

# 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.



## ~ CEVICHE - 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

<b>C1 Trio de Ceviche ~ Unsere Ceviche Empfehlung!</b> ~ 3erlei Ceviche Bestehend aus: Ceviche Tradicional, Ceviche Nikkei, Ceviche de Culantro <sup>(D,I,B)</sup>	25,50 €
<b>C2 Ceviche Tradicional</b> ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch Koriander, Limettensaft, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Chili, Cancha <sup>(D,I,N,B)</sup>	16,00 €
<b>C3 Ceviche Mixto</b> ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch mit Meeresfrüchten Pulpo, Sepia, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha <sup>(D,I)</sup>	18,00 €
<b>C4 Tartar Atún</b> ~ Unser Verständnis der Fusion von Peruanischer und Japanischer Küche mit Thunfisch Tartar, Peruanischen Chillies, Koriander, Ponzu, Mirin, Avocado Mousse und Reiscrackers <sup>(D,I,F,K,A)</sup>	23,00 €
<b>C5 Ceviche Nikkei</b> ~ Thunfischwürfel mariniert in Nikkeisauce mit Kiwi, Süßkartoffel-Mousse, Johannisbeeren, Avocado-Creme, Ingwerschaum <sup>(A,D,F,I,K)</sup>	20,50 €

### 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 - Glutenthaltiges 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 ~

<b>P1 Chifles de Platano con 2 Salsas</b> Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschiedenen Saucen (G)	7,50 €
<b>P2 Anticuchos con Crema la Huancaína</b> - Original Peruanisches Streetfood „La Cevi Style“ Kalbsherzen in aromatischer Chilisaucen, dazu Babymais, Käse. (A,C,F,G)	16,50 €
<b>P3 Causas de Pollo „La Cevi“ Style</b> Hühnerfrikasse unter in Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (nicht warm) (C,I,K)	16,00 €
<b>P4 Conchitas en Texturas (Parmesano)</b> Moderne Interpretation des Peruanischen Klassikers „Conchitas a la Parmesana“ In Aji Panca marinierte Kamm-Muscheln mit Parmesanschaum, Limettenwölkchen und Chalaca (B,N,G)	16,50 €
<b>P5 Pulpo al Olivo y Texturas</b> - 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)	23,50 €

## ~ HAUPTSPEISEN / PLATOS PRICIPALES ~

<b>H1 Lomo Saltado</b> ~ La Cevi Classic - Mit original Argentinischen Entrecote-Stücken mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken (L,A,F)	28,50 €
<b>H2 Arroz con Mariscos</b> ~ Drei Argentinische Rotgarnelen, Meeresfrüchte, Muscheln mit Reis in peruanischer gelber Chili Sauce, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado-Creme) (G,B,I,N)	29,50 €
<b>H3 Tacu Chaufa</b> ~ 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)	25,50 €
<b>H4 Carrillera Nitsuque</b> ~ 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 :-)	28,50 €
<b>H5 Ceviche Tradicional</b> ~ In Limettensaft marinierter / kaltgegartter roher Rotbarsch mit Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln (D,I)	25,00 €
<b>H6 Aji de Gallina</b> ~ Peruanisches Hühnerfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan cracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (C,G,I,E,H,M)	22,50 €
<b>H7 Ensalada Nikkei</b> ~ Thunfischsteak in Quinoamantel Gurkensalat, Radieschen, Koriander, Avodaco, geröstete Mandeln Dressing: Sojasauce, Sesamöl, hausgemachte peruanische Mayonaise (C,D,K,A,F,H)	26,00 €
<b>Für unsere kleinen Gäste</b> ~ 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	9,50 €



## ~ VEGETARISCHE GERICHTE ~

<b>V1 Aji de Cetas</b> ~ Peruanisches Austernpilzfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan cracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (C,G,I,E,H,M)	21,50 €
<b>V2 Tofu Saltado</b> ~ La Cevi Classic - Marinierte und scharf angebratene Tofu-Stücke mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken (L,A,F)	19,50 €
<b>V3 Causas Veggie Pop</b> ~ Geröstetes Gemüse der Saison unter in Form gebrachtem Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (C,I,K)	16,00 €

## ~ EXTRAS ~

<b>Mayonesa de Olivas</b> ~ Mayonaise aus Kalamata-Oliven	2,00 €
<b>Crema a la Huancaína</b> ~ Perus-Liebblings-Salsa aus Aji Amarillo und Käse	2,00 €
<b>Crema de Aji</b> ~ Peruanische scharfe Sauce	2,00 €
<b>Crema de Avocado</b> ~ Peruanische Avocado Creme	1,50 €
<b>Beilagen</b> ~ Extra Portion Reis oder Kartoffeln	4,50 €
<b>Beilagen Salat</b> ~ Kleine Salatcreation	5,50 €

## ~ NACHSPEISEN ~

<b>Bola de Chocolate frio y caliente</b> ~ Die original „La Cevi“ Dessertsensation! 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. :)	16,50 €
<b>Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit</b> Eis, Schokostreusel und Früchte der Saison (C,G,L,E,H)	10,50 €



## ~ WEISSWEIN ~

0,1 l    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	5,50 €	8,50 €	29,50 €
----	---	--------	--------	---------

### Rheingau

	Riesling trocken ~ 50 Grad, Johannisberg, Mineralität + Citrusaroma	6,00 €	9,00 €	31,50 €
!	Sauvignon Blanc ~ Knewitz, Aromen von grünem Obst und Kräutern	7,50 €	11,00 €	38,00 €
	Domäne Schloß Johannisberg (VDP) ~ Riesling Silberlack GG			56,00 €

### Pfalz

	Chardonnay Charly ~ Krugscher Hof , mineralisch, Körper & Gaumen	5,50 €	8,50 €	29,50 €
!	Riesling trocken Mutmacha! ~ Citrus, Holunder, Pfirsich, Grapefruit	5,50 €	8,50 €	29,50 €
	Grauburgunder Feinherb ~ Honigmelone Steinobst harmonisch	6,00 €	9,00 €	31,50 €

### Chile

!	Viognier ~ Aromo, Maule Valley, knackige Birne & Litschie	6,50 €	9,50 €	33,00 €
---	---	--------	--------	---------

! = Unsere Empfehlung



## ~ ROTWEIN ~

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Deutschland</b>			
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	4,50 €	7,00 €	24,50 €

## 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	5,50 €	8,50 €	29,50 €
Abbotts & Delaunay ~ Languedoc, Syrah trocken Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig Brombeere, Cassis, Schwarzkirsche sehr harmonisch und lang im Abgang	6,00 €	9,50 €	31,00 €

## Argentinien

! Malbec Reserva ~ Los Toneles, Mendoza, Schokolade & Kaffee, kräftig	7,00 €	10,50 €	37,00 €
---	--------	---------	---------

## ~ ROSÉ ~

! Pluvium, Vicente Gandia - Spanien ~ Beerenaromen, Citrus, frisch (Wirklich super lecker, den trinken wir selbst zu jeder Gelegenheit. :-)	5,00 €	8,00 €	28,00 €
--	--------	--------	---------



## ~ 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 €
Schöffelhofer Weizen Natutrüb	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen Kristall	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer 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.)

<b>Pisco Sour</b> Pisco, Eiweiß, Zuckersirup, Limette, Angostura Bitter	11,50 €
<b>Chilcano Clasico</b> Pisco, Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	11,00 €
<b>Fresa Sour</b> Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	12,50 €
<b>Maracuyá Sour</b> Pisco, Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	12,50 €
<b>Perú Libre</b> Pisco, Cola, Limette	9,00 €
<b>Pisco Blueberry Tonic</b> ~ gibt es nur bei uns :-) Saft von selbst gepressten Limetten, Blaubeeren, Minze, Tonic, Pisco	13,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	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)

<b>Caipirinha</b> Cachaca, brauner Zucker, Limette	12,00 €
<b>Cuba Libre</b> Brauner Rum, Cola, Limette	11,00 €
<b>Mojito</b> Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda	11,00 €
<b>Gin Tonic</b> Gin, Limette, Rosmarin, Tonic Water	11,00 €
<b>Moscow Mule</b> Vodka, spicy Ginger, Limette, Minze	12,50 €
<b>Whiskey Sour</b> Bourbon, Limette, Zuckersirup, Eiweiß	13,00 €





## ~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ~

Selters Mineralwasser ~ Medium, Naturell	0,25 l / 0,75 l	4,00 € / 8,50 €
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	7,50 €
Hausgemachter Limetten Eistee	0,4 l	7,50 €

## ~ 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 €