

Restaurant und To Go,

Gerne können Sie unsere Gerichte auch Zuhause genießen.
Vorbestellen, abholen und verwöhnen lassen.

☎ 07231/60 62717

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 & Dip oder ein Tellergericht und entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse.

Vorspeisen

Ensalada de la Casa	7,90 €
Gemischter Salateller (Joghurt, Essig-Öl, Balsamico)	
Empanadas de Carne + Dip	11,50 €
2 knusprige Maistaschen gefüllt mit Rinderbeef + Dip	
Empanadas de Pollo + Dip	11,50 €
2 knusprige Maistaschen gefüllt mit Hähnchen + Dip	
Empanadas de Pure y Queso + Dip	11,50 €
2 knusprige Maistaschen gefüllt mit Kartoffelpüree & Käse + Dip	
Pulpo con Crema de Atún	16,50 €
Oktopus auf Rucola mit Thunfischcreme	
Estrella Venezuela (2 Pers.)	24,00 €
Vorspeisenplatte zum Kennenlernen mit Rinderbeef, Hähnchen, Black Beans, Kochbanane, Maniok Fritten, Arepa + 2 Dips	
Estrella Venezuela (3 Pers.)	28,00 €
Estrella Venezuela (4 Pers.)	32,00 €

vegetarisch

Arepas gegrillter Maisfladen, glutenfrei + vegan

Arepa Mechada „Pulled Beef“	14,50 €
Geschmortes Rinderbeef, Tomate, Avocado *	
Arepa Pabellón „Nationalarepa“	15,50 €
Geschmortes Rinderbeef, Black Beans, Kochbanane *	
Arepa Chili con Carne	14,00 €
Rinderhack, Kidneybohnen, Mais, Chili, Tomate, Avocado *	
Arepa con Pollo	14,50 €
Gebratenes Hähnchen mit Tomate, Avocado *	
Arepa Salmon fresco	14,50 €
Salat, Rucola, Räucherlachs, Tomate, Avocado * Thunfischcreme + 1,00 €	
Arepa Domino	12,50 €
Black Beans, Kochbanane, Tomatensalsa, Rucola *	
Arepa Vegetariana / Vegana	13,50 €
Salat, Mais, Kidneybohnen, Rucola, Tomate, Avocado, Kochbanane *	

* Auf Wunsch mit Käse ohne Aufpreis

vegetarisch/vegan

Tellergerichte

Pabellón Criollo Nationalgericht aus Venezuela	24,00 €
Geschmortes Rinderbeef mit Reis, Black Beans, Kochbanane	
Plato Pulled Beef	19,00 €
Geschmortes Rinderbeef mit Reis / Kartoffelcken	
Plato Chili con Carne (scharf)	18,50 €
Rinderhack, Kidneybohnen, Mais, Reis / Kartoffelcken	
Pollo Colorado	18,00 €
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse, Reis, Kochbanane	
Bistec al Grill	26,00 €
Roastbeef (Südamerika) vom Grill mit Kartoffelecken + Dip	
Plato Vegetariano	16,50 €
Beilagensalat, Reis, Black Beans, Kochbanane, Avocado	

Inhaltsstoffe & Allergene können Sie gerne beim Personal erfragen.

+ Beilagen

Arroz de la Casa	4,60 €
Mama's Reis	
Papitas asadas	5,20 €
Kartoffelecken aus dem Ofen	
Yuca frita (Hausfritten)	6,50 €
Knusprige Maniok Fritten (Wurzelgemüse)	
Platanitos con queso blanco	6,80 €
Kochbanane mit Käse / ohne Käse	
Black Beans	4,90 €
Buttrige Bohnen eingekocht	
Maíz cocido con mantequilla	6,50 €
Zuckermais mit Salzbutter / vegan mit Margarine	

Kombiniere dein Arepa-Menü!
Arepa & Beilage & Dip

+ Dips hausgemacht mit natürlichen Zutaten 2,50 €

Guacamole	Tomatensalsa
Alioli	Aji-Chili
Mango Chutney	Guave-Limette
Cocktail-Sauce	Sour-Cream

Desserts

Flan „Quesillo“	6,90 €
Flan in Bain-Marie mit Karamel	
Crema de Piña	5,80 €
Ananas-Creme (nach Oma's Rezept)	
Torta tres Leches	7,20 €
Rührteig getränkt mit 3 Milchprodukten und Karamellschicht	
Arepa Nutella + Kochbanane	7,50 € +1,50 €
Dessert-Wein aus Portugal	7,50 €
10 jähriger Portwein	



Getränke (Glasflaschen)

	Ltr	
Wasser	0,25	
Teinacher Gourmet		
• Naturell		2,90 €
• Classic		2,90 €
Säfte (Nektar)	0,25	
• Maracuja		3,40 €
• Mango		3,40 €
• Guave		3,40 €
Schorle	0,3	
• Johannisbeere		3,90 €
• Rhabarber		3,90 €
• Zitrone-Limette (Bio Limo)		3,90 €
• Apfelschorle		3,90 €
Fuze Tea	0,33	
• Pfirsich		3,60 €
• Zitrone		3,60 €
Softdrinks	0,33	
• Coca-Cola / Coca-Cola Zero		3,60 €
• Mezzo Mix / Fanta / Sprite		3,60 €
• Karamalz		3,60 €

Biere

Super Bock	0,33	
• Portugiesisches Lagerbier		4,20 €
• Lagerbier-Alkoholfrei		3,90 €
• Radler (süß)		4,00 €
Lammsbräu 100% Bio	0,33	
• Bio-Pils (glutenfrei)		4,50 €
• Bio-Alkoholfrei (glutenfrei)		4,20 €
• Natur-Radler-Alkoholfrei		4,50 €

Weine aus dem „Douro Tal“

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

Vinho Verde (vgl. Weinschorle)	0,2	6,80 €
leicht, frisch und elegant		
• trocken		
• süß		
• rosé		
Weißwein	0,2	7,50 €
Zitronenstrohfarbe, trocken, intensiver Duft, cremig mit einer balancierten Säure		
Rotwein	0,2	7,80 €
intensive Farbe, Fruchtaroma, trocken, kraftvoll, harmonischer Abgang		
Rotwein		
Alfacinha Reserva (Lissabon)	0,2	9,00 €
rubinrote Farbe, Sirah-Traube, Aromen von Fruchtarmelade, weich, vollmündig		

Weine aus dem „Neckar Tal“

Weinberge am Neckarufer zählen zu den wertvollsten in Württemberg. Bester Keuperboden und ideales Kleinklima prägen die Lagen in Heilbronn.

Weißwein Riesling (Drautz)	0,2	7,20 €
hell leuchtend, Zitrusduft, mineralisch, würzig am Gaumen		
Rose Lemberger Weissherbst (Drautz)	0,2	7,50 €
leuchtende Farbe mit pinken Reflexen, intensiver Duft nach roten Früchten, halbtrocken		
Rotwein Merlot (Drautz)	0,2	8,00 €
rubinrote Farbe, fruchtig, samtig, mit Kirscharomen		

Weinflaschen zum Mitnehmen

In unserem Weinsortiment bieten wir besondere Weine zum Verkauf an.

Gönn dir Feines



	cl	
Pfirsichlikör	2	4,20 €
Kräuterlikör Beirão	2	4,50 €
10-jähriger Portwein	5	7,50 €
Rum Reserva	4	8,20 €
Brandy Croft	4	6,80 €

Heißgetränke



Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Bombón (Espresso mit Milchmädchen)	4,20 €
Kaffee schwarz, cremig	3,40 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Muy Mate-Tee (Brasilien) in Calabaza serviert	5,80 €

Bioteague Manufaktur

BIO Schwarz-Tee	4,50 €
• Schwarza Beni (Earl-Grey)	
BIO Grün-Tee	
• Frische Resi (Ingwer-Limone)	
• Greana Gutl (China Gunpowder)	
BIO Kräuter-Tee	
• Pfiffiga Beppi (Orange-Zimt)	
• Himmlische Helena (Mariendistelsamen)	
• Guada Luggi (Bergkräutertee)	
BIO Früchte-Tee	
• Scheene Leni (Waldfrucht-Himbeere)	