

# LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns über Euren Besuch im portugiesischen Fischrestaurant La Sepia.

1983 wurde das Restaurant „La Sepia“ als Familienbetrieb am Schulterblatt im Schanzenviertel eröffnet. 30 Jahre später zog es an den Neuen Pferdemarkt 16 und hat sich um eine wunderschöne Terrasse unter einer alten Platane erweitert.

Es folgten turbulente Jahre, die zu einem vorübergehenden Verlust des Traditionsnamens „La Sepia“ führten. Diese anstrengende Zeit konnten wir hinter uns lassen.

Gemeinsam mit unseren Gästen entwickeln wir uns ständig weiter. Unser Konzept beruht nach wie vor auf den von Anbeginn verfolgten Prinzipien: Frische Ware, original portugiesische Küche und entspannte Atmosphäre. Wir sind stolz darauf, diese Werte weiterzutragen.

Bitte beachtet, dass viele unserer Gerichte mit Koriander verfeinert werden und dass unsere Fische für gewöhnlich glasig gegrillt werden. Informiert unser Servicepersonal bitte, falls Ihr eine andere Garstufe möchtet.

Solltet Ihr Euch aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten näher über unsere Zutaten informieren wollen, so sprecht uns auch bitte darauf an und wir bringen Euch gerne unsere Allergenkarte.

Wir wünschen guten Appetit!

Euer La Sepia

Inh. La Sepia GmbH

Neuer Pferdemarkt 16 | 20359 Hamburg

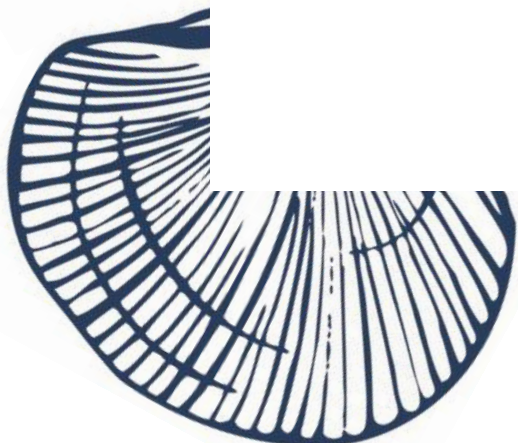
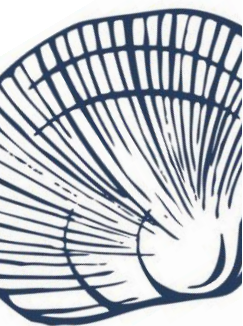
Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 12:00 – 01:00 Uhr

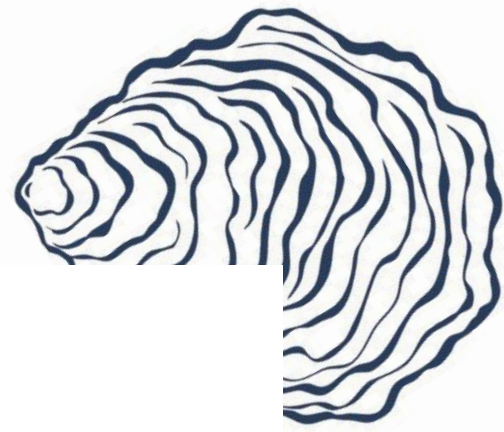
Alle Preise sind in EURO und inkl. der geltenden Umsatzsteuer angegeben



## APERITIFE

<b>Martini</b> Bianco   Rosso   Extra Dry	3,50
<b>Portwein</b> rot   weiß 4 cl	3,60
<b>Lambreta</b> Martini com Cerveja	3,50
<b>Portonic</b>	6,50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Soda, Prosecco	7,50
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze	7,50
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Rohrzucker	8,00
<b>Mojito</b> Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	8,50
<b>Ipanema</b> (alkoholfrei) Ginger Ale, Rohrzucker, Lime Juice, Limette	6,50





## VORSPEISEN

### Fischsuppe

Mit Lachs, Steinbeißer und Rotbarsch

Teller 4,00

Terrine 8,00

### Minikraken in Knoblauch

Kleine Kraken mit Knoblauch und Koriander in portugiesischem Olivenöl scharf in der Pfanne angebraten

6 Stk. 8,50

8 Stk. 10,50

### Gambas á Guilho

Gambas mit Knoblauch in portugiesischem Olivenöl in der Pfanne angebraten

6 Stk. 12,00

8 Stk. 15,00

### Gambas Grelhadas

Gambas mit Knoblauch gegrillt

6 Stk. 13,50

8 Stk. 18,00

### Französische Austern Fin de Claire

Frische Austern aus der Normandie auf Eis mit Zitrone

Stück 4,50

### Pasteis de Bacalhau

Stockfischbällchen

4 Stk. 6,50

### Enchidos

Kleine Variation von Schinken und Chouriço

Platte 10,50

### Aperitivos á Casa

Kleine portugiesische Vorspeisen für 2 Personen

Platte 18,00

## LA SEPIA KLASSIKER

<b>Lulas</b> Gegrillte Tintenfische	<b>13,00</b>
<b>Sepia á Casa</b> Mit hausgemachter Molho verde	<b>14,00</b>
<b>Lachsfilet</b>	<b>15,00</b>
<b>Zanderfilet</b> Auf der Haut gegrillt	<b>16,00</b>
<b>Dorade Royal</b>	<b>19,00</b>
<b>Loup de Mer</b> Wolfsbarsch	<b>17,50</b>
<b>Misto Peixe</b> Gemischte Fischplatte mit Lachs, Zander, Rotbarsch und Seeteufel	<b>18,00</b>
<b>Misto Peixe e Marisco</b> Gemischte Fischplatte á Casa mit Lachs, Zander, Rotbarsch, Sepia, Tintenfisch und Gamba	<b>19,50</b>
<b>Seeteufelmedaillons</b>	<b>22,00</b>

Unsere Speisen bereiten wir nach traditionell-portugiesischer Art zu,  
das bedeutet unsere Fischgerichte werden gegrillt und  
klassisch mit Olivenöl serviert.

Als Beilage reichen wir Euch frisches, saisonales Gemüse aus der  
Pfanne und Drillinge.

Dazu empfehlen wir folgende Saucen:

Krabbensauce, Pfeffersauce, Zitronensauce  
(jeweils +1,00 €)



## LA SEPIA TRADITIONELL



<b>Bacalhau Grelhado</b> Stockfisch gegrillt mit Zwiebeln und Azeite de Alho	17,50
<b>Espetada de Salmão e Gambas</b> Lachsfilet, Gambas und Gemüse am Spieß serviert	18,00
<b>Polvo á Lagareiro</b> Pulpo nach Lagareiro-Art mit Knoblauch im Tontopf gebraten	19,50
<b>Cataplana de Peixe</b> Verschiedene Fischarten mit Kartoffeln in Tomaten-Weißweinsud im traditionellen Kupfertopf gegart	18,50
<b>Frigideira Marisco</b> Meeresfrüchtepfanne mit Venus- und Miesmuscheln, Meeresschnecken, Pulpo und Calamari in unserer traditionellen Tomaten-Weißweinsauce	19,50
<b>Sapateira á Casa</b> Taschenkrebs, frisch aus dem Aquarium nach Art des Hauses mit Seeteufelmedaillon und Gamba in Tomaten-Sahne-Sauce	24,00
<b>Catch of the Day</b> Täglich wechselnder frischer Fang des Tages. Unser Servicepersonal informiert euch gerne!	

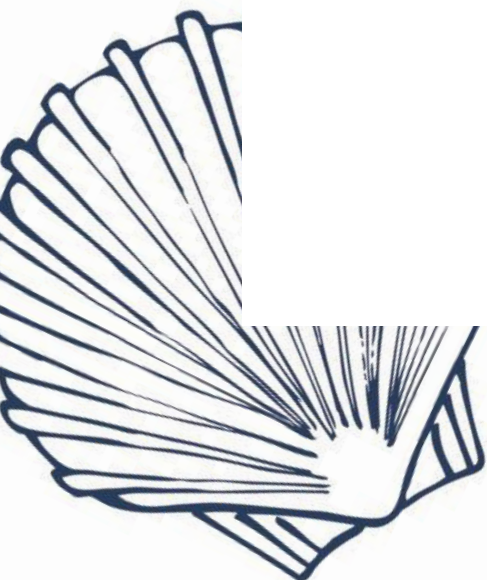
## LA SEPIA TRADITIONELL

**Prato de Marisco La Sepia** 21,00  
Mit Jacobsmuscheln, Tintenfisch, Gamba, Sepia,  
Wakame und Salicorn

**Meio Lavagante á Casa** 29,00  
Halber Hummer, frisch aus dem Aquarium,  
nach Art des Hauses in Tomaten-Sahne-Sauce mit  
Seeteufelmedaillon und Gamba

**Zarzuela,** aus der Pfanne, für 2 Personen 75,00  
½ Hummer, Taschenkrebs, Pulpo, Langostino, Gamba,  
Venusmuscheln, Miesmuscheln, Meeresschnecken und  
Meeresfrüchtecocktail in Tomaten-Sahne-Sauce  
Die Zutaten können saisonbedingt geringfügig variieren.

**Marisqueira,** gegrillt, für 2 Personen 95,00  
Ganzer Hummer, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Gambas,  
Pulpo vom Grill, Langostino mit hausgemachter  
Cocktailsauce und Molho verde  
Die Zutaten können saisonbedingt geringfügig variieren.



## GETRÄNKE



### Hauswein

rot | weiß | rosé | grün

*„Eine Magnum Flasche ist für zwei Gentlemen das richtige Format, wenn einer von beiden nicht trinkt.“  
-Winston Churchill-*

Da es selten bei einem Glas Wein bleibt, servieren wir eine 1L Karaffe und berechnen nur das, was getrunken wurde

Glas 2,50

1,0 l 14,00

### Sangria

rot | weiß

0,5 l 8,90

1,0 l 16,90

### Sekt & Champagner

Freixenet Glas

0,1 l 3,90

Freixenet

0,7 l 22,00

Moët & Chandon

0,7 l 54,00

### Bier vom Fass

Carlsberg

0,3 l 2,90

Super Bock

0,3 l 2,90

Super Bock ist ein portugiesisches Lager und nicht wie man vermuten könnte ein starkes Bockbier.

Klingt komisch, ist aber so!

Maisel's Weizen

0,5 l 4,10

### Bier aus der Flasche

Sagres | Astra

0,3 l 2,80

Super Bock

0,3 l 2,90

Maisel's

0,5 l 3,90

*kristall | dunkel | alkoholfrei*

Sagres alkoholfrei

0,3 l 2,80

# GETRÄNKE

## Alkoholfreie Getränke

Selters	laut   leise	0,75 l	4,90
Tafelwasser	laut   leise	0,3 l	2,50
Pepsi   Pepsi light   Spezi   Mirinda   7up		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,70
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale		0,2 l	2,60
Säfte und Schorlen		0,3 l	3,20
<i>Apfel   Banane   Kirsche   Mango   Maracuja   Orange   Rhabarber</i>		0,5 l	4,10

