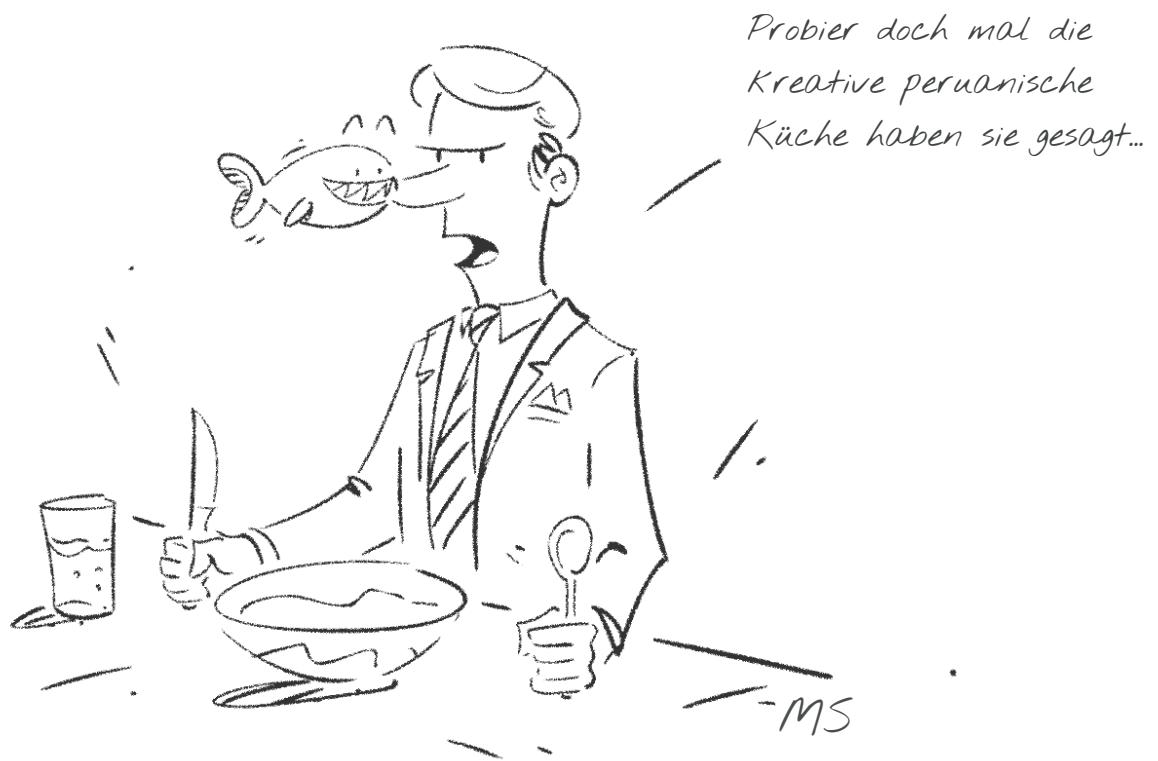




ceviche • kreative küche • peru



~ 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.



~ LA CEVI INFOBOX ~



Bitte beachten :)

Liebe Gäste,

~ Bitte planen Sie freitags, samstags und sonntags genügend Wartezeit ein, da wir an diesen Tagen sehr viel zu tun haben. Die perfekte Zubereitung unserer Gerichte benötigt einfach Zeit.

~ **FALLS SIE eine Rechnung mit einer Rechungssadresse benötigten, 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

F - Sojabohnen

K - Sesamsamen

B - Krebstiere

G - Milch

L - Schwefeldioxid & Sulphite

C - Eier

H - Schalenfrüchte

M - Lupine

D - Fisch

I - Sellerie

N - Weichtiere

E - Erdnüsse

J - Senf



~ CEVICHES - TAPAS ~

Ceviche ist ein verführerisches Gericht aus zarten, in immer frisch gepresstem Limettensaft, marinierten Fischfilets, verfeinert mit frischen Kräutern, scharfen Chilis und knackigen roten Zwiebeln.
Pure Frische auf dem Teller!.

Die Ceviche Klassiker

C1 Trio de Ceviche ~ Unsere Ceviche Empfehlung!	28,40 €
Ceviche Tradicional, Ceviche de Culantro, Ceviche de Salmon con Maracuja (D,I,B)	
C2 Ceviche Tradicional ~ In Limettensaft mariniert Rotbarsch Koriander, Limettensaft, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Chili, Cancha (D,I,N,B)	18,80 €
C3 Ceviche Mixto ~ In Limettensaft mariniert Rotbarsch mit Meeresfrüchten Pulpo, Sepia, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffeln, Chili, Cancha (D,I)	19,90 €
C4 Causa Acevichada ~ Fein gewürzte Schicht aus gelber peruanischer Kartoffel, getoppt mit frischer Avocado und einem Mix aus marinierter Fisch und Meeresfrüchten im Ceviche-Stil. Frisch, zitronig und leicht pikant – ein moderner Klassiker aus Lima. (D,I,A,G,F,K)	23,90 €
C5 Ceviche de Salmon con Maracuja ~ In Limetten-Maracujasaft mariniert Lachs mit Mais und Gurkenscheiben, in Mangosaft gekochte Süßkartoffel, Tigermilch (D,I,N)	21,50 €
C6 Tartar Salmon ~ Peruanische Lachs Spezialität mit Lachs Tartar, Ponso Sauce, gelbem Chili, Avocado-Creme, Chalakita de Pepino - erfrischender peruanischer Gurkensalat (D,I,F,K,A)	24,50 €
C7 Ceviche de Culantro ~ Eine Interpretation der Peruanischen Landbeschaffenheit mit Rotbarsch, Pulpo, Tomatenemulsion, Ingwerschaum, Süßkartoffeln, Maniokcracker, Koriander, Avocado und Tigermilch (D,I,B)	26,90 €

~ PERUANISCHE VORSPEISEN ~

P1 Chifles de Platano con 2 Salsas	8,90 €
Hausgemachte Bananen Chips mit 2 verschiedenen Saucen (G)	
P2 Anticuchos con Crema la Huancaina	18,40 €
- Original Peruanisches Streetfood „La Cevi Style“ Kalbsherzen in aromatischer Chilisauce, dazu Babymais, Käse (A,C,F,G)	
P3 Conchitas en Texturas Parmesano - CEVI STYLE	18,90 €
Moderne Interpretation des Peruanischen Klassikers „Conchitas a la Parmesana“ In Aji Panca marinierte Kamm-Muscheln mit Parmesanschaum, Limettenwölkchen und Chalaca (B,N,G)	
P4 Causas de Pollo - CEVI STYLE	18,80 €
Gezupftes Hühnerfilet unter in Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (nicht warm) (C,I,K)	
P5 Causas con Pulpo al olivio anticuchero	24,50 €
Pulpo in einer peruanischen Paprika (Aji) Marinade, in Form gebrachtes Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Limettensaft, Oliven in verschiedenen Texturen (A,G,F,K)	
P6 Causas Veggie Pop ~ Geröstetes Gemüse der Saison	17,80 €
unter in Form gebrachtem Kartoffelpüree mit gelbem Chili, Wachtelei, Limettensaft, Avocado, Oliven in verschiedenen Texturen, Kartoffelpapier (C,I,K)	



~ HAUPTSPEISEN / PLATOS PRINCIPALES ~

H1 Lomo Saltado ~ La Cevi Classic - Mit Südamerikanischen Rinderfilet-Stücken mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, hausgemachte Bratensauce auf Sojabasis, dazu Jasminreis und Kartoffelecken (L,A,F)	33,00 €
H2 Lomo Saltado con Fettuchini a la Huacachina ~ Mit Südamerikanischen Rinderfilet-Stücken mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, hausgemachte Bratensauce auf Sojabasis, dazu Fettuchini in einer peruanischen würzigen Käse-Chilli-Sauce (Aji Amarillo) (A,C,F,G,L)	35,50 €
H3 Arroz con Mariscos ~ Drei Black Tiger Garnelen, Meeresfrüchte, Muscheln mit Reis in peruanischer gelber Chili Sauce, dazu Kreolischer Salat (Zwiebeln, Limettensaft, Avocado-Creme) (G,B,I,N)	32,80 €
H4 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)	29,00 €
H5 Seco de Carrilera ~ Ochsenbäckchen 45 Stunden in sous vide gegart. Mit Bohnenschaum, Koriandersauce und Jasminreis und Texturen (A,G,I) Dieses Gericht servieren wir nur mit einen Löffel :-)	32,00 €
H6 Ceviche Tradicional ~ Roher Rotbarsch in Limettensaft mariniert mit Koriander, Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Cancha, dazu Süßkartoffeln (D,I)	27,80 €
H7 Aji de Gallina ~ Peruanisches Hühnerfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesancracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (C,G,I,E,H,M)	26,00 €
H8 Ensalada Nikkei ~ Mit Miso-Lachs an Gurkensalat, Radieschen, Koriander, Avodaco, geröstete Mandeln Dressing: Soyasauce, Sesamöl, hausgemachte peruanische Mayonaise (C,D,K,A,F,H)	28,90 €

~ VEGETARISCHE GERICHTE ~

V1 Aji de Cetas ~ Peruanisches Austernpilzfrikassee in gelber Chili Sauce (Aji Amarillo) mit Kartoffelecken, Oliven, Parmesancracker, Reis, Ei, Pekannüsse, Milch, Schalenfrüchte (C,G,I,E,H,M)	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)	21,70 €



~ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ~

Leckere Peruanische Hähnchenbrustfilets ~ mit Kartoffelecken oder Reis (C,A,J,F) 12,50 €
Nur für Kinder von 2 bis 16 Jahr oder 80 jährige in Begleitung ihrer Eltern.

~ EXTRAS ~

Mayonesa de Olivas ~ Mayonaise aus Kalamata-Oliven 2,20 €
Crema a la Huancaina ~ Perus-Lieblings-Salsa aus Aji Amarillo und Käse 2,20 €
Crema de Aji ~ Peruanische scharfe Sauce 2,20 €
Crema de Avocado ~ Peruanische Avodaco Creme 2,20 €

Beilagen ~ Extra Portion Reis oder Kartoffeln 5,00 €
Beilagen Salat ~ Kleine Salatkreation 7,00 €

~ NACHSPEISEN ~

Bola de Chocolate frio y caliente ~ Die original „La Cevi“ Dessertsensation! 18,50 €
Und ja, die Bola ist auch perfekt zum TEILEN. :)
Eine aufwändig selbst hergestellte Schokoladenkugel gefüllt mit Maracujamousse, bestreut mit in Flüssigstickstoff schockgefrostenen 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)

Maracujamousse auf Schokoladenbiskuit 11,60 €
Eis, Schokostreusel und frische Früchte der Saison (C,G,L,E,H)



~ WEISSWEIN ~

0,2 l 0,75 l

LA CEVI - VINO ESPECIAL

- !! **La Cevi - Auxerrois / Krug'scher Hof** ~ trocken 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 9,00 € 31,50 €
 ! **Sauvignon Blanc** ~ Knewitz, Aromen von grünem Obst und Kräutern 11,00 € 38,00 €
 Domäne Schloß Johannisberg (VDP) ~ Riesling Silberlack GG 65,00 €

Pfalz

- Chardonnay Charly ~ Krugscher Hof, mineralisch, Körper & Gaumen 8,50 € 29,50 €
 Grauburgunder Peace ~ Motzenbäcker, trocken, vollmundig, Aromen von tropischen Früchten, feiner Schmelz, leicht nussige Akzente, fruchtiger, langer Abgang 8,00 € 28,00 €

Mosel

- ! **Riesling trocken Mutmach!** ~ Citrus, Holunder, Pfirsich, Grapefruit 8,50 € 29,50 €

Chile

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

~ CHAMPAGNER ~

- Pemier Jouët GrandBrut** - Frankreich ~ Blumiger und fruchtiger Charakter, Noten von Zitrusfrüchten, Honig etwas anille und Brioche, edler Champagner mit feiner Perlage und langem Abgang 0,375 l 69,00 €

! = Unsere Empfehlung



~ ROTWEIN ~

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 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 8,50 € 29,50 €

Abbotts & Delaunay ~ Languedoc, Syrah trocken 9,50 € 33,00 €
Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig Brombeere, Cassis, Schwarzkirsche
sehr harmonisch und lang im Abgang

Argentinien

Malbec Reserva ~ Montes Wines los toneles, Mendoza 10,50 € 37,00 €
Schokolade & Kaffee, kräftig

Chile

Merlot Reserva ~ Montes Wines 9,50 € 33,00 €
Saftige Frucht von Beerren, Kirschen und Pflaumen, angenehme Tannine,
50% Holzfassausbau

Cabernet-Sauvignon Montes Alpha ~ Montes Wines 39,00 €
Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und Noten von dunkler Schokolade.
Tief dunkles Rubinrot, feine Kaffee- und Vanillenoten, saftig, vielschichtig, sehr komplex,
gut eingebundene Tannine

~ ROSE ~

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



~ 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 Goosse	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 ~

Pisco Sour ~ Peruanischer Pisco mit frischem Limettensaft, einem Hauch Zucker, Angostura und einer Krone seidigem Eiweißschaums	12,50 €
Chilcano Clasico Pisco, Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	11,90 €
Fresa Sour Macerado de Fresa, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limette, Eiweiß	13,50 €
Maracuyá Sour Pisco, Maracuja, Eiweiß, Zuckersirup, Limette	14,00 €
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	3,40 €
Mirinda, 7 Up	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €
Rapp's Orangensaft / 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 / 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 Orangen-Limetten Eistee	0,4 l	7,50 €
Chicha Morada: Das erfrischende peruanische Kultgetränk	0,4 l	8,50 €
Chicha Morada ist ein traditionelles, alkoholfreies Getränk aus Peru, hergestellt aus violettem Mais, aromatisiert mit Zimt, Nelken, Ananas und einem Hauch Limette. Dieses erfrischende Getränk bietet eine perfekte Balance aus fruchtiger Süße und würziger Frische, das die Vielfalt und das Erbe der peruanischen Küche widerspiegelt.		

~ 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 €



~ UNSERE GESCHICHTE ~

MIT LIEBE 2016 ERÖFFNET

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 Süd-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.