

Burger, Steak & Co.



La Vida
Local

MENU

schlichtweg einfach zwischendurch vorneweg

Burrata – die Buffaline ^{HIG}

Kirschtomaten geschmort und getrocknet² /
Rucola / unser Pesto / Basilikum

Bruschetta – unser Tomatenbrot ^{AIGIC}

geröstetes Hausbrot / gewürfelte Tomaten /
Zwiebeln / gerösteter Knoblauch / Basilikum /
Petersilie / Rucolasalat / Parmesan

gratinierter Ziegenkäse ^{B GIK}

Honig / Rosmarin / rote Beete / junger Pflücksalat /
hausgemachtes Mangokompott / Mango – Konfitüre

Sushibowl mit Lachs ^{DFK}

48 Stunden kaltgeräucherter Lachs / Gurke / Basmatireis
/ Advocado / Ingwer / Mango / Sesam / Soja / Algen

Beef Tatar – Handarbeit ^{CIFAIIDIJ}

Kapernäpfel / Gurkenpickels / Essigzwiebeln / Miso – Paste /
geröstetes Brot / Eigelbcreme / Sardellen / Senf / Babysalat

Sashimi von Rinderfilet ^{AICIIDIGIJF}

dünn geklopftes Rinderfilet / Misopaste / gebackene Kapern /
Radischen Pickels / Wasabimajo / Fischeier / Ingwer / Ei



Suppen der heiße Begleiter



Beef Tea – Rinderkraftbrühe ^{AIGII}

Steinpilzravioli / Gemüsestreifen / Rindfleisch /
hausgebackenes Brot

Curry Zitronengraß Süsschen ^B

mit einem Garnelenspieß
als Vegan

Salat dein Begleiter

Caesar's Salat „Classic“ ^{CIDIGIJF}

original Caesar Dressing / sonngetrocknete
Tomaten² / Röstbrot / Romasalat / gegrillter Speck^{2/3}
italienischer Hartkäse / pochirtes Ei /
Sardellen / Kapern

Extras:

Hähnchenbrustfilet oder Garnelenspieß



La Vida Blattsammlung ^F

Knackiger Salat / Wildkräuter / gehobelte Karotten /
sonngetrocknete Tomaten² / Sojasprossen / Apfel / Mais

Euer Wunsch:

#Holunder Dressing

Passionsfruchtdressing

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.



nudeln – basta sonst nix

Carbonara – das Original ^{AIGIC}

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

„der Pott“ unsere Garnelen ^B

Tagliatelle / Garnele / Curry-Safran / Gemüsestreifen

Pasta gefüllt mit Grillgemüse

getrocknete Tomaten / Wurzelgemüse / Tomatensoße /
Rosmarin / Parmesan

Agilo e Olio Peperonchino ^{A1}

Tagliatelle / Olivenöl / Knoblauch / Peperonchino,
getrocknete Tomaten² / Petersilie

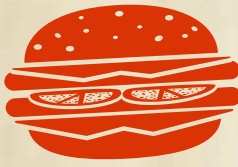
auf Wunsch 6 Garnelen oder Hähnchenbrust

Tagliatelle Terijaki – Duck ^{A1FIKIEIA2}

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



Unsere La Vida



Burgerlegende

Unsere Burgerpaddy's bestehen aus 100% deutschem Rindfleisch, werden frisch gewolft und geformt. Alle Burger werden mit Romana Salat, Tomaten, Gurken und karamellisierten Zwiebeln serviert. Weiterhin bekommt jeder Burger eine Portion Grundsoße und Mayo. Die Bun's werden von einem regionalen Bäcker hergestellt.

LA VIDA Cheeseburger Rind AIGICJIA3

unser Paddy / Ground wie oben / doppelt original Cheddar Chees extra Bacon € + 1,00

LA VIDA Ziegenpeter AIGICJIA3

Ground wie oben / Ziegenkäse / Mango-Orangen Kontit / Gorgonzola Käse / Preiselbeeren

Bechhof's Pulled Pork Burger AIGICJIA3

Ground wie oben / Pulled Pork / Coleslaw / Apfelkompott / BBQ - Soße / Bacon ^{2/3} / Käse¹

LA VIDA Chipotle Burger AIGICJIA3

Ground wie oben / dünn geschnittenes Flanksteak / Kraut- und Rübensalat / Majo / Bacon / Caesarsoße / Ei / Burrata

„DER OHNE FLEISCH“ AIGICJIA3

Ground wie oben / VEGGI Paddy / Basilikum / Pesto / gegrillter Käse / Paprika / Paprikacreme

LA VIDA „Hot Mama“ AIGICJI

unser Paddy / Ground wie oben / Salsiccia Salami / Cheddar Chees / Jalapenos / Chili Majo

Der „Andere“ Iberico Burger AIGICJIEKIA2

Ground wie oben / Birnen / Gorgonzola / Erdnuss-Sesam Soße¹⁰ / Käse¹ / Bacon

California here i come AIGICJIA3

Ground wie oben / Ananas - Kompott / knuspriges Huhn / Burrata / Sriracha Majo^{1/2/3}

kein Fleisch & doch Fleisch ATIA3

Ground wie oben / Rotweinzwiebeln / Algen / vegan Currysoße / vegan Majo / vegan Käse / Grillpaprika / „Beyond Meat Paddy“

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

400g Fleisch/Person

Stärkung - Heißhunger



RARE stark blutig

Das Fleisch wird scharf angebraten und deraustretende Fleischsaft ist blutrot

MEDIUM RARE leicht blutig

Das Fleisch wird kurz kräftig angebratender austretende Fleischsaft ist rötlich

MEDIUM a point rosa

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

MEDIUM WELL leicht rosa

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

WELL DONE gut durch

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

Rib Eye von der Färse Dry Aged

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettagge, Deutschland

Gentelman's Cut ca. 250g

BEEEF Cut ca. 350g

Filetsteak von der Färse

das zarte Stück von der Rinderlende, Deutschland

Lady's Cut ca. 180g

Gentelman's Cut ca. 250g

Rumpsteak von der Färse Dry Aged

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, Deutschland

Gentelman's Cut ca. 250g

BEEEF Cut ca. 350g

New York Flanksteak USA

Teilstück des Bauchlappens geschmackvoll mit viel Biss

BEEEF Cut ca. 300g

T-Bone von der Färse ca. 600g

mindestens 4 Wochen gereift Deutschland

BEEEF Cut ca. 300g

RibEye von der Färse ca. 700g

mindestens 4 Wochen gereift Deutschland

Dry Aged Hohenloher Sau 4 Wochen gereift

besonders intensiven und nussigen Geschmack

Alle Steaks servieren wir mit Coleslow oder unseren Home Fries

Zu allen Steak's reichen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter ^G, unsere Steaksoße und unser Chimi Churri

„der Wunsch“

Süßkartoffel, Fricse, Pilze, Gemüse, Coleslow ^G, Pak Choi, asian Gemüse

Sweets for my sweet...



Zarte Berührung GIATICH3

Panna-Cotta Törtchen, Mangokompott, Schwarzes Sesam Eiscreme

Homemade Brownie ATICH3

Salzbrezeln / Salznüsse / Vanilleeis / Karamell

sinnliche Zeiten GIATICH3

Crème Brûlée / Ananaskompott / salziges Caramelleis



unsere Eiscremesorten

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

und dazu Heisssssssssses 6

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

heiße Schokolade



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 - Pekonüsse | 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 = Chinin | 16 = Koffein