

getränke

heiße getränke

cafe crema	2,80
cafe crema pott	4,90
espresso	2,40
doppelter espresso	3,50
espresso macchiato	2,80
latte macchiato	3,50
milchkaffee	3,50
cappuccino	3,50
kakao	3,50
kakao mit sahn	3,90
glas tee	2,80
frische minze	3,50

alkoholfreie getränke

aqua	0.25l	2,80
aqua	0.75l	5,90
aqua still	0.25l	2,80
aqua still	0.75l	5,90
coca-cola	0,2l	2,80
coca-cola zero	0,2l	2,80
fanta orange	0,2l	2,80
sprite	0,2l	2,80
schweppes tonic water	0,2l	3,20
schweppes bitter lemon	0,2l	3,20
schweppes ginger ale	0,2l	3,20
säfte		3,20
apfelsaft	0,2l	3,20
orangensaft	0,2l	3,20
ananas saft	0,2l	3,20
mangosaft	0,2l	3,20
maracujasaft	0,2l	3,20
apfelschorle	0,2l	3,20
orangenschorle	0,2l	3,20
maracujaschorle	0,2l	3,20
mangoschorle	0,2l	3,20

alle säfte und schoreln auch als 0,5l erhältlich 4,90
alle softdrinks auch als 0,5l erhältlich 4,90

bier vom fass

veltins	0.3l	3,20
veltins	0.5l	4,90
alster, radler, krefelder	0.3l	3,20
	0.5l	4,90

aus der flasche

malzbier	3,20
veltins alkoholfrei	3,20
weizenbier	4,90
maisel's weiße	
weizenbier alkoholfrei	4,90
maisel's weiße	
estrella galicia	3,50

longdrinks

wodka lemon	0,2l	5,50
wodka orange	0,2l	5,50
gin tonic	0,2l	5,50
campari orange	0,2l	5,50
cuba libre	0,2l	5,50
whisky cola	0,2l	5,50



tapas - meze ★ vino - musik

Allergene:

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eir
- 4) Fisch
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch

- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeloxid & Sulfite
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

spirituosen

tequila	2cl	2,90
sambuca	2cl	2,90
baileys	2cl	2,90
ramazzotti	2cl	2,90
averna amaro	2cl	2,90
korn	2cl	2,90
grappa di chardonnay ^{40%}	2cl	3,90
grappa di nebbiolo		
da barolo ^{40%}	2cl	3,90

prosecco

villa sandi	0.1l	3,90
villa sandi	0.75l	25,00

aperitif

hugo	6,50
holunderblütensirup, minze, limette, soda und prosecco	
aperol spritz	6,50
aperol, soda und prosecco	

weißweine offen

grauburgunder	0.2l	4,90
riesling	0.2l	4,90

rotweine offen

primitivo	0.2l	4,90
cabernet sauvignon	0.2l	4,90

roséwein offen

port. weissherbst qw	0.2l	4,90
----------------------	------	------

für eine größere auswahl fragen sie gerne nach unserer weinkarte.

cocktails

vida	6,90
inspiriert von der lebendigkeit und schönheit des lebens lädt dieser drink sie ein, das leben in vollen zügen zu feiern.	
weißer rum limetten rohrzucker maracuja	

filosofia	6,90
ein perfekter cocktail zum nachdenken und philosophieren.	
ouzo grenadine limonade minze	

saudade	6,90
der name "saudade" repräsentiert ein tiefes gefühl der melancholie oder sehnsucht, das oft in der brasilianischen kultur vorkommt. ein schluck davon bringt sie sofort nach brasilien zurück, egal wo sie sich gerade befinden.	
cachaça limette kokosnuss ananas maracuja sahn ein hauch von blue curacao	

frida	6,90
es ist eine köstliche art, die kulturelle vielfalt und kreativität mexikos zu feiern, genau wie frida kahlo es tat.	
mango tequila limette chilirand	

bohème	6,90
dieser drink ist inspiriert von der französischen bohème, der künstler- und literaturszene des 19. und frühen 20. jahrhunderts.	
cognac zitronensaft orange holunder	

libertá	6,90
ein freigeistiger und belebender cocktail, der perfekt zu einem entspannten abend passt.	
amaretto zitrone grenadine soda	

taxi driver 0% vol.	5,90
ein leckerer drink für die fahrer unter uns.	
rohrzucker limette maracuja	

und tschüss	6,90
jetzt reicht's aber !	
jägermeister zitrone apfelsaft ginger ale	

speisekarte

la vida Angebote

- la vida menü**
unser menü zum teilen !
bestehend aus sechs tapas ihrer wahl (gambas al ajillo, kalamarakia und goştê birastî ausgenommen)
eine flasche hauswein (rot-, weiß- oder rosêwein)
ein großes wasser (mit oder ohne kohlendure)
dazu zwei portionen frisches brot

la vida cuatro
wählen sie vier tapas
(gambas al ajillo, kalamarakia und goştê birastî ausgenommen) dazu eine portion frisches brot

gambas pñanne^{2,14} für 2 Personen
in der pñanne servierte gambas mit knoblauch,
butter und chili, nach orientalischer art. dazu gibt
es noch eine portion brot, perfekt zum teilen.
- 49,90

19,90

17,90

fleisch

- 1. goştê birastî**
gebratenes rindfleisch, kurdischer art

2. chorizo⁷
gebratene spanische wurst, abgelöscht mit weißwein

3. hähnchenbruststreifen
knusprig gebraten

4. jamón serrano
luftgetrockneter spanischer schinken

5. dátiles en bacon
datteln im speckmantel

6. currywurst^{1,10,9,6}
klassiker aus dem pott

7. chicken wings
saftige hähnchenflügel

8. crunchy wings^{1,3}
chickenwings in einer knusprigen panade

9. albondigas en salsa^{1,3}
spanische fleisçbällchen in würziger sauce

10. hähnchen döner^{15,16} hausgemacht
- 6,50

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

fisch

- 20. gambas al ajillo**^{2,14}
gebratene gambas in knoblauch öl, spanischer art

21. kalamarakia^{1,3,14}
frittierte tintenfischringe, griechischer art

22. frutos do mar^{2,4,14}
gebratene meeresfrüchte, portugiesischer art

23. hamsi^{1,4}
frittierte sardellen, türkischer art

30. manchego⁷
spanischer schafskäse

31. parmigiano⁷
italienischer hartkäse

32. halloumi⁷
grillkäse aus zypern

33. feta saganaki⁷
eingelegter feta in olivenöl und kräutern,
griechischer art

34. sigara böregi^{1,3,7}
türkische frittierte teigröllchen gefüllt mit käse

35. aioli^{3,10}
spanischer knoblauch dip

36. haydari^{7,11}
türkischer joghurt dip mit feta

37. îspenax bi mastê sîr⁷
gebratener spinat mit knoblauch serviert
auf joghurt, kurdischer art

38. badrijani nigvzit^{7,8}
gefüllte auberginen mit joghurt und walnüssen

39. pierogi^{1,3} polnische teigtaschen
mit einer kartoffelfüllung, geschwenkt in butter
und karamellisierten zwiebeln

40. borani bademjan^{7,8,11}
auberginen joghurt dip, serviert mit karamellisierten
zwiebeln, persischer art
- 8,90

6,90

6,50

5,50

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

vegetarisch

vegan

- 50. linsensuppe**
klassische linsensuppe aus mesopotamien

51. pimientos de padrón
spanische gebratene paprikaschoten,
verfeinert mit meersalz

52. bruschetta¹
geröstetes brot mit tomaten und basilikum,
italienischer art

53. bruschetta con fagiolli bianci¹
geröstetes brot mit weißen bohnen, italienischer art

54. hummus¹¹
arabischer kichererbsen dip mit sesampaste

55. falafel¹¹
arabische kichererbsen bällchen, frittiert

56. gemischte oliven
marinierte bio oliven

57. patatas bravas
knusprige kartoffelwürfel mit würziger tomatensauce

58. kartol
kartoffelstampf mit tomatenmark und gebratenen
zwiebeln, nach kurdischer art

59. insalata di pomodoro
italienischer tomatensalat

60. confit d'ail
knoblauch confit in olivenöl

61. nivik
kichererbsen auf gebratenem spinat, armenischer art

62. lovik
gebratene grüne bohnen mit knoblauch,
kurdischer art

63. bazrkani⁸
armenischer olivensalat mit walnüssen
- 4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

- 64. gefüllte weinblätter**
mediterrane gefüllte weinblätter, auch
bekannt unter sarma oder dolmadakia

65. salata mavromatika
griechischer bohñensalat

66. baba ghanoush^{7,11}
arabischer dip aus auberginen und sesampaste

67. champiñones a la provenzal⁷
gebratene champignons mit knoblauch und
petersilie, argentinischer art

68. frites maison
frische hausgemachte pommes

69. tabouleh
levantinischer petersiliensalat
mit tomate und bulgur

70. salat shirazi
fein gewürfelter tomaten-gurken salat mit
zwiebeln und minze, nach persischer art

71. frisches brot¹
vier scheiben
- 4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

2,50

desserts

- 80. gemischte käseplatte**⁷
drei verschiedene käsesorten mit feigensenf

81. affogato al caffè⁷
vanilleeis ertrunken in espresso

82. gelato⁷
gemischtes eis, drei kugeln

83. sütlaç^{7,8}
türkischer ofenmilchreis mit walnüssen und zimt

84. schokoladensoufflé^{7,8}
warmes schokoladensoufflé trifft auf kaltes vanilleeis
- 12,90

4,90

4,90

4,90

4,90

bei fragen zu inhaltsstoffen und allergenen
in unseren speisen fragen sie bitte das personal.