

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.



Neue MWST ab 01.01.2024

Am 01.01.2024 wird die Mehrwertsteuer für Speisen im Gastronomieverkauf von 7% auf 19% angehoben! :-)

Diesen großen Preissprung können wir leider nicht auffangen und müssen wie alle anderen Gastronomen auch, die Differenz leider auf unseren Preise aufschlagen.

Wir möchten dies in unserer Speisekarte für euch so transparent wie möglich abbilden und haben deshalb unseren vorherigen Preis und den neuen reinen Mehrwertsteuer-Erhöungs-Preis zum Vergleich gegenübergestellt.

Für den Verzehr / deine Bestellung gilt nun der neue höhere Preis.

(Getränkepreise werden nicht erhöht, da die Mehrwertsteuer-Erhöung nur für Speisen gilt.)

Danke für Euer Verständnis.



~ UNSERE GESCHICHTE ~

MIT LIEBE 2016 ERÖFFNET ^D

Die Liebe meines Lebens, ein völlig neues kulinarisches Lebensgefühl und den Traum, diese mit nach Frankfurt zu bringen - brachte ich von einer langen Reise mit nach Hause.

Aber das alles wusste ich noch nicht, als ich 2006 auf einen Trip durch Südamerika aufbrach. Ich war in Kolumbien, Mexico, Guatemala. Doch mein mein bewegendstes Erlebnis machte ich in Peru.

Mit Stolz haben wir unser Restaurant „La Cevi“ am Merianplatz im April 2016 eröffnet und sind am 04.10.2019 in die Weberstrasse 84 in eine grössere und schönere Location umgezogen!

WIE ALLES BEGANN

Es war mein letzter Tag in Südamerika. Ich saß im Flugzeug von Bogota nach Lima, der Hauptstadt von Peru und kulinarischste Stadt Amerikas. Mein Sitznachbar riet mir eindringlich, die Köstlichkeiten Perus zu probieren, er sagte ich würde mich darin verlieben.

Und wie es das Schicksal so wollte, traf ich abends in dieser wunderbaren Stadt eine wunderbare Peruanerin, die mich auf Ceviche, die Nationalspeise der Peruaner und Pisco einlud. Mein Sitznachbar behielt Recht. Ich verliebte mich in diese wunderschöne Frau namens Heidi und in das peruanische Essen. Nach diesem unvergesslichen Abend hatte ich nur noch den Gedanken, Heidi für immer an meiner

Seite zu haben. Dieser Traum erfüllte sich und 3 Jahre später heirateten wir.

Zusammen wollten wir Perus kulinarische Lebensart nach Deutschland zu bringen. Da ich vorher schon Gastronom war, war es naheliegend, ein Restaurant zu eröffnen. Nun fehlte uns noch eine Komponente: ein Koch mit Leidenschaft, Hingabe und viel Erfahrung auf dem Gebiet der peruanischen Kochkunst. Und das Schicksal meinte es noch mal gut mit uns: Heidi und ich flogen 3 Jahre später zusammen nach Lima und lernten dort genau so jemanden kennen, den wir gesucht hatten, um unseren Traum verwirklichen zu können.



~ 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

Unser original 7% Preis / 19% neue MWST

- C1 Trio de Ceviche ~ Unsere Ceviche Empfehlung! ~ 3erlei Ceviche 25,50 € / 28,40 €
Bestehend aus: Ceviche Tradicional, Ceviche Nikkei, Ceviche de Culantro ^(D,I,B)
- C2 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch 16,00 € / 17,80 €
Koriander, Limettensaft, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Chili, Cancha ^(D,I,N,B)
- C3 Ceviche Mixto ~ In Limettensaft mariniertes Rotbarsch mit Meeresfrüchten 18,00 € / 20,00 €
Pulpo, Sepia, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha ^(D,I)
- C4 Tartar Atún ~ Unser Verständnis der Fusion von Peruanischer und Japanischer Küche 23,00 € / 25,50 €
mit Thunfisch Tartar, Peruanischen Chillies, Koriander, Ponzu, Mirin, Avocado Mousse und Reiscrackers ^(D,I,F,K,A)
- C5 Ceviche Nikkei ~ Thunfischwürfel mariniert in Nikkeisauce 20,50 € / 22,80 €
mit Kiwi, Süßkartoffel-Mousse, Johannisbeeren, Avocado-Creme, Ingwerschaum ^(A,D,F,I,K)

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 ~

Unser original 7% Preis / 19% neue MWST

- P1 Chifles de Platano con 2 Salsas** 7,50 € / 8,30 €
Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschiedenen Saucen ^(G)
- P2 Anticuchos con Crema la Huancaína** 16,50 € / 18,40 €
- Original Peruanisches Streetfood „La Cevi Style“
Kalbsherzen in aromatischer Chilisauce, dazu Babymais, Käse. ^(A,C,F,G)
- P3 Causas de Pollo „La Cevi“ Style** 16,00 € / 17,80 €
Hühnerfrikasse unter in Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (nicht warm) ^(C,I,K)
- P4 Conchitas en Texturas (Parmesano)** 16,50 € / 18,40 €
Moderne Interpretation des Peruanischen Klassikers „Conchitas a la Parmesana“
In Aji Panca marinierte Kamm-Muscheln mit Parmesanschaum, Limettenwölkchen und Chalaca ^(B,N,G)
- P5 Pulpo al Olivo y Texturas - Ein besonderer Klassiker japanisch interpretiert** 23,50 € / 26,10 €
Oktopus in Knoblauchbutter gebraten, Oliven in unterschiedlichen Texturen, Avocado-Creme, Süsskartoffelmousse, Quinoa-Pop, Nikkei-Brot ^(A,C,D,I,N)

~ HAUPTSPEISEN / PLATOS PRICIPALES ~

- H1 Lomo Saltado ~ La Cevi Classic - Mit original Argentinischen Entrecote-Stücken** 28,50 € / 31,70 €
mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken ^(L,A,F)
- H2 Arroz con Mariscos ~ Drei Argentinische Rotgarnelen, Meeresfrüchte,** 29,50 € / 32,80 €
Muscheln mit Reis in peruanischer gelber Chili Sauce, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado-Creme) ^(G,B,I,N)
- H3 Tacu Chaufa ~ Besondere Chinesisch Peruanische Fusionsküche.** 25,50 € / 28,40 €
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)
- H4 Carrillera Nitsuque ~ Ochsenbäckchen 45 Stunden in sous vide gegart.** 28,50 € / 31,70 €
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 :-)
- H5 Ceviche Tradicional ~ Roher Rotbarsch in Limettensaft mariniert /** 25,00 € / 27,80 €
kaltgegart mit Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln ^(D,I)
- H6 Aji de Gallina ~ Peruanisches Hühnerfrikassee in gelber Chili Sauce** 22,50 € / 25,00 €
(Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesan cracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte ^(C,G,I,E,H,M)
- H7 Ensalada Nikkei ~ Thunfischsteak in Quinoamantel** 26,00 € / 28,90 €
Gurkensalat, Radieschen, Koriander, Avodaco, geröstete Mandeln
Dressing: Sojasauce, Sesamöl, hausgemachte peruanische Mayonaise ^(C,D,K,A,F,H)
- Für unsere kleinen Gäste ~ Leckere Peruanische Hähnchenbrustfilets** 9,50 € / 10,50 €
mit Kartoffelecken oder Reis ^(C,A,J,F)
Nur für Kinder von 2 bis 16 Jahr oder 80 jährige in Begleitung ihrer Eltern



~ VEGETARISCHE GERICHTE ~

Unser original 7% Preis / 19% neue MWST

- V1 Aji de Cetas** ~ 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 € / 23,90 €
- V2 Tofu Saltado** ~ La Cevi Classic - Marinierte und scharf angebratene Tofu-Stücke mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce, dazu Jasminreis und Kartoffelecken (L,A,F) 19,50 € / 21,70 €
- V3 Causas Veggie Pop** ~ Geröstetes Gemüse der Saison unter in Form gebrachttem Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (C,I,K) 16,00 € / 17,80 €

~ EXTRAS ~

- Mayonesa de Olivas** ~ Mayonaise aus Kalamata-Oliven 2,00 € / 2,20 €
- Crema a la Huancaína** ~ Perus-Lieblings-Salsa aus Aji Amarillo und Käse 2,00 € / 2,20 €
- Crema de Aji** ~ Peruanische scharfe Sauce 2,00 € / 2,20 €
- Crema de Avocado** ~ Peruanische Avocado Creme 1,50 € / 1,70 €
- Beilagen** ~ Extra Portion Reis oder Kartoffeln 4,50 € / 5,00 €
- Beilagen Salat** ~ Kleine Salatkreation 5,50 € / 6,00 €

~ NACHSPEISEN ~

- Bola de Chocolate frio y caliente** ~ Die original „La Cevi“ Dessertsensation! Die Zubereitung ist sogar anspruchsvoller als ein Hauptgericht. 16,50 € / 17,50 €
- 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. :)
- Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit** 10,50 € / 11,60 €
- Eis, Schokostreusel und Früchte der Saison (C,G,L,E,H)



~ WEISSWEIN ~

0,1 l 0,2 l 0,75 l

LA CEVI - VINO ESPECIAL

!!	La Cevi - Auxerrois / Krug'scher Hof ~ trocken	5,50 €	8,50 €	29,50 €
	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	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
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	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 €
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	11,50 €
Chilcano Clasico Pisco, Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	11,00 €
Fresa Sour Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	12,50 €
Maracuyá Sour Pisco, Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	12,50 €
Perú Libre Pisco, Cola, Limette	9,00 €
Pisco Blueberry Tonic ~ gibt es nur bei uns :-) Saft von selbst gepressten Limetten, Blaubeeren, Minze, Tonic, Pisco	13,50 €
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	12,00 €
Cuba Libre Brauner Rum, Cola, Limette	11,00 €
Mojito Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda	11,00 €
Gin Tonic Gin, Limette, Rosmarin, Tonic Water	11,00 €
Moscow Mule Vodka, spicy Ginger, Limette, Minze	12,50 €
Whiskey Sour 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 €