

# 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

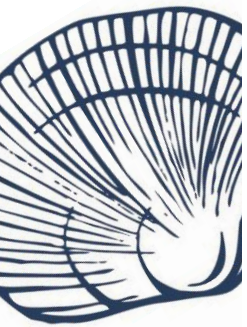
Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 12:00 – 01:00 Uhr

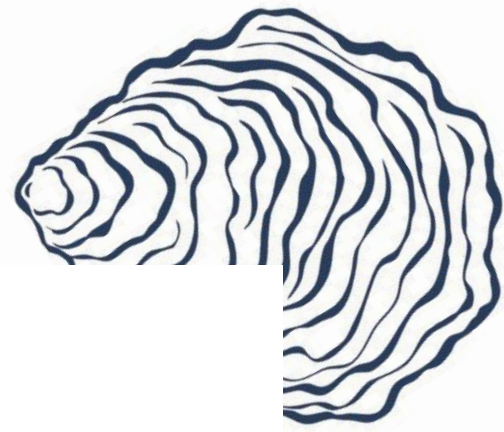
Alle Preise sind in EURO und inkl. der geltenden Umsatzsteuer angegeben



## APERITIF

<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>La Sepia Aperitif</b> Vodka, Licor 43, Limette, Ginger Ale	8,90
<b>Ipanema</b> (alkoholfrei) Ginger Ale, Rohrzucker, Lime Juice, Limette	6,50





## VORSPEISEN

### Fischsuppe

Mit vielen verschiedenen Fischarten

Teller **4,00**

### Pulvo em Alho

Kraken in Knoblauchsauce mit Koriander und Zitrone

**12,00**

### Gambas á Guilho

Gambas mit Knoblauch in portugiesischem Olivenöl in der Pfanne gebraten

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**

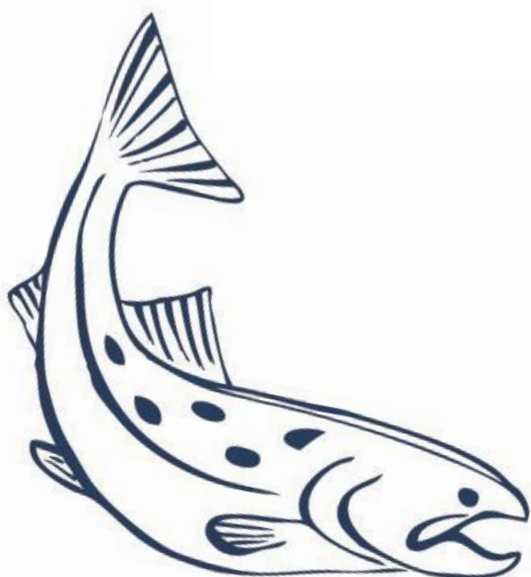
### Aperitivos á Casa

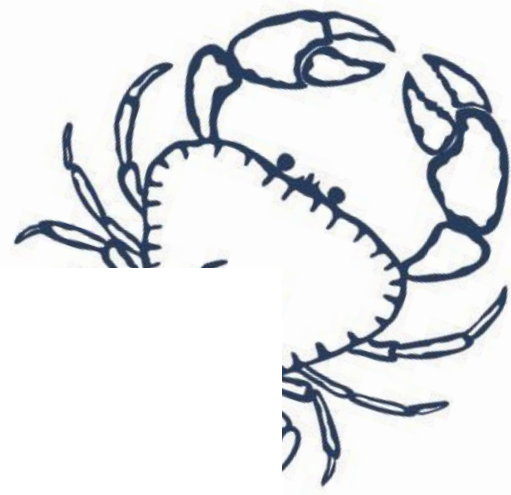
Kleine portugiesische Vorspeisen für 2 Personen

Platte **18,00**

## LA SEPIA KLASSIKER

<b>Lulas</b> Tintenfische kross gegrillt aus Patagonien	13,00
<b>Sepia á Casa</b> Gegrillte Sepiatuben mit hausgemachter Molho verde	14,00
<b>Salmão</b> 200 gr Lachsfilet gegrillt	16,50
<b>Salmão com molho Laranja e Gengibra</b> Lachsfilet auf Orangen-Ingwer Spiegel mit Gamba	18,90
<b>Zanderfilet</b> Auf der Haut gegrillt	16,00
<b>Cataplana á La Sepia</b> Mit ½ Hummer, Miesmuscheln, Venusmuscheln Meeresschnecken, Sepia und Gamba	43,50





## LA SEPIA KLASSIKER

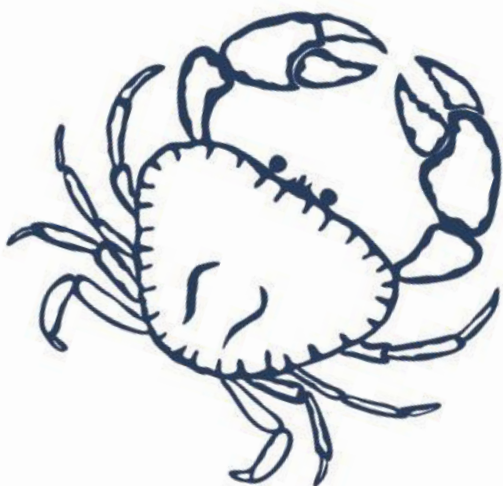
<b>Dorade Royal</b>	19,00
<b>Dorade á Lagareiro</b> Eine Dorade butterfly gebraten mit Knoblauchöl	21,00
<b>Peixe Vermelho</b> Rotbarschfilet auf Hummersauce	16,60
<b>Misto Peixe</b> Gemischte Fischplatte mit Lachs, Zander, Rotbarsch und Kabeljau	18,00
<b>Misto Peixe e Marisco</b> Gemischte Fischplatte á Casa mit Lachs, Zander, Rotbarsch, Sepia, Tintenfisch und Gamba	19,50
<b>Catch of the Day</b> Täglich wechselnder frischer Fang des Tages. Unser Servicepersonal informiert euch gerne!	

Unsere Speisen bereiten wir nach traditionell-portugiesischer Art zu, das bedeutet unsere Fischgerichte werden gegrillt oder gebraten und klassisch mit Olivenöl serviert.  
Als Beilage reichen wir Euch frisches, saisonales Gemüse aus der Pfanne und Drillinge.

Dazu empfehlen wir folgende Saucen:  
Hummersauce, Pfeffersauce, Zitronensauce, Orangen-Ingwer-Sauce  
(jeweils +1,00 )

## LA SEPIA TRADITIONELL

<b>Bacalhau Grelhado</b> 220 gr. Stockfisch gegrillt mit Zwiebeln und Knoblauchöl	18,90
<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 Sepia in unserer traditionellen Tomaten-Weißweinsauce	19,50
<b>Sapateira á Casa</b> Taschenkrebs, frisch aus dem Aquarium nach Art des Hauses mit Kabeljau und Gamba in Tomaten-Sahne-Sauce	24,00





## LA SEPIA TRADITIONELL

<b>Prato de Marisco La Sepia</b> Mit Jacobsmuscheln, Tintenfisch, Gamba, Sepia, Wakame und Salicorn	21,00
<b>Meio Lavagante á Casa</b> Halber Hummer, frisch aus dem Aquarium, nach Art des Hauses in Tomaten-Sahne-Sauce mit Kabeljau und Gamba	29,00
<b>Zarzuela,</b> aus der Pfanne, für 2 Personen ½ Hummer, Taschenkrebs, Pulpo, Langostino, Gamba, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Meeresschnecken und Meeresfrüchtecocktail in Tomaten-Sahne-Sauce Die Zutaten können saisonbedingt geringfügig variieren.	75,00
<b>Marisqueira,</b> gegrillt, für 2 Personen Ganzer Hummer, Gambas, Pulpo, Langostino mit hausgemachter Cocktailsauce und Molho verde. Miesmuscheln und Venusmuscheln im Weißweinsud gegart. Die Zutaten können saisonbedingt geringfügig variieren.	95,00

### O Marisco

Meeresfrüchte bedeuten uns Portugiesen viel.

Sie sind ein fester Bestandteil unserer traditionellen Küche.

Wir lieben es, leckere Gambas oder Muscheln mit einem kalten  
Glas Bier zu genießen.

Wenn Ihr bereits Liebhaber von Meeresfrüchten seid,  
werdet Ihr unsere Gerichte lieben.

Und falls Ihr es noch nicht seid, werden wir euch zu einem machen.

Probiert es aus.

# 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





## GETRÄNKE



### Bier aus der Flasche

Sagres   Astra	0,3l	2,80
Super Bock	0,3l	2,90
Maisel's <i>kristall   dunkel   alkoholfrei</i>	0,5l	3,90
Sagres alkoholfrei	0,3l	2,80

### Alkoholfreie Getränke

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

# LIEBE GÄSTE

Um uns ein besseres Bild über Eure Wünsche zu machen, sind wir auf Euer Feedback und Eure Anregungen angewiesen. Wir freuen uns immer über positive Rückmeldungen, legen aber auch viel Wert darauf, dass Ihr uns ansprecht wenn einmal etwas nicht zu Eurer Zufriedenheit war.

Ward Ihr mit etwas nicht zufrieden, sagt es uns.  
Ward Ihr zufrieden, sagt es weiter.

Euer La Sepia

Hier findet Ihr die direkten Links zu den gängigsten  
Bewertungsportalen

Tripadvisor



Google

