

LA DEVI

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 Bestehend aus: Ceviche Tradicional, Ceviche Nikkei, Ceviche de Culantro ^(D,I,B)	24,00 €
C2 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch Koriander, Limettensaft, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Chili, Cancha ^(D,I,N,B) (Auf Wunsch auch vegetarisch, mit Pilzen)	14,50 €
C3 Ceviche Mixto ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch mit Meeresfrüchten Pulpo, Sepia, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha ^(D,I)	16,50 €
C4 Ceviche de Culantro ~ Eine Interpretation der Peruanischen Landbeschaffenheit mit Rotbarsch, Pulpo, Tomatenemulsion, Ingwerschaum, Süßkartoffeln, Maniokcracker, Koriander, Avocado und Tigermilch ^(D,I,B)	22,00 €
C5 Tartar Atún ~ Unser Verständnis der Fusion von Peruanischer und Japanischer Küche mit Thunfisch Tartar, Peruanischen Chillies, Koriander, Ponzu, Mirin, Avocado Mousse und Reiscrackers ^(D,I,F,K,A)	21,50 €
C6 Ceviche Carretilero ~ Peruanisches Street Food Ceviche Rotbarsch, Tigermilch - Aji Amarillo, Chili, Koriander, Cancha, Chicharon de Calamar ^(A,B,C,D,F,I,J,K,N)	19,50 €
C7 Ceviche Nikkei ~ Thunfischwürfel mariniert in Nikkeisauce mit Kiwi, Süßkartoffel-Mousse, Johannisbeeren, Avocado-Creme, Ingwerschaum ^(A,D,F,I,K)	18,50 €

La Cevi Infobox - Bitte beachten :)



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.

~ **RECHNUNG MIT RECHNUNGSADRESSE.** Falls Sie eine Rechnung mit einer Rechnungsadresse benötigen, kann diese nur am Abend des Verzehrs ausgestellt werden, eine nachträgliche Änderung der Rechnung ist leider nicht möglich! (Rückfragen hierzu gerne an das Finanzamt Frankfurt :)
Gerne drucken wir Ihre Rechnung auch auf Din A4 Papier.

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 Chifles de Platano con 2 Salsas Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschiedenen Saucen (G)	6,50 €
P2 Anticuchos con Crema la Huancaína - Original Peruanisches Streetfood „La Cevi Style“ Kalbsherzen in aromatischer Chilisaucе, dazu Babymais, Käse. (A,C,F,G)	15,50 €
P3 Causas de Pollo „La Cevi“ Style Hühnerfrikasse unter in Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (nicht warm) (C,I,K)	15,00 €
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)	15,50 €
P5 Pulpo al Olivo y Texturas - Ein besonderer Klassiker japanisch interpretiert Oktopus in Knoblauchbutter gebraten, Oliven in unterschiedlichen Texturen, Avocado-Creme, Süsskartoffelmousse, Quinoa-Pop, Nikkei-Brot (A,C,D,I,N)	21,50 €

~ HAUPTSPEISEN / PLATOS PRICIPALES ~

H1 Lomo Saltado ~ La Cevi Classic - Mit original Argentinischen Entrecote-Stücken mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken (L,A,F)	26,50 €
H2 Arroz con Mariscos ~ Drei Argentinische Rotgarnelen, Meeresfrüchte, Muscheln mit Reis in peruanischer gelber Chili Sauce, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado-Creme) (G,B,I,N)	27,50 €
H3 Tacu Chaufa ~ Besondere Chinesisch Peruanische Fusionsküche. Zarter Schweinebauch auf knusprigem Lieblings Reis. Schweinebauch 30 Stunden sous vide gegart, Kamameshi Reis, Große Weisse Bohnen, Aji Amarillo (A,C,F,G,I,K)	23,50 €
H4 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft marinierter / kaltgegartter roher Rotbarsch mit Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln (D,I)	24,00 €
H5 Seco de Cordero ~ Lammhaxe sous vide gegart in einer Korriander Sauce auf weissem Bohnenschaum, karamellierte Karotten, Chalaca, dazu aromatischer Jasminreis (G,I)	27,50 €
H6 Aji de Gallina ~ Peruanisches Hühnerfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan cracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (C,G,I,E,H,M)	20,50 €
Für unsere kleinen Gäste ~ Leckere Peruanische Hähnchenbrustfilets mit Kartoffelecken oder Reis (C,A,J,F) Nur für Kinder von 2 bis 16 Jahr oder 80 jährige in Begleitung ihrer Eltern	8,50 €
Beilagen ~ Extra Portion Reis oder Kartoffeln	4,50 €



~ VEGETARISCHE GERICHTE ~

- V1 Aji de Cetas** ~ Peruanisches Austernpilzfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) 19,50 €
mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan cracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (C,G,I,E,H,M)
- V2 Tofu Saltado** ~ La Cevi Classic - Marinierte und scharf angebratene Tofu-Stücke 17,50 €
mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken (L,A,F)
- V3 Causas Veggie Pop** ~ Geröstetes Gemüse der Saison 15,00 €
unter in Form gebrachtem Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (C,I,K)
- V4 Ceviches de Cetas** ~ Austernpilze in einer gelben Chillie Sauce 21,50 €
Austernpilze, Tigermilch (Aji Amarillo), Avocado-Creme, Cancha (G,I.)
Auch als Vorspeisengröße erhältlich (12,50€)

~ SALATE ~

- S1 Ensalada Nikkei** ~ Thunfischsteak in Quinoamantel 24,50 €
Gurkensalat, Radieschen, Koriander, Avocado, geröstete Mandeln
Dressing: Sojasauce, Sesamöl, hausgemachte peruanische Mayonaise (C,D,K,A,F,H)
- S2 Ensalada de la casa** ~ Wildkräutersalat mit Hähnchenbrustfilet 17,50 €
in Peruanischem Chillie mariniertes und in Panko paniertem Hähnchenbrustfilet, Gurke, Cherrytomate, Früchte der Saison, Zwiebeln
Sehr aufwändiges Dressing: Blütenpollen, Honig, Olivenöl, Balsamico-Essig, Zucker-Melasse (A,C,E,H)
- S3 Beilagen Salat** ~ Kleine Salatkreation 5,50 €

~ NACHSPEISEN ~

- Bola de Chocolate frio y caliente** ~ Die original „La Cevi“ Dessertsensation! 16,50 €
Die Zubereitung ist sogar anspruchsvoller als ein Hauptgericht.
Eine aufwändig selbst hergestellte Schokoladenkugel gefüllt mit Maracujamousse, 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, die Bola ist auch perfekt zum teilen. :)
- Pay de Limmon - La Cevi Style** ~ Limetten Küchlein mit Baiser Kronen 9,50 €
mit Vanille Eis und bunten Beeren (A,C,G,H)
- Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit** 10,50 €
Eis, Schokostreusel und Früchte der Saison (C,G,L,E,H)
- Crema volteada** ~ Schnittfester Vanille Pudding mit Karamell Topping 8,50 €
mit Vanille Eis und bunten Beeren (A,C,G,H)



~ WEISSWEIN ~

0,2l 0,75l

LA CEVI - VINO ESPECIAL

!!	La Cevi - Auxerrois / Krug'scher Hof ~ trocken	7,50 €	24,50 €
	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	8,00 €	26,50 €
!	Wunderkind, Cuvee ~ Knewitz, raffiniert, fruchtig, Stachelbeeraroma	9,00 €	29,50 €
	Sauvignon Blanc ~ Knewitz, Aromen von grünem Obst und Kräutern	9,00 €	29,50 €

Pfalz

	Chardonnay Charly ~ Krugscher Hof , mineralisch, Körper & Gaumen	8,50 €	28,00 €
!	Riesling trocken Liebesgut ~ Leidenschaftlich fruchtig als auch mineralisch	9,00 €	29,50 €
	Grauburgunder Feinherb ~ Honigmelone Steinobst harmonisch aufregend	8,50 €	28,00 €

Chile

!	Viognier ~ Aromo, Maule Valley, knackige Birne & Litschie	9,00 €	29,50 €
---	--	--------	---------

Deutschland

	Alkoholfrei - \$47 Sauvignon Blanc ~ Stachelbeeren, Grüne Paprika	9,00 €	29,50 €
	gekeltert aus Sauvignon Blanc Trauben, danach der Alkohol behutsam entzogen. Am Gaumen erinnert das volle Bouquet an Stachelbeeren, Grüner Paprika, mit einem Hauch Johannisbeere.		

! = 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 €
Spanien		
! Camins del Priorat ~ Cabernet Sauvignon, Samsó, Garnacha, Syrah Robinrot mit violetten Reflexen, Am Gaumen eine angenehme Tanninstruktur		48,00 €
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. :-)	8,00 €	26,00 €
--	--------	---------



~ BIER + APFELWEIN ~

Binding Römer Pils	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Binding Radler	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Clausthaler	0,33 l	3,60 €
Schöfferhofer Weizen Natutrüb	0,5 l	5,50 €
Schöfferhofer Weizen Kristall	0,5 l	5,50 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel	0,5 l	5,50 €
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Apfelwein (pur, süß, sauer)	0,25 l / 0,5 l	2,50 € / 5,00 €

~ SHOTS ~

Pisco Pur ~ Viñas de Oro	2 cl	4,50 €
Tequila 21 ~ silver und gold	2 cl	4,50 €
Ramazzotti	2 cl	4,50 €
Vodka Grey Goose	2 cl	4,50 €

~ FÜR ECHTE GENIEßER! ~

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

Pisco Porton - Mosto Verde Quebranta (4cl) ~ (Raumtemperiert)	9,00 €
Rum Flor de Cana - 12 Jahre alt (4cl) ~ (Auf Eis)	9,00 €



~ 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 Pisco, Eiweiß, Zuckersirup, Limette, Angostura Bitter	9,50 €
Chilcano Clasico Pisco, Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	9,00 €
Fresa Sour Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	10,00 €
Maracuyá Sour Pisco, Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	10,00 €
Perú Libre Pisco, Cola, Limette	7,50 €
Pisco Blueberry Tonic ~ gibt es nur bei uns :-) Saft von selbst gepressten Limetten, Blaubeeren, Minze, Tonic, Pisco	12,50 €
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 Cachaca, brauner Zucker, Limette	10,50 €
Cuba Libre Brauner Rum, Cola, Limette	10,00 €
Mojito Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda	11,00 €
Gin Tonic Gin, Limette, Rosmarin, Tonic Water	10,00 €
Moscow Mule Vodka, spicy Ginger, Limette, Minze	11,00 €
Whiskey Sour Bourbon, Limette, Zuckersirup, Eiweiß	12,00 €



~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ~

Selters Mineralwasser ~ Medium, Naturell	0,25 l / 0,75 l	3,00 € / 7,50 €
Pepsi Cola, Pepsi Light	0,2 l	3,10 €
Mirinda, 7 Up	0,2 l	3,10 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,10 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,10 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	1,40 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,10 €
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 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	6,50 €
Hausgemachter Limetten Eistee	0,4 l	6,50 €

~ HEISSE GETRÄNKE ~

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

Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €