst und Kräutern	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

Verderrubí, 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 €
---	--------	---------

! = Unsere Empfehlung



~ ROTWEIN ~

	0,2l	0,75l
Deutschland		
Lisa's Lila-Rot, Rheinhessen ~ Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent, Merlot & Regent - Ein Wein mit Power, extrem viel Frucht, tiefschwarze Farbe, deutliche Himbeerfrucht und weiche Tannine	7,00 €	23,00 €
Australien		
! Wildcard Shiraz ~ Cabernet-Sauvignon, Intensives Rot, violette Reflexe, fruchtige Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, angenehm würzig	8,50 €	28,00 €
Clancy's" Shiraz ~ Cabernet-Sauvignon & Merlot Aromen von saftigen Pflaumen, dunklen Süßkirschen, Schokolade und feinen Kräutern 12 Monate Barriquefassausbau, weiche und elegante Tannine	9,50 €	30,00 €
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 ~

! Pluvium, Vicente Gandia - Spanien ~ Beerenaromen, Citrus, frisch, trocken (Wirklich super lecker, den trinken wir selbst zu jeder Gelegenheit. :-)	7,00 €	23,00 €
---	--------	---------



~ 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 €
Schöfferhofer Weizen Natutrüb	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer Weizen Kristall	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer 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	3,50 €
Tequila 21 ~ silver und gold	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Vodka Grey Goose	2 cl	3,50 €

~ FÜR ECHTE GENIEßER! ~

Unsere Empfehlung: Pur trinken für echten Genuß, serviert im Grappaglas

Pisco Porton - Mosto Verde Quebranta (4cl) ~ (Raumtemperiert)	8,00 €
Rum Flor de Cana - 12 Jahre alt (4cl) ~ (Auf Eis)	8,00 €



~ COCKTAILS - PERU ~

Der typisch peruanische Pisco Sour ist mit seinem hohen 6cl Alkoholanteil sehr stark!
(Der Alkoholgehalt des Pisco liegt bei 42% vol.)

Pisco Sour	8,50 €
Pisco, Eiweiß, Zuckersirup, Limette, Angostura Bitter	
Chilcano Clasico	8,00 €
Pisco, Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	
Fresa Sour	9,50 €
Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	
Maracuyá Sour	9,50 €
Pisco, Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	
Perú Libre	7,50 €
Pisco, Cola, Limette	
Pisco Blueberry Tonic ~ gibt es nur bei uns :-)	9,50 €
Saft von selbst gepressten Limetten, Blaubeeren, Minze, Tonic, Pisco	
Aperol Spritz	8,50 €

~ COCKTAILS - INTERNATIONAL ~

Wir verwenden für alle Rum-Cocktails den 7 Jahre „slow aged“ natürlich gereiften „FLOR DE CANA“.
Dieser Rum ist Fairtrade zertifiziert und wird nachhaltig destilliert. (100% aus erneuerbaren Energien)

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	



~ 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	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Maracujasaft	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Bananensaft	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Kirschsft	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,00 €
Rapp's Apfelsaft trüb	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,00 €
Rapp's Rhabarber	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,50 €
Rapp's Mango	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,50 €

~ Alle Säfte auch als Schorle

~ HAUSGEMACHTE GETRÄNKE ~

Hausgemachte Limonade	0,4 l	4,50 €
Hausgemachter Limetten Eistee	0,4 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 €