



## AREPAS / MAISFLADEN

<b>Arepa Carne Mechada</b>	<b>6,50 €</b>
Saftiges Rinderbeef (geschmort) mit Gemüse, Gewürze *	
<b>Arepa con Pollo</b>	<b>6,50 €</b>
Hähnchen (geschmort), mit Gemüse, Gewürze *	
<b>Arepa Bistec</b>	<b>9,00 €</b>
Steak vom Rind *	
<b>Arepa Pabellón</b>	<b>7,50 €</b>
Rinderbeef, Black Beans, Kochbanane *	
<b>Arepa Salmon fresco</b>	<b>8,50 €</b>
Lachs, Tomate, Avocado *	
<b>Arepa Domino</b>	<b>6,00 €</b>
Black Beans, Kochbanane *	
<b>Arepa Vegetariana</b>	<b>6,00 €</b>
Salat, Tomate, Avocado, Kochbanane, Dip *	

\* Auf Wunsch mit extra Käse ohne Aufpreis

## BEILAGEN

<b>Ensalada</b>	<b>4,80 €</b>
Gemischter Salat + Dressing – Joghurt + Dressing – Essig & Öl + Dressing – Balsamico	
<b>Papitas Asadas + Dip</b>	<b>4,80 €</b>
Gebratene Kartoffelecken	
<b>Platanitos con Queso</b>	<b>4,50 €</b>
Kochbanane mit Käse	
<b>Black Beans</b>	<b>4,50 €</b>
Schwarze Bohnen	
<b>Arroz de la Casa</b>	<b>4,50 €</b>
Reis	

## DIPS

<b>Guacamole</b> Avocado-Dip	<b>2,00 €</b>
<b>Tomate frito</b> Tomaten-Dip	<b>2,00 €</b>
<b>Salsa Agridulce</b> Süß-Sauer	<b>2,00 €</b>
<b>Aji picante</b> Chili-Dip	<b>2,00 €</b>

## MITTAGSMENÜ

nur Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 14.30 Uhr

<b>Arepa</b>	<b>10,00 €</b>
Ihrer Wahl (außgenommen Arepa Bistec) + 1 Beilage	
<b>Arepa Bistec</b>	<b>12,00 €</b>
+ 1 Beilage	

## FINGERFOOD

<b>Empanadas de Carne + Dip</b>	<b>7,50 €</b>
2 Maistaschen gefüllt mit pulled Beef + Dip	
<b>Empanadas de Pollo + Dip</b>	<b>7,50 €</b>
2 Maistaschen gefüllt mit Hähnchen + Dip	
<b>Empanadas de Puree y Queso + Dip</b>	<b>7,50 €</b>
2 Maistaschen gefüllt mit Kartoffelpüree und Käse + Dip	
<b>Yuca frita + Dip</b>	<b>5,50 €</b>
Maniok Fritten + Dip (Wurzelgemüse)	

## ESPECIALES / TELLERGERICHT

<b>Pabellón Criollo</b>	<b>15,00 €</b>
Nationalgericht aus Venezuela, Rinderbeef, Reis, Black Beans, Kochbanane	
<b>Bistec de la Casa</b>	<b>19,00 €</b>
Steak vom Rind, Reis, Kartoffelecken, Salsa	
<b>Plato Vegetariano</b>	<b>13,00 €</b>
Reis, Black Beans, Kochbanane, Avocado + Salat + Dip	
<b>Estrella Venezuela</b>	<b>15,00 €</b>
Vorspeisenplatte zum Kennenlernen mit pulled Beef, Hähnchen, Black Beans, Kochbanane, Maniok Fritten, Arepa + 2 Dips	

## DESSERTS

<b>Quesillo Traditional</b>	<b>4,50 €</b>
Hausgemachter Flan mit Karamelsauce	



## GETRÄNKE

### Softdrinks Glas-Flasche 0,33 Ltr **2,50 €**

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Mezzo Mix
- Fanta
- Sprite

### Wasser Glas-Flasche 0,25 Ltr **2,40 €**

- Vio Still
- Apollinaris Selection

## SÄFTE & LIMO

### Compal Saft 0,2 Ltr **2,30 €**

- Ananas
- Pfirsich
- Maracuja

### Vio Bio Limo 0,3 Ltr **2,50 €**

- Orange
- Zitrone-Limette

### Vio Schorle 0,3 Ltr **2,80 €**

- Johannisbeere
- Apfel

### Honest Bio Eistee 0,33 Ltr **2,80 €**

- Weißer Tee Pfirsich & Rosmarin
- Schwarzer Tee Himbeere & Basilikum

### Honest Bio Limonade 0,33 Ltr **2,80 €**

- Zitrone
- Himbeere-Zitrone

## BIER

### Lammsbräu 0,33 Ltr **3,50 €**

- Glutenfreies Bier
- Glutenfreies Weisses
- Glutenfrei & Alkoholfrei

### Super Bock 0,33 Ltr **3,50 €**

Portugiesisches Lagerbier

### Karamalz 0,33 Ltr **2,80 €**

Alkoholfrei

## WEINE DO DOURO

### Weißwein 0,2 Ltr **5,80 €**

### Vinho Verde 0,2 Ltr **5,80 €**

### Rotwein 0,2 Ltr **5,80 €**

### 0,3 Ltr **7,20 €**

## HEISSGETRÄNKE

### Kaffee **2,50 €**

### Milchkaffee **2,60 €**

### Cappuccino **2,80 €**

### Espresso **2,20 €**

### Schokodrink Ucal 0,25 Ltr **2,80 €**

warm oder kalt

### BIO Schwarz-Tee **3,20 €**

- Earl-Grey

### BIO Grün-Tee **3,20 €**

- Ingwer-Limone

### BIO Früchte-Tee **3,20 €**

- Waldfrucht-Himbeere-Geschmack
- Granatapfel-Mango-Geschmack

### BIO Kräuter-Tee **3,20 €**

- Pfefferminze
- Melisse-Minze
- Erdbeer-Minz-Geschmack
- Bergkräutertee
- Mariendistelsamen

