



# S P E I S E K A R T E

## Vorspeisen STARTERS

16	<b>Bruschetta 3 Stück</b> Geröstetes Tomatenbrot mit frischem Knoblauch und Olivenöl <i>Roasted tomato bread with garlic and olive oil. (3 pieces)</i>	2,50
17	<b>Mozzarella Caprese</b> Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Oliven <sup>3,9</sup> <i>Mozzarella with tomatoes, basil and olives.</i>	5,50
18	<b>Boquerones Fritos</b> Sardellen, gebacken <i>Baked anchovies.</i>	4,20
19	<b>Gebackener Ziegenkäse</b> Baked goat's cheese. <i>Baked goat's cheese.</i>	4,20
20	<b>Rindercarpaccio</b> Hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Rucola mit frischem Parmesan <i>Thin beef slices on rucicola salad with fresh parmesan.</i>	9,00
21	<b>Serranoschinken</b> Serrano bacon. <i>Serrano bacon.</i>	5,50
22	<b>Manchego-Käse</b> Manchego cheese. <i>Manchego cheese.</i>	4,30
23	<b>Oliven Schwarz<sup>8,9</sup> und grün<sup>3</sup></b> <i>Olives, black and green.</i>	2,50
24	<b>Datiles en Tocino</b> 4 Datteln im Speckmantel <i>Dates enwrapped with bacon.</i>	3,50
25	<b>Gambas al Ajillo</b> Garnelen mit heißem Knoblauch <i>Shrimps on hot garlic.</i>	6,20
26	<b>Gebratene Auberginenscheiben</b> drei Scheiben <i>Fried eggplant slices (3 slices)</i>	3,80
27	<b>Patatas Bravas</b> Frittierte, würzige Kartoffelecken mit speziell scharfer Sauce <i>fried, spicy potato wedges with special hot sauce</i>	4,00



# Steaks

## Frisch und saftig vom Grill

Wir verwenden ausschließlich bestes Rindfleisch aus Südamerika!  
Sofern nicht explizit anders bestellt, wird Ihr Steak medium gegrillt.  
~ Alle Angaben beziehen sich auf Gewicht in Frischfleischform ~

### HÜFTSTEAK // SIRLOIN

Rustikal und deftig

30	<b>180 g**</b>	9,90
31	<b>250 g**</b>	12,90
29	<b>350 g**</b>	17,80

### RUMPSTEAK

Für den Kenner

32	<b>200 g**</b>	15,80
33	<b>300 g**</b>	18,50

### FILETSTEAK

Das Beste vom Rind

34	<b>180 g**</b>	17,90
35	<b>250 g**</b>	22,30

### RIB-EYE-STEAK

Saftig, mit Fettauge

36	<b>250 g**</b>	15,80
37	<b>400 g**</b>	23,90

### LAMMFILET // LAMB FILET

Aus Neuseeland

38	<b>200 g**</b>	19,00
----	----------------	-------

### SCHWEINERÜCKENSTEAK // TENDER PORK STEAK

39	<b>250 g**</b>	9,90
----	----------------	------



# Beilagen

## SIDE DISHES

40 <b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	41 <b>Sauerrahm</b> <i>Sour Cream</i>	42 <b>Geschroteter Pfeffer</b> <i>Ground black Pepper</i>	1,30
43 <b>Pommes</b> <i>French Fries</i>	44 <b>Backkartoffel</b> <i>Baked Potato</i>	45 <b>Kroketten</b> <i>Croquettes</i>	2,30
46 <b>Country Potatoes</b>	47 <b>Röstzwiebeln</b> <i>Fried Onions</i>	52 <b>Maiskolben</b> <i>Maize</i>	
48 <b>Grüne Bohnen</b> <i>Green Beans</i>	49 <b>Gebratene Champignons</b> <i>Fried Champignons</i>	50 <b>Blattspinat</b> <i>Leafy Spinach</i>	51 <b>Broccoli</b> 3,30

## SAUCEN

55 <b>Pfeffersoße</b> <i>Pepper Sauce</i>	56 <b>Champignon-Rahmsoße</b> <i>Mushroom Cream Sauce</i>	57 <b>Sauce Béarnaise</b>	2,50
--	--	---------------------------	------



# Salate

## SALADS

60 <b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Mit hausgemachter Vinaigrette</i> <i>Small Mixed Salad with home-made vinaigrette</i>	4,20
61 <b>La Bodega Speziälsalat</b> <i>Zwei Scheiben vom Lammkarree auf Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesankäse</i> <i>Ruccola Salad Two grilled racks of lamb meat on rucicola salad with cherry tomatoes and parmesan</i>	12,00
62 <b>Caesar-Salat</b> <i>Römersalat mit Parmesan, Hähnchenbrustfiletstreifen, Croûtons &amp; Dressing.</i> <i>Caesar Salad with parmesan, chicken breast filet strips, croutons and dressing.</i>	7,80
63 <b>Flamenco-Salat</b> <i>Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Manchego-Käse<sup>1</sup> &amp; hausgemachter Vinaigrette</i> <i>Flamenco Salad with tuna cuts, manchego cheese and house-made vinaigrette</i>	6,80
64 <b>Chili-Mango-Chickem Salat</b> <i>Marinierte Geflügelbruststreifen mit Mango an Blattsalaten und Cherrytomaten in Ginger Vinaigrette</i> <i>Chili-Chicken-Mango salad Marinated chicken breast strips with mango, leafy salad and cherry tomatoes in ginger vinaigrette</i>	9,00

# Suppen

10 <b>Gemüsesuppe</b> <i>Vegetable Soup</i>	3,80
12 <b>Chili con Carne</b> <sup>12</sup>	4,20



## La Bodega Speisen

SPECIALTIES

### NACHOS

- 72 **Nachos von Pollo** 6,80  
*Mit Hähnchenfleisch & Käse<sup>1</sup> überbacken, mit Sauerrahm sowie Avocadocreme  
Tortilla nachos, baked with chicken and cheese. Served in sour cream and avocado cream*
- 73 **Nachos von Carne Mit Rinderhackfleisch<sup>12</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Sauerrahm** 6,80  
*Tortilla nachos, baked with beef and cheese. Served with sour cream*

### BURRITOS

Alle Burritos werden mit Reis, Sauerrahm und Avocadocreme serviert

- 80 **Burrito de Verduras** Große Weizenmehltortilla mit Gemüse gefüllt & mit Käse<sup>1</sup> überbacken 9,00  
*Big wheat tortilla filled with vegetables and baked in cheese. Served with rice, sour cream & avocado cream.*
- 81 **Burrito de Pollo** 9,90  
*Große Weizenmehltortilla mit Hähnchenfleisch gefüllt und mit Käse<sup>1</sup> überbacken  
Big wheat tortilla filled with chicken and baked in cheese. Served with rice, sour cream and avocado cream.*
- 82 **Burrito de Picadillo** 9,99  
*Große Weizenmehltortilla mit Rindergehacktem<sup>12</sup> gefüllt & mit Käse<sup>1</sup> überbacken  
Big wheat tortilla filled with beef and baked in cheese. Served with rice, sour cream and avocado cream.*

### LA BODEGA SPEZIALITÄTEN

- 90 **La Bodega Schnitzel Deluxe** 13,80  
*Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, dazu Country Potatoes  
breaded pork cutlet with champignon-cream sauce and country potatoes*
- 91 **Bisteca Ranchero** 15,80  
*Rinderhüftsteak vom Grill mit pikanter Tomatensauce, dazu Country Potatoes  
Beef sirloin steak, grilled with spicy tomato sauce and country potatoes*
- 92 **Surf and Turf** 24,00  
*Argentinisches Rinderfilet und Scampi mit BBQ-Sauce,  
gegrillter Ananas und Country Potatoes  
Argentinian beef filet as well as scampi with BBQ sauce,  
served with grilled pineapple and country potatoes*
- 93 **Pfeffersteak** Rindersteak mit geschrotetem Pfeffer, dazu Backkartoffel mit Sauerrahm 15,00  
*Beef steak with grinded pepper as well as baked potato with sour cream*
- 94 **Pollo Alfonso** Hähnchenbrustfilet mit Ananas-Currysauce, dazu Kroketten 12,80  
*Chicken breast filet with pineapple-curry sauce and croquettes*
- 95 **Medallones de Cerdo** 16,80  
*Schweinefiletmedaillons mit Serranoschinken, Salbei in Weißweinsauce & Kroketten  
Pork medallions with serrano bacon, sage in white wine sauce and potato croquettes*
- 96 **Pincho La Cortez** 17,00  
*Riesenspieß mit Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika,  
dazu Datteln mit Speckmantel und Kartoffelecken  
Pork medallions with serrano bacon, sage in white wine sauce and potato croquettes*
- 97 **Lamb alla Cusine** 19,80  
*Vier Scheiben Lammkarree vom Grill mit grünen Bohnen, Sauce Bearnaise und Kroketten  
Four racks of lamb meat, grilled with green beans, sauce bearnais as well as croquettes*

ZU ALLEN LA BODEGA SPEZIALITÄTEN ERHALTEN SIE EIN TAGES-DESSERT DAZU



## Spezialitäten aus der Pfanne

STIR-FRY SPECIALTIES

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | <b>Gemüse-Pfanne</b> <i>Frisches Gemüse der Saison mit Reis nach Art des Hauses</i><br><i>Stir-Fry (Vegetable) Fresh vegetable of the season, served with rice à la maison</i>                                    | 9,50  |
| 102 | <b>Hähnchen-Pfanne</b> <i>Hähnchenbruststreifen mit Paprika und Zwiebeln in Spezialsoße mit Reis</i><br><i>Stir-Fry (Chicken) Chicken breast strips with paprika and onion in special sauce. Served with rice</i> | 12,80 |
| 103 | <b>Rindfleisch-Pfanne</b> <i>Rindfleischstreifen in Soße nach Chefkoch-Art, serviert mit Reis</i><br><i>Stir-Fry (Beef) Strips of beef in sauce à la chef. Served with rice</i>                                   | 15,80 |

### GRILLPLATTE

*Rind, Hähnchen sowie Schwein mit Grilltomate, Gemüse der Saison  
und Backkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter*

*GRILLED PLATE Beef, chicken as well as pork with grilled tomatoes, vegetables of the season, and backed potatoe  
Served with sour cream or herb butter*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 106 | <b>für eine Person</b> (ca. 220 g) <i>For one</i>   | 16,50 |
| 107 | <b>für zwei Personen</b> (ca. 440 g) <i>For two</i> | 28,00 |



## Aus dem Meer

FROM THE SEA

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Scampi alla Plancha</b> <i>4 Großgarnelen vom Grill, serviert mit Salatbeilage</i><br><i>4 grilled grand shrimps, served with salad.</i>                              | 19,90 |
| 112 | <b>Lachsfilet</b> <i>Vom Grill, mit Krabben und Hummersoße sowie Reis und Spinat.</i><br><i>Salmon Filet Grilled with crabs and lobster as well as rice and spinach.</i> | 16,80 |
| 113 | <b>Lachsfilet</b> <i>Vom Grill mit Reis, Spinat sowie Zitrone</i><br><i>Salmon Filet Grilled with rice and spinach. Served with lemon.</i>                               | 15,80 |

## Kindergeschichte

MEALS FOR CHILDREN  
(12 years and younger)

*für Kinder bis 12 Jahre!*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 120 | <b>Niños-Schnitzel</b> <i>Paniertes Hähnchenschnitzel &amp; Pommes</i><br><i>Childrens chicken cutlet with french fries</i> | 5,80 |
| 121 | <b>Niños-Steak</b> <i>Kleines Stück Steak mit Pommes</i><br><i>Childrens Steak with french fries</i>                        | 6,80 |



## Desserts

130	<b>Crème Caramel</b>	5,80
131	<b>Crêpes Mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Schokoladensauce</b> <i>with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	6,00
132	<b>Tiramisu</b>	4,00
133	<b>Cassata</b>	4,20
134	<b>Tartufo Classico</b>	3,80
135	<b>Walnussbecher</b> <i>Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis<sup>1</sup> mit Sahnehaube<sup>14</sup> &amp; Walnüssen</i> <b>Walnut Sundae</b> <i>Two scoops of Chocolate Ice as well as one scoop of Vanilla Ice, served with whipped cream &amp; walnuts</i>	5,80
136	<b>Bananensplit</b> <i>Bourbon Vanilleeis auf halben Bananen, mit Schokosauce, Sahne<sup>14</sup> &amp; Mandelblättern garniert</i> <b>Banana Split</b> <i>Bourbon Vanilla Ice with cleaved bananas, served with chocolate sauce, whipped cream and sliced almonds</i>	5,20
137	<b>Früchtebecher</b> <i>Bourbon Vanilleeis<sup>1</sup> &amp; zwei Kugeln Erdbeereis, serviert mit Früchten, Sahne<sup>14</sup> und Erdbeersauce</i> <b>Fruit Sundae</b> <i>One scoop of vanilla ice &amp; two scoops of strawberry ice, served with fruit, whipped cream, strawberry sauce</i>	6,20
138	<b>Coppa La Bodega</b> <i>Drei Kugeln cremiges Vanille-Sahneeis<sup>1</sup>, mit Sahne<sup>14</sup> und Eierlikör garniert</i> <b>Walnut Tub</b> <i>Three scoops of creamy vanilla ice, served with whipped cream and egg liqueur</i>	5,80
139	<b>Eisschokolade</b> <i>Schokogetränk mit Bourbon Vanilleeis<sup>1</sup> &amp; Sahne<sup>14</sup></i> <b>Chocolate</b> <i>Delicious cocoa drink with bourbon vanilla ice and whipped cream</i>	5,80
144	<b>Eiskaffee</b> <i>Aromatischer Kaffee mit Bourbon Vanilleeis<sup>1</sup> &amp; Sahne<sup>14</sup></i> <b>Ice Coffee</b> <i>aromatic coffee with bourbon vanilla ice and whipped cream</i>	4,00

### GEMISCHTES EIS *Mit drei Kugeln nach Wahl* *Mixed Ice Cream Three scoops of choice*

140	<b>Ohne Sahne<sup>14</sup></b> <i>Without whipped cream</i>	3,90
141	<b>Mit Sahne<sup>14</sup></b> <i>With whipped cream</i>	4,30
143	<b>Eine Kugel Eis mit Sahne<sup>14</sup></b> <i>One scoop with whipped cream</i>	2,00

## Warme Getränke

### COFFEE & TEE

## Wasser & Softdrinks

### WATER & SOFTDRINKS

220	<b>Kaffee</b>	2,20	0,25l	0,75l
221	<b>Espresso</b>	1,80	240	241 5,60
222	<b>Doppelter Espresso</b> <i>Double</i>	3,20	242	243 5,60
223	<b>Espresso Macchiato</b>	2,00	<i>Without gas</i>	
224	<b>Cappuccino</b>	2,70	0,2l	0,4l
226	<b>Latte Macchiato</b>	3,00	244	245 4,00
227	<b>Heiße Schokolade</b> <i>Hot chocolate</i>	3,80	246	247 4,00
228	<b>Tee</b> <i>Diverse Sorten</i> <i>Different types of tea</i>	2,30	248	249 4,00
229	<b>Moussa-Tea-Spezial</b> <i>Schwarzer Tee mit fr. Minze &amp; Zitrone</i> <i>Black tea</i>	4,50	250	251 4,00
231	<b>Grog vom Rum</b>	4,50	252	253 4,50
232	<b>Glühwein</b> <i>mulledwine</i>	3,50	254	255 4,50
			256	257 4,50
			258	259 2,80
				<i>Fl. 0,33l</i>
				<i>Dose 0,25l</i>

## Säfte

JUICES

	0,2l	0,4l
260 <b>Apfelsaft</b> <i>Apple juice</i>	2,40	261 4,20
262 <b>Orangensaft</b> <i>Orange juice</i>	2,40	263 4,20
266 <b>Sauerkirsch-Nektar</b> <i>Cherry</i>	2,40	267 4,20
268 <b>Bananen-Nektar</b> <i>Banana</i>	2,40	269 4,20
270 <b>Kirsch-Banane</b> <i>Banana-Cherry</i>	2,40	271 4,20
272 <b>Tomatensaft</b> <i>Tomato juice</i>	2,40	273 4,20
278 <b>Apfelschorle</b> <i>Apple spritzer</i>	2,20	279 4,00

## Biere vom Fass

KEG BEERS

	0,3l	0,5l
287 <b>Warsteiner Premium</b>	2,60	288 3,90
289 <b>König Ludwig (Dunkel)</b>	2,80	290 4,20
285 <b>Staropramen</b> <i>tschechisches Bier</i>	2,80	286 4,00
293 <b>Gespritztes</b> <i>Radler<sup>1,5</sup>, Alster, Diesel<sup>1,2</sup></i>	2,50	294 3,90



## Flaschenbiere

BOTTLED BEERS

292 <b>König Ludwig</b> <i>Wheat Hefeweizen</i>	0,5l	4,00
300 <b>König Ludwig</b> <i>Crystal wheat Kristallweizen</i>	0,5l	4,00
301 <b>König Ludwig</b> <i>Without alcohol Alkoholfrei</i>	0,5l	4,00
302 <b>Warsteiner</b> <i>Without alcohol Alkoholfrei</i>	0,33l	2,90
303 <b>Berliner Weisse</b> <i>Mit Schuss (rot oder grün)</i>	0,33l	3,10



## Longdrinks

Je 0,2 l mit 4 cl

370 <b>Wodka Lemon</b> <sup>3,5</sup>	6,50
371 <b>Wodka Orange</b>	6,50
372 <b>Wodka Red Bull</b> <sup>1,2,7</sup>	7,00
373 <b>Rum Cola</b> <sup>1,2</sup>	6,50
374 <b>Whiskey Cola</b> <sup>1,2</sup>	6,50
375 <b>Gin Tonic</b> <sup>3</sup>	6,50
376 <b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange	5,50

## Spirituosen

SPIRITS

305	<b>Averna<sup>1</sup></b>	2cl	2,50	324	<b>Vecchia Romagna<sup>1</sup></b>	4cl	6,30
306	<b>Ramazotti</b>	2cl	2,50	325	<b>Cardenal Mendoza</b>	4cl	7,00
307	<b>Fernet Branca</b>	2cl	2,80	326	<b>Williamine</b>	2cl	4,00
308	<b>Jägermeister</b>	2cl	2,80	327	<b>Himbeergeist</b>	2cl	4,00
309	<b>Campari<sup>1</sup></b>	5cl	3,50	328	<b>Linie Aquavit</b>	4cl	5,00
311	<b>Baileys<sup>1</sup></b>	2cl	3,00	329	<b>Malteser Aquavit</b>	4cl	5,00
312	<b>Amaretto<sup>1</sup></b>	2cl	2,50	330	<b>Grappa di Chardonnay</b>	2cl	4,00
313	<b>Sambuca</b>	2cl	2,50	331	<b>Grappa di Barolo</b>	2cl	5,50
315	<b>José Cuervo Silver</b>	2cl	2,80	332	<b>Ballantines<sup>1</sup></b>	4cl	6,00
316	<b>José Cuervo Gold<sup>1</sup></b>	2cl	2,80	333	<b>Chivas Regal<sup>1</sup> 12 Year</b>	4cl	9,00
317	<b>Moskovskaya</b>	2cl	3,00	334	<b>Jim Beam</b>	4cl	6,00
318	<b>Gordon's Gin</b>	4cl	4,80	335	<b>Johnnie Walker</b>		
319	<b>Havana Club 3 Jahre</b>	4cl	5,00		<b>Double Black</b>	4cl	9,00
320	<b>Havana Club 7 Jahre<sup>1</sup></b>	4cl	6,00				



## Offene Weine

GLASS WINES

<b>Weiß</b> // White		0,2l	0,5l
380	<b>Chardonnay</b> <i>Trocken // Dry</i>	4,00	381 9,00
386	<b>Grauer Burgunder</b> <i>Valckenberg</i> <i>Elegant-trockener Wein, säurearm</i>	4,50	387 9,50
<b>Rot</b> // Red			
390	<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>Trocken // Dry</i>	4,00	391 9,00
392	<b>Chiraz</b> <i>Trockener Wein aus Sizilien // Dry, Sicilian</i>	4,00	393 9,00
394	<b>Merlot Faucon de Montagne</b> <i>Trockener Wein mit // Dry, fruity</i> <i>ausgeprägter Sortenfrucht</i>	4,00	395 9,00
398	<b>Lambrusco</b> <i>Lieblicher Wein // Homely red wine</i>	4,00	399 9,00
<b>Rosé</b> // Rose			
405	<b>Rosé</b>	4,00	406 9,00

### MISCHGETRÄNKE

410	<b>Sangria mit Früchten</b> <i>with fruits</i>	4,50	411 9,00
412	<b>Weißweinschorle</b> <i>White wine spritzer</i>	3,80	-,-





## Flaschenweine

### Weiß // White

- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 420 | <b>"El Coto" D.O. Rioja Blanco</b><br><i>Spanien, trocken, frisch, harmonisch // Dry, fresh, harmonious</i>                   | 0,75l | 21,00 |
| 421 | <b>Molin Lugana DOC Ca Maiol</b><br><i>Italien, feine Kräuteraromen, harmonisch // Fine herbal aroma, harmonious</i>          | 0,75l | 36,00 |
| 422 | <b>Grauer Burgunder</b> <i>Valckenberg</i><br><i>Deutschland, elegant, trocken, wenig Säure // Elegant, dry, low acidity.</i> | 0,75l | 29,00 |

### Rot // Red

- |     |  |       |       |
|-----|--|-------|-------|
| 430 | <b>Faustino V</b><br><i>Spanien, kraftvoll, harmonisch rund, samtweich // Well-rounded, soft</i>   | 0,75l | 18,00 |
| 432 | <b>Primitivo</b><br><i>Italien, harmonisch rund, Anklänge von Pflaumen, Weihnachtsgewürzen und Beerenfrucht am Gaumen.<br/>// Well-rounded with trace flavours of plums, Christmas spices and berry fruit.</i> | 0,75l | 25,00 |
| 433 | <b>Malbec</b><br><i>Argentinien, angenehm-ausgeglichener, trockener Rotwein mit Note von Pflaumen und reifen Beeren.<br/>// Well-rounded, dry red wine with trace flavours of plums and ripe berries.</i>      | 0,75l | 39,00 |

## Prosecco

- |     |                      |           |       |
|-----|----------------------|-----------|-------|
| 440 | <b>Prosecco</b>      | Glas 0,1l | 3,80  |
| 441 | <b>Prosecco Brut</b> | 0,75l     | 22,00 |

- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 443 | <b>Champagner</b> <i>Champaign</i><br><i>Veuve Pelletier</i>    | 0,75l | 49,00 |
| 443 | <b>Champagner</b> <i>Champaign</i><br><i>Moët &amp; Chandon</i> | 0,75l | 89,00 |

## Champagner

 Steakhaus La Bodega - Kudamm

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff,  
5) mit Antioxidationsmittel, 6) enthält Süßungsmittel, 7) taurinhaltig,  
8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 11) enthält Geschmacksverstärker,  
12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält Phenylalaninquelle,  
14) Stickoxydul, \*\*) Frischfleischgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
Abbildungen ähnlich!

