



## Liebe Gäste,

wussten Sie schon, dass die Arepa ursprünglich aus Venezuela stammt und das Konzept „Vivarepas“ komplett glutenfrei ist?

Da Kochen unsere Leidenschaft ist, bieten wir Ihnen eine Vielfalt an südamerikanischen Gerichten an.

Hausgemachte Rezepturen, natürliche Gewürze und frische Zutaten sind unsere Markenzeichen.

Entscheiden Sie sich für eine Arepa & Beilage oder ein Tellergericht und entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse.

Gerne können Sie unsere Gerichte auch Zuhause genießen.

Vorbestellen, Abholen und verwöhnen lassen.

## Vorspeisen

<b>Ensalada de la Casa</b> Gem. Salat mit Dressing (Joghurt, Essig & Öl, Balsamico)	6,90 €
<b>Empanadas de Carne + Dip</b> 2 Maistaschen gefüllt mit Rinderbeef + Dip	8,50 €
<b>Empanadas de Pollo + Dip</b> 2 Maistaschen gefüllt mit Hühnchen + Dip	8,50 €
<b>Empanadas de Pure y Queso + Dip</b>  2 Maistaschen gefüllt mit Kartoffelpüree und Käse + Dip	8,50 €
<b>Estrella Venezuela</b> Vorspeisenplatte zum Kennenlernen mit Rinderbeef, Hühnchen, Black Beans, Kochbanane, Maniok Fritten, Arepa + 2 Dips	18,00 €

 vegetarisch

## Arepas


gefüllter Maisfladen, glutenfrei + vegan

<b>Arepa Mechada „Pulled Beef“</b> Im Ofen geschmortes, saftiges Rinderbeef *	8,50 €
<b>Arepa con Pollo</b> Geschmortes Hühnchen mit Gemüse, Gewürze *	8,50 €
<b>Arepa Chili con Carne</b> Rinderhackfleisch, Kidney-Bohnen, Mais, Chili *	8,50 €
<b>Arepa Pabellón</b> Geschmortes Rinderbeef, Black Beans, Kochbanane *	9,50 €
<b>Arepa Salmon fresco</b> Salat, Räucherlachs, Tomate, Avocado, Guacamole *	9,50 €
<b>Arepa Domino</b>  Black Beans, Kochbanane, Tomatensalsa, Rucola *	8,50 €
<b>Arepa Vegetariana</b>  Salat, Tomate, Avocado, Kochbanane, Guacamole, Mais, Kidneybohnen *	8,50 €

\* Auf Wunsch mit Käse ohne Aufpreis

 vegetarisch/vegan

## Tellergerichte

<b>Pabellón Criollo</b> Nationalgericht aus Venezuela Geschmortes Rinderbeef mit Reis, Black Beans, Kochbanane	18,00 €
<b>Pollo Colorado</b> Geschmortes Hühnchen mit Gemüse, Reis, Kochbanane + Dip	16,50 €
<b>Bistec al Grill</b> Steak vom Grill mit Kartoffelecken + Dip	19,80 €
<b>Plato Vegetariano</b>  Salat mit Avocado, Reis, Black Beans, Kochbanane	16,00 €

## + Beilagen

<b>Arroz de la Casa</b> Mama's Basmati-Reis	3,80 €
<b>Maíz cocido con mantequilla</b> Zuckermais mit Salzbutter	4,20 €
<b>Black Beans</b> Buttrige Bohnen in Gemüsebrühe	4,50 €
<b>Papitas asadas</b> Kartoffelecken aus dem Ofen	3,80 €
<b>Platanitos con queso blanco</b> Kochbanane mit Käse	5,50 €
<b>Yuca frita</b> Maniok Fritten (Wurzelgemüse)	4,50 €

Kombiniere dein Arepa-Menü nach deinen Wünschen! Arepa & Beilage & Dip

## + Dips

hausgemacht mit natürlichen Zutaten 

◦ Guacamole ◦ Tomatensalsa ◦ Aji-Chili ◦ Alioli ◦ Süß-Sauer	1,50 €
--	--------

## Desserts

<b>Quesillo Traditional</b> Flan in Bain-Marie mit Karamel	4,50 €
<b>Crema de Piña</b> Ananas-Creme (saisonbedingt)	4,20 €

Inhaltsstoffe & Allergene können Sie gerne beim Personal erfragen.



## Getränke

<b>Softdrinks</b>	Glas-Flasche	0,33 Ltr	<b>3,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coca-Cola</li> <li>• Coca-Cola Zero</li> <li>• Mezzo Mix</li> <li>• Fanta</li> <li>• Sprite</li> </ul>			
<b>Wasser</b>	Glas-Flasche	0,25 Ltr	<b>2,80 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vio Still</li> <li>• Apollinaris Selection</li> </ul>			

## Säfte, Limo & Schorlen

<b>Kumpf Säfte</b>		0,2 Ltr	<b>2,80 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multi-Vitamin</li> <li>• Maracuja</li> </ul>			
<b>Vio Bio Limo</b>		0,3 Ltr	<b>3,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zitrone-Limette</li> </ul>			
<b>Vio Schorle</b>		0,3 Ltr	<b>3,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Johannisbeere</li> <li>• Rhabarber</li> </ul>			
<b>Hentschke Landprodukte</b>		0,33 Ltr	<b>3,50 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelschorle trüb</li> <li>• Apfel-Mango-Schorle</li> </ul>			

<b>Honest Bio Eistee</b>		0,33 Ltr	<b>3,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weißer Tee Pfirsich &amp; Rosmarin</li> <li>• Schwarzer Tee Himbeere &amp; Basilikum</li> </ul>			
<b>Honest Bio Limonade</b>		0,33 Ltr	<b>3,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zitrone</li> <li>• Himbeere-Zitrone</li> </ul>			

## Bier

<b>Lammsbräu</b> glutenfrei		0,33 Ltr	<b>4,50 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bio-Pils</li> <li>• Bio-Alkoholfrei</li> </ul>			
<b>Super Bock</b>		0,33 Ltr	<b>3,50 €</b>
Portugiesisches Lagerbier			
<b>Super Bock Green</b>		0,33 Ltr	<b>3,20 €</b>
Radler			
<b>Karamalz</b>		0,33 Ltr	<b>3,20 €</b>
Alkoholfrei			

## Weine „Do Douro“

<b>Weißwein</b>		0,2 Ltr	<b>5,80 €</b>
<b>Rotwein</b>		0,2 Ltr	<b>5,80 €</b>
<b>Vinho Verde</b>		0,2 Ltr	<b>5,80 €</b>
Nordwesten Portugals, Entre-Douro-&-Minho			

Die Weinregion Douro ist die älteste Weinbauregion der Welt mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Sie liegt im Norden Portugals und gehört seit 2001 zum Unesco-Welterbe.

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,80 €</b>

Unser Kaffee ist eine hochwertige Mischung von Arabica-Bohnen aus Kolumbien und Robusta-Bohnen aus Afrika. Wenig Säure und Bitterkeit, dafür einzigartiges volles Aroma.

## Bioteague Manufaktur

<b>BIO Schwarz-Tee</b>	<b>4,20 €</b>
• Earl-Grey	
<b>BIO Grün-Tee</b>	<b>4,20 €</b>
• Ingwer-Limone	
<b>BIO Früchte-Tee</b>	<b>4,20 €</b>
• Waldfrucht-Himbeere-Geschmack	
<b>BIO Kräuter-Tee</b>	<b>4,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfefferminze</li> <li>• Erdbeer-Minz-Geschmack</li> <li>• Bergkräutertee</li> <li>• Mariendistelsamen</li> </ul>	

