

Burger, Steak & Co.



La Vida
Local

MENU

schlichtweg einfach zwischendurch vorneweg

Burrata – die Buffaline ^{HIG} Kirschtomaten geschmort und getrocknet ² / Rucola / unser Pesto / Basiliku	€ 11,90	Sushibowl mit Lachs ^{DFK} 48 Stunden kaltgeräucherter Lachs / Gurke / Basmatireis / Advocado / Ingwer / Mango / Sesam / Soja / Algen	€ 14,50
Bruschetta – unser Tomatenbrot ^{AIGC} geröstetes Hausbrot / gewürfelte Tomaten / Zwiebeln / gerösteter Knoblauch / Basilikum / Petersilie / Rucolasalat / Parmesan	€ 6,70	Beef Tatar – Handarbeit ^{CIFAIDIJ} Kapernäpfel / Gurkenpickels / Essigzwiebeln / Miso – Paste / geröstetes Brot / Eigelbcreme / Sardellen / Senf / Babysalat	€ 14,90
gratinierter Ziegenkäse ^{BGIK} Honig / Rosmarin / rote Beete / junger Pflücksalat / hausgemachtes Mangokompott / Mango – Konfit	€ 11,90	Sashimi vom Rinder ^{AICIDIGIJF} dünn geklopftes Rinderfilet / Misopaste / gebackene Kapern / Radischen Pickels / Wasabimajo / Fischeier / Ingwer / Ei	€ 12,90



Suppen der heiße Begleiter



Curry – Cocos Suppe „Fernweh“ ^{AIGI} Zitronengras / Zuckerschoten / Pock Chai / Pilze / Lauchzwiebeln / Reismudeln / Erdnüsse	€ 7,50	Cocos – Paprikasüppchen ^{A1/G} gegrillter Käsestulle / Ziegenkäse	€ 7,90
---	--------	--	--------

Knackig Frisch

Caesar's Salat ^{CIDIGIJF} original Caesar Dressing / sonnetrocknete Tomaten ² / Röstbrot / Romasalat / gegrillter Speck ^{2/3} Grana Padana / pochirtes Ei	€ 9,70	La Vida Blattsammlung ^F Knackiger Salat / Wildkräuter / gehobelte Karotten / sonnetrocknete Tomaten ² / Sojasprossen / Apfel / Mais Euer Wunsch: #Holunder Dressing ## Passionsfruchtdressing	€ 6,90
--	--------	--	--------



Candle light Dinner für Euch Beide

Wir verzaubern Euch mit märchenhaften Köstlichkeiten, Gang für Gang bei Kerzenschein Jeder der kleinen, feinen Speisen ist eine Überraschung.

Und wie immer wisst Ihr nicht, welche Leckereien auf Euch warten. Unsere Küchengeister mit Ihren Helfern tischen Euch einen Kulinarischen Zauber in 5 Gängen inkl. Aperitif auf.

Mit dem letzten Gang folgt dann, zum krönenden Ende, das Königliche Dessert.

Erlebt eine Reise durch die fantastische Welt der Gaumenfreude.



Buddha Bowl's – Superfood

„Futter der Karibik“ ^{HIEIKIAIA2} Bulgursalat / Rosinen / Cranberries / Lauch / Mais / Kidneybohnen / Mango / Advocado / Erdnüsse / Erdnuss-Sesam Dressing	€ 8,90	Curry – Der Thailänder warm ^F Basmatireis / Zuckerschoten / Paprika / Zucchini / Karotten / Zwiebellauch / eingelegt Ingwer ² / Sojasprossen / gelbes Thai Curry	€ 8,50
„the Winner's Cup“ ^{HIF} Quinoa Salat / Kirschtomaten / Babyleafblätter / Datteln / Apfelspalten / Fetakäse / Kichererbsen / Kürbiskerne / Karotten / Mangodressing	€ 8,90		

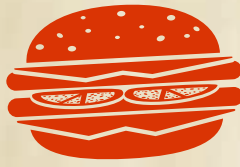


Bowl toppings



1 gegrillte Riesengambas ca. 90g	€ 7,90	gegrilltes Hähnchenfilet	€ 4,90
gegrillte Entenbrust	€ 7,90		

best burger



in town

Unsere Burgerpaddy's bestehen aus 100% deutschem Rindfleisch, werden frisch gewolft und geformt und auf dem Grill gebraten. Unsere Paddy's werden medium gebraten. Wenn Ihr's anders haben wollt lasst es uns wissen. Alle Burger werden mit Lollo Bianco/ Rosso, Tomaten, Gurken und karamellisierten Zwiebeln serviert. Weiterhin bekommt jeder Burger eine Portion Burgersoße, Mayonnaise und rauchiger BBQ - Soße. Die Bun's werden von einem regionalen Bäcker hergestellt, der Sie nach unseren Vorgaben für uns bäckt.

Unsere La Vida Burgerlegende BBQ-Cheese € 10,90

Euer Basic Burger als Bausatz zum selber bauen ^{1 AIGICJIKIA3}

Jalapenos	€ 1,00	gegrillter Bacon ½	€ 1,00
Serano Schinken ½	€ 2,00	Scharfe Salami Chorizo ½	€ 1,00
LA VIDA Ziegenpeter 200g ^{AIGICJIKIA3}	€ 13,50	CYPRUS: 12 Points Iberico Burger ^{AIGICJIEIKIA2}	€ 13,90
Ground wie oben / Ziegenkäse / Mango-Orangen Kontit / gegrillter Bacon ^{2/3} / Mango		Salat / Krautsalat / eingelegte Birne / Bacon ^{1/2} / Gorgonzola Käse / Preiselbeeren	
La Vida Goatseidank ^{AIGICJHIA3}	€ 13,90	LA Vida Tokyo Tower ^{AIGICJJI}	€ 15,90
Rucola / VEGGI Paddy Gemüse / gebackener Ziegenkäse / ote Beete Pickels / Dijonaise / Pflaumen Chutney		Rucola / Kräuterseitlinge / 2 x 100g Paddy / Wasabi - Mayo	
LA VIDA El Chivito ^{AIGICJIDIA3}	€ 16,90	Lauchzwiebeln / Sprossen	
Romasalat / Tomaten / dünn geschnittenes Flanksteak ^{1/2} / geschmolzene Burrata / Balsamico / Zwiebeln / Chili - Mayo / Serano Schinken / Ei		Bechhof's Pullmann ^{AIGICJIA3}	€ 13,70
California here i come ^{AIGICJIA3}	€ 12,90	Ground wie oben / Pulled Pork / Coleslaw / Apfelkompot / BBQ - Soße, Bacon ^{2/3} / geräucherter Büffelmozzarella	
Romana Salat / Chrispy Chicken / Ananaskompot / Burrata / Tomaten / Sriracha Majo ^{1/2/3}		La Vida Urlaubsflirt ^{ATIA3IGI}	€ 13,90
kein Fleisch & doch Fleisch ^{ATIA3}	€ 13,90	Romana Salat / VEGGI Paddy Pilzbasis / Grillgemüse / Feta - Käse / Dijonaise / Aprikosen - Chutney	
Ground wie oben / Rotweinzwiebeln / vegan Currysoße / vegan Majo // vegan Käse / Grillpaprika „Beyond Meat Paddy“		The dark delight rise ^{ATIGICJIA2}	€ 14,90
La Vida Yakuza ^{AIG}	€ 15,90	Romana Salat / Tomaten / Senfmayo / Schmand / Paprika / Ei / Gurkenpickels	
Romana Salat / Gurke / Advocado / Algensalat / Wasabi - Mayo / Sesam - Lachs / Ingwer / Sprossen		Burger Bowl ^{GICJ}	-€ 1,00

Jeder Burger mit unseren HOME FRIESE mit Süßkartoffeln

+ € 1,00

Chef's Choise Steaktasting



In die Mitte - zum teilen für alle Ihr könnt Euch nicht entscheiden?

Unsere Köche kredenzen Euch eine bunte Auswahl vom Grill.

DAZU: die beliebtesten Sides & Saucen. Ab 4 Personen nur Tischweise buchbar

300g Fleisch/Person

€ 33,50

400g Fleisch/Person

€ 41,90

Stärkung - Heißhunger



RARE stark blutig

MEDIUM RARE leicht blutig

MEDIUM a point rosa

Das Fleisch wird scharf angebraten und deraustretende Fleischsaft ist blutrot

Das Fleisch wird kurz kräftig angebratender austretende Fleischsaft ist rötlich

Das Fleisch wird kräftig angebraten und „auf dem Punkt“ gebracht. Gleichmäßig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.

MEDIUM WELL leicht rosa

WELL DONE gut durch

Das Fleisch wird kräftig angebraten und hat noch einen leichten rosa Kern

Das Fleisch wird kräftig angebraten und langsam weiter gegart. Es ist totgebraten und der Fleischsaft ist quasi verschwunden

Rib Eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettagge, Deutschland

Gentelman's Cut ca. 250g

€ 22,90

BEEEF Cut ca. 350g

€ 29,90

Filetsteak

das zarte Stück von der Rinderlende, Deutschland

Lady's Cut ca. 180g

€ 19,90

Gentelman's Cut ca. 250g

€ 26,90

Rib Eye von der Färse Dry Aged

mindestens 21 Tage trocken am Knochen gereift

BEEEF CUT ca. 300g

€ 31,90

Carre vom Iberico Schwein

besonders intensiven und nussigen Geschmack

BEEEF CUT ca. 300g

€ 19,90

Rumpsteak

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, Deutschland

Gentelman's Cut ca. 250g

€ 21,90

BEEEF Cut ca. 350g

€ 29,90

New York Flanksteak USA

Teilstück des Bauchlappens geschmackvoll mit viel Biss

BEEEF Cut ca. 300g

€ 24,90

Rumpsteak von der Färse

Dry Aged, japan Qualität mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift, sehr Stark marmoriert

BEEEF CUT ca. 300g

€ 36,90

zu allen Steak's reichen wir unsere hausgemachte

Kräuterbutter ⁶, unsere Steaksoße und unser Chimi Churri

„der Wunsch“

€ 3,90

Süßkartoffel, Fricse, Pilze, Gemüse, Pesto Brot ^{ATIH2IG}, Coleslow G., Pak Choi, glasierte Karotten, baked Beans

knusperei = Teigboden

Königin Margarita ^{A1IG} € 12,90

Tomatensoße / Käse / sonnengetrocknete Tomaten^{2/} / Basilikum / kalte Burrata / Olivenöl / Fleur de Sel / junger Salat auf Wunsch mit Seranoschinken ^{2/3} € + 2,00

Genießer Boden „unser Classiker“ ^{A1IGIH1} € 9,90

Sauerrahm / Lauchzwiebeln / Fetakäse / Bärlauchpesto / Radieschen / Apfelkompott / Erdnüsse auf Wunsch mit gegrilltem Bacon ^{2/3} € + 2,00

Flammkuchen „Quesadilla“ ^{A1IGIJA2} € 9,90

Schmand / geräucherte Burrata / gegrilltes Gemüse^{1/} / Kräutersalat / Guacomole auf Wunsch gegrilltes Hähnchen € + 4,90



unsere Besten

One night in Hanoi ^{F/G} € 14,90

gegrillte Entenbrust / Gemüsestroh / Reis / Karotten / Lauchzwiebeln / Gurke / Soja / Limette / Sojasprossen / Chili / Mayo / Nüsse

Pork Belly goe's Nippon ^{A1/A2/F/2} € 14,90

Kräuterseitlinge / Zuckerschoten / Soja / Zwiebeln / Sprossen / Terrijaki / Austensoße / Schweinebauch

„Der Topf“ Miesmuscheln ^{NH} € 13,90

in einem Weißweinsud gekocht, mit Gemüsewürfel, frischen Thymian und knuspriges Baguette

Linkin Pork BBQ Rib's ^{GLJ/6} € 13,90

so zart das sie vom Knochen falle mit Coleslaw / Süßkartoffelpommes / homemade BBQ Soße / Ananas - Pickel

nudeln - basta sonst nix

Carbonara - das Original ^{A1IGIC} € 9,60

Tagliatelle / Speck^{2/3} / Zwiebeln / Weißwein / Parmesan und Ei

„der Pott“ unsere Garnelen ^B € 14,50

Tagliatelle / Garnele / Curry-Safran / Gemüsestreifen

Agilo e Olio Peperonchino ^{A1} € 8,90

Tagliatelle / Olivenöl / Knoblauch / Peperonchino, getrocknete Tomaten²

Tagliatelle Terrijaki - Duck ^{A1FIKIEA2} € 14,90

Zuckerschoten / Lauchzwiebeln / Pock Chai Pilze / Terrijaki / Ente / Erdnus



auf Wunsch auch mit Reismudeln

Sweets for my sweet...

Aufgebrezeltes Erdbeertrifle ^{A1IGIH1} € 6,50

Schmand, Vanille / Salzbrezeln / Erdbeeren / Schokolade, dazu Vanilleeis

Zarte Berührung ^{GIA1ICH3} € 6,90

Panna-Cotta Törtchen / Ananaskompott / Schwarzes Sesam Eiscreme

unsere Eiscremesorten € 1,70

Vanille / Schwarzer Sesam / Brownie / Karamell-Salzbutter / Mascarpone-Eis & Tonka / Ingwer-Eiscreme /

Sinnliche Zeiten ^{GICIA1IH2} € 6,50

Creme Brulee / Ananaskompot / Salted Caramel Eiscreme

Homemade Brownie ^{A1ICH3} € 6,70

mit Marshmallows / Salzbrezeln / Salznüsse / Sahne / Karamell

und dazu Heissssssssses ⁶

Espresso € 2,20

Cappuccino € 2,50

Latte Macchiato € 3,00

heiße Schokolade € 3,00



ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Du möchtest am liebsten alles einmal probieren?

Schon ab 4 Personen können Sie unser La Vida Chef Menü bestellen und den ganzen Abend genießen. Es wird Dir ein Gang nach dem Nächsten serviert.

Wir servieren Dir Gerichte aus der Karte und vieles mehr – direkt und frisch an deinem Tisch als Buffet-Form – ein Gang nach dem Anderen.

Zum Schluss kannst Du Dich auf ein leckeres Dessert freuen.

Wir bitten Dich jedoch um Verständnis, dass wir – um unnötige Verschwendung zu vermeiden Dir und Deinen Gästen neue Speisen erst dann servieren, wenn Ihr aufgegessen habt.

Inhaltsstoffe

Allergene: A1 = Weizen | A2 = Gerst | A3 = Hafer | B = Krustentiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H1 = Erdnüsse | H2 = Pekoniüsse | H3 = Haselnuss | H4 = Pinienkerne | H5 = Walnüsse | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesam | L = Schwefeldioxid | M = Lupine | N = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsstoff | 3 = mit Phosphat | 8 = Sulfide | 9 = Chininhaltig | 6 = Koffein