



**DE LIVA**  
TR HOLZKOHLEGRILL & STEAKHOUSE



HERZLICH  
WILKOMMEN



UNSERE SPEISEKARTE WIRD NOCH ERSTELLT,  
WIR BITTEN DAHER UM VERSTÄNDNIS.

Das DE LIVA Team heißt Sie herzlich willkommen  
und setzt alles daran, Ihren Besuch zu einem besonderen  
Erlebnis zu machen.

Genießen Sie bei uns einen angenehmen Abend mit  
mediterranen Spezialitäten und vielem mehr.  
Wir servieren Ihnen stets frisch zubereitete Gerichte aus  
erlesenen Zutaten.

Unser Fokus liegt auf authentischer orientalischer Küche, die  
auf einem speziellen Holzkohlegrill zubereitet wird, sowie auf  
hochwertigen Steakgerichten, die mit viel Sorgfalt und Liebe  
zum Detail angerichtet und gebraten werden.  
In den Sommermonaten laden wir Sie ein, unsere Speisen auch  
im gemütlichen Außenbereich zu genießen.

Und wenn es draußen kühler wird, heißen wir Sie in unseren  
behaglichen Innenräumen herzlich willkommen.  
Machen Sie es sich bei uns gemütlich – wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!

HERZLICH  
WILKOMMEN

[www.de-liva.de](http://www.de-liva.de)

<b>Menü</b>	<b>SEITE</b>
Kalte Vorspeisen	1
Warme Vorspeisen	2
Salate	3
Suppen	3
Ocakbaşı (vom Holzkohlegrill)	4
De Liva Steaks	5
Pasta	6
Menü für Kinder	6
Vegetarisches	6
Desserts	7
Soft Drinks	8
Warme Getränke	9
Biere	10
Internationale Cocktails	11
Alkoholfreie Cocktails	11
Short Drinks	12
Weine	13
Allergeninformationen	14



## Kalte Vorspeisen

- 01- Cacık [Dschadschick] (Tzatziki)** 5,00 €  
Joghurt mit Gurkenstückchen, Salz, Minze, Knoblauch und Olivenöl zubereitet (f).
- 02- Hummus** 6,00 €  
Gekochter Kichererbsenmus mit Sesampaste und Olivenöl verfeinert (k).
- 03- Babaganuş [Babaganusch] (Auberginen-Dip)** 7,00 €  
Cremiger Auberginen-Dip aus gegrilltem Gemüse: Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauch mit Olivenöl verfeinert.
- 04- Çiğ Köfte [Tschie Köftä] (Bulgurfrikadellen)** 6,00 €  
Frikadellen aus Bulgur, feinen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Tomatenmark auf Romanasalatblättern serviert, mit Granatapfelsirup und Zitrone sowie Olivenöl verfeinert (a).
- 05- Acılı Antep Ezme [Adschili Antep Esme] (Scharfer Gemüse-Dip)** 6,00 €  
Scharfer, fein gehackter Gemüsesalat aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern – verfeinert mit Olivenöl, Granatapfelsirup und orientalischen Gewürzen. Eine pikante Spezialität aus der Region Gaziantep – perfekt als Vorspeise oder Dip.
- 06- Şakşuka [Schackschucka] (Gemüsegericht)** 8,00 €  
Ein traditionelles, kalt serviertes Gemüsegericht aus gebratener Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebeln – fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Joghurt und Gewürzen. Aromatisch, herzhaft und typisch türkisch (f).
- 07- Haydari (Joghurt-Dip)** 6,00 €  
Cremiger Joghurt-Dip mit Knoblauch, getrockneter Minze und verfeinert mit Butter – würzig und erfrischend (f).
- 08- Yaprak Sarma [Barma] (gefüllte Weinblätter)** 7,00 €  
Zart gefüllte Weinblätter mit einer aromatischen Mischung aus Reis, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen – mit Zitronensaft verfeinert und kalt mit Joghurt serviert (a, f).
- 09- Gemischter, kalter Vorspeisenteller** 15,00 €  
mit Cacık, Hummus, Çiğ Köfte, Acılı Antep Ezme, Haydari und Yaprak Sarma (a, f, k).



## Warme Vorspeisen

- 15- İçli Köfte [İtschli Köftä] (Bulgurbällchen) 9,00 €**  
Knusprig frittierte Bulgurbällchen mit einer herzhaften Füllung aus gewürztem Hackfleisch, Tomatenmark, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen. Außen goldbraun und kross, innen saftig und aromatisch (a).
- 16- Pastirma heißer Humus 11,00 €**  
Cremiger Hummus aus pürierten Kichererbsen, Sesampaste, Zitronensaft und Knoblauch – verfeinert mit zart angebratenem Pastirma (türkisches Rinder-Dörrfleisch) (j, k).
- 17- Çin Börek [Tschinn Börek] (Frühlingsrollen) 7,00 €**  
Yufka-Teig-Röllchen gefüllt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Karotten, Lauch und Weißkohl sowie Sojasoße (a, g).
- 15- Imam Bayıldı [İmamm bajelde] (gefüllte Aubergine) 9,00 €**  
Gefüllte, gegrillte Aubergine mit einer aromatischen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika – sanft geschmort in hochwertigem Olivenöl und verfeinert mit Gewürzen.
- 19- Sigara Böreği [böreji] (gefüllte Teigröllchen) 7,00 €**  
Knusprige, gerollte Teigröllchen, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Schafskäse und frischen Kräutern. Traditionell frittiert, entfalten sie ihre goldene Knusprigkeit und aromatische Füllung (a, f).
- 20- warmer Vorspeisenteller 13,00 €**  
mit İçli Köfte, Çin Börek und Sigara Böreği (a, f, g).
- 21- De Liva Fitness Spezial 7,00 €**  
mit Bohnen, Kichererbsen, Petersilie, Tomaten, Olivenöl und Zitrone (k).



## Salate

- 30- Gemischter Salat** 9,00 €  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, Cherry Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Rucola und Paprika.
- 31- Caesar Salat** 14,00 €  
(mit Romanasalat, Cherry Tomaten, Gurken, Rucola und Paprika mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Croutons verfeinert, dazu Caesar Dressing (f).
- 32- Rinderfilet Salat** 20,00 €  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, Cherry Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Rucola und Paprika und gegrilltes Rinderfilet.
- 33- Nizza Salat** 14,00 €  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, Cherry Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Rucola, Paprika, milde Peperoni und Thunfisch (d).
- 34- London Salat** 16,00 €  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, Cherry Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Schnitzelstreifen, Penne Nudeln und Parmesankäse (a, f).
- 35- L. A Fitness Salat** 16,00 €  
Nährwerte: 653 Kcal | 51g P | 68g KH | 19g F  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, Cherry Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Paprika, Falafel, Rucola, Bulgur Reis und Tunfisch (a, d).
- 36- Avocado Lachs Salat** 18,00 €  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, gegrillter Lachs, Cherry Tomaten, Avocado, Gurken, Mais, Zwiebeln, Rucola und Paprika (d).
- 37- Garnelen Salat** 17,00 €  
mit Eisberg, rote und grüne Endivie, Cherry Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Rucola, Paprika, gebratene Garnelen und Parmesankäse (f, n).

### Dressings zur Auswahl:

Italian, Balsamico, Kräuter, Joghurt (f), French (i), Cocktailsoße, Tzatsiki (f), Essig Öl, Caesar (f) und Aioli Dressing

## Suppen

- 40- Linsensuppe** 5,50 €
- 41- Tomatensuppe** 5,50 €



## Ocakbaşı (vom Holzkohlegrill)

- 42- Adana (leicht scharf)** 22,00 €  
Pikant gewürztes Lammhackfleisch auf speziellen Spießern über Holzkohle gegrillt, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 43- Urfa (nicht scharf)** 22,00 €  
Lammhackfleisch auf speziellen Spießern über Holzkohle gegrillt, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 44- Dana Şiş [Schisch] (Kalbspieße)** 26,00 €  
Fein gewürzte, marinierte Kalbfleischfiletspieße von der Hüfte über Holzkohle gegrillt, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 45- Ali Nazik [Nasik]** 26,00 €  
Zart gegrilltes Lammhackfleisch auf einem cremigen Bett aus geräucherter Aubergine und Knoblauchjoghurt, verfeinert mit Gewürzen und Butter (f).
- 46- Izgara Köfte [Isgara Köftä] (Frikadellen)** 21,00 €  
Frikadellen vom Kalb und Lamm serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 47- Kuzu Şiş [Kusu Schisch] (Lammspieße)** 26,00 €  
Fein gewürzte, marinierte Lammfleischfiletspieße von der Hüfte, über Holzkohle gegrillt, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 48- Pirezola [piersola] (Lammkoteletts)** 28,00 €  
Lammkoteletts über Holzkohle gegrillt, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillte Paprika und Tomaten (a).
- 49- Tavuk Şiş [Tavuk Schisch] (Hähnchenspieße)** 21,00 €  
Zart gegrillte Hähnchenspieße, auf dem Grill saftig gegart, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 50- Kanat (Chicken Wings)** 21,00 €  
Zart gegrilltes Hähnchengeflügel, auf dem Grill saftig gegart, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrillter Paprika und Tomaten (a).
- 51- De Liva Spezialteller (gemischter Grillteller)** 32,00 €  
Grillteller mit Adana, Kalbspieß, Hähnchenspieß, Lammkotelett, serviert mit Cocktail- und Aioli-Soße, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrillter Paprika und Tomaten (a).

Für eine Person 32,00 €  
Je weitere Person + 28,00 €





## De Liva Steaks

(wählen Sie hierzu 2 Saucen)

### 60- Dry Aged New York Cut (Rumpsteak) 39,00 €

Ein echter Klassiker – aus dem Rinderrücken geschnitten, kräftig im Geschmack. Serviert mit Grillgemüse.  
ca. 300 g

### 61- Dry Aged T-Bone Steak 49,00 €

Filet und Roastbeef in einem – am Knochen gegrillt für besonders intensiven Geschmack. Serviert mit Grillgemüse.  
ca. 450 bis 500 g

### 62- Dry Aged Rinderfilet 39,00 €

Das edelste Stück vom Rind – besonders zart, mager und saftig. Serviert mit Grillgemüse.  
Ca. 300 g

### 63- Dry Aged Entrecôte (Rib-Eye) 42,00 €

Zartes Steak aus dem mittleren Rippenstück – kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen Fettsäure für besonders saftigen Genuss. Serviert mit Grillgemüse.  
ca. 350 bis 400 g

### 64- Dry Aged Blank Angus Flank Steak 33,00 €

Aus dem Bauchlappen des Rindes geschnitten – ein besonders aromatischer Cut mit intensivem Geschmack.  
Serviert mit Grillgemüse.  
ca. 300 g

## Beilagen

Pommes	5,00 €
Rosmarinkartoffeln	6,00 €
Kleine Gemischter Salat	6,00 €
De Liva Spezial Salat (Tabbouleh) (Romana Salat Petersilien Bulgur Tomaten Grenade Affen)	7,00 €
Süßkartoffeln-Fries	6,00 €

## weitere Saucen

Curry Souce	4,00 €
Hollandaise Souce	4,00 €
Pfeffer Souce	4,00 €
Smoked Honey BBQ Souce	4,00 €
Aioli Sauce	4,00 €
Barbecue Sauce	4,00 €
Salsa Red Classic Souce	4,00 €
Salsa Guacamole Souce	4,00 €
Cocktail Souce	2,00 €
Tzatziki Souce	4,00 €
Caesar Souce	4,00 €
Kräuter Souce	2,00 €
Mayo, Ketchup	1,00 €





## Pasta (ab September)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>70- Penne Arrabiata</b><br>mit Knoblauch in scharfer Soße (a).  | <b>13,00 €</b> |
| <b>71- Penne Napoli</b><br>mit Tomatensoße (a).  | <b>13,00 €</b> |
| <b>72- Penne Hähnchenstreifen</b><br>mit feinen Hähnchenstreifen und Knoblauch-Sahne-Soße (a, g).          | <b>16,00 €</b> |
| <b>73- Spaghetti Bolognese</b><br>mit Bolognesesoße und Parmesan (a, g).                                   | <b>13,00 €</b> |
| <b>74- Spaghetti al Salmone</b><br>Gegrillter Lachs (am Stück) und Spinat in Tomaten-Sahnesauce (a, b, g). | <b>18,00 €</b> |
| <b>75- Tortellini Gorgonzola</b><br>mit Gorgonzola, in Sahnesoße und Parmesan Käse (a, b, g, 1).           | <b>16,00 €</b> |

**(Extrabelag +2,00 € jeweils)**

## Menü für Kinder

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>80- Chicken Nuggets Teller</b><br>6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes. | <b>8,00 €</b> |
| <b>81- Tavuk Şiş</b><br>Hähnchenspieß mit Pommes                         | <b>9,00 €</b> |
| <b>82- Köfte Teller</b><br>Frikadellen vom Rind mit Pommes               | <b>9,00 €</b> |

## Vegetarisches

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>90- Falafel Teller</b><br>mit Bulgur, Salat und Cocktail Sauce.  | <b>13,00 €</b> |
| <b>91- L. A Lincoln</b><br>mit Zwiebeln, Paprika, Spinat, Mais, Tomate, Zucchini, Aubergine, Magerquark und Bulgur. | <b>18,00 €</b> |



## Desserts

### 100- Havuc Dilimli Baklava [Chavutsch Dilimli Baklawa] 9,00 €

Knuspriges Baklava in Havuç-Dilimi-Form, mit Pistazien gefüllt und in süßem Zuckersirup eingelegt.  
Serviert mit original türkischem Maraş-Eis (a, f, l).

### 101- Künefe [Künäfä] 8,00 €

Warme Süßspeise aus feinen Engelshaar-Teigfäden (Kadayıf), gefüllt mit geschmolzenem Mozzarella,  
knusprig gebacken und mit Zuckersirup überzogen, verfeinert mit Pistazien. Warm serviert mit Maraş-Eis (a, f, o).

### 102- Klassik Baklava [Baklawa] 7,00 €

Traditionelles Blätterteiggebäck, hauchdünn geschichtet und mit Pistazien gefüllt.  
Knusprig gebacken und in süßem Zuckersirup getränkt. 3 Stück (a, o).

### 103- Sütlaç [Bütlatsch] Milchreis 6,00 €

Traditioneller türkischer Milchreis – cremig gekocht mit frischer Milch, zart gesüßt und im Ofen gebacken,  
mit Zimt verfeinert. Auf Wunsch kalt oder warm serviert. (a, f).

### 104- Dubai Baklava [Baklawa] 8,00 €

Eine edle Variation des Klassikers – zartes Baklava, verfeinert mit Pistazien und cremiger Lotusfüllung,  
umhüllt von goldbraunem Blätterteig und süßem Sirup sowie Schokolade.  
Ein Hauch von Luxus aus dem Orient. 2 Stück (a, f, o)



## Soft Drinks

**200- Unsere Klassiker** 3,50 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix,  
Fanta Exotic, Uludağ (1, 2, 7, 11).

**201- Fuzetea** 4,00 €

Pfirsich, Zitrone, Grüner Tee (1)

**202- Schweppes** 3,50 €

Wild Berry, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water (1, 2).

**203- Gerolst. Naturell Wasser** 0,25 l 3,00 €

**204- Gerolst. Sprudel** 0,25 l 3,00 €

**205- Gerolst. Naturell Wasser** 0,75 l 7,00 €

**206- Gerolst. Sprudel** 0,75 l 7,00 €

**207- Red Bull** (9, 11, 14) 0,25 l 4,00 €

**208- Red Bull Blue Edition** (9, 11, 14) 0,25 l 4,00 €

**209- Kiba** (1, 2) 0,30 l 4,00 €

**210- Apfelschorle** 0,30 l 4,00 €

## Säfte

**211- Ananas** 0,30 l 4,00 €

**212- Apfelsaft** 0,30 l 4,00 €

**213- Maracuja** 0,30 l 4,00 €

**213- Orangensaft** 0,30 l 4,00 €



## Warme Getränke

214-	Café Crème	3,00 €
215-	Cappuccino <sup>(8)</sup>	3,50 €
216-	Espresso	3,00 €
217-	Latte Macchiato <sup>(8)</sup>	4,00 €
218-	Kakao	4,00 €
219-	Türkischer Mokka	4,00 €
220-	Tee verschiedene Sorten	3,00 €
	<small>türkischer Apfel, Schwarztee, Grüner, Pfefferminze und Kamille</small>	



## Biere

221-	Bitburger vom Fass	0,30 l	4,00 €
222-	Theodor König Zwickl Kellerbier	0,30 l	4,00 €
223-	Benediktiner Hell Lagerbier	0,50 l	5,50 €
224-	Bitburger Radler	0,30 l	4,00 €
225-	Kandi Malzbier	0,33 l	4,00 €
226-	Bitburger alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
227-	Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
228-	Benediktiner Weizen naturtrüb	0,50 l	5,50 €
229-	Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,50 €



## Internationale Cocktails

- 130- Piña Colada** 9,00 €  
Karibischer Cocktailtraum aus Rum, Kokos & Ananas – süß, cremig und eiskalt mit Sahne serviert. Urlaub zum Trinken! (1, 2, 3, 8, 9).
- 131- Sex on the Beach** 9,00 €  
Pfirsichlikör, Tequila, Granatapfelsirup und Orange – süß, saftig, verführerisch. Schmeckt nach Sonne, Strand & einem Hauch Abenteuer. (1, 2, 3, 9).
- 132- Cuba Libre** 9,00 €  
Kubanischer Kultklassiker: Rum, Cola, Limette – simpel, stark, gut. So schmeckt Freiheit im Glas. (1, 2, 3).
- 133- Mojito** 9,00 €  
Kubanischer Charme: Minze, Limette, Sodawasser, Zuckerrohr und Rum – perfekt gemixt für den ultimativen Frischekick (1, 2).
- 134- Caipirinha** 9,00 €  
Der brasilianische Klassiker: Limette, Zitrone, Rohrzucker und Cachaça – spritzig, fruchtig und einfach unwiderstehlich. Der Geschmack des Südens, direkt im Glas!
- 135- Margarita** 9,00 €  
Der Mexiko-Klassiker: Tequila, Limette und Orangenlikör – erfrischend, spritzig, ein bisschen sauer und einfach perfekt. Ein Muss für Tequila-Liebhaber! (1, 2, 9).
- 136- Tequila Sunrise** 9,00 €  
Fruchtig, süß, und so farbenfroh wie der Sonnenaufgang: Tequila, Orangensaft und Grenadine – der perfekte Start in den Tag, auch wenn die Sonne schon hoch steht! (1, 2, 9).
- 137- Long Island Ice Tea** 10,00 €  
Kraftvoller Mix aus Wodka, Tequila, Rum, Gin und Cola – für alle, die einen Drink mit richtig viel Power und Geschmack wollen. Erfrischend, stark und einfach legendär. (1, 2, 3, 9).

## Alkoholfreie Cocktails

- 139- Ipanema** 8,00 €  
Ein erfrischender Mix aus Limette, Zuckerrohr und Maracuja-Saft – spritzig, fruchtig und leicht. Der Geschmack von Brasilien, direkt im Glas. (1, 2, 9).
- 140- Coconut Kiss** 8,00 €  
Ein zarter Tropenbuss, der nach Kokosnuss und Ananas schmeckt – cremig, süß und erfrischend. Der perfekte Genuss für alle, die den Sommer im Glas erleben möchten. 1, 2,
- 141- Sex on the Beach alkoholfrei** 8,00 €  
Fruchtig, erfrischend und verführerisch – eine köstliche Mischung aus Pfirsich, Cranberry und Orange. Der perfekte tropische Genuss, der den Sommer in dein Glas zaubert. (1, 2, 9).



## Short drinks

240- Jack Daniel's	2 cl	3,00 €
241- Jim Beam	2 cl	3,00 €
242- Grey Goose	2 cl	4,00 €
243- Absolut	2 cl	3,00 €
244- Gordon's London	2 cl	3,00 €
245- Hendrick's Gin	2 cl	4,00 €
246- Ramazzotti	2 cl	3,00 €
247- Jägermeister	2 cl	3,00 €

## Aperitifs

### 248- Negroni Tradizionale 8,00 €

Der Negroni ist ein klassischer italienischer Cocktail, der aus drei Hauptkomponenten besteht: Gin, Bitter und rotem Wermut. Diese Mischung ergibt einen kräftigen und aromatischen Drink, der sowohl süße als auch bittere Noten vereint. Perfekt für Liebhaber von intensiven und ausgewogenen Cocktails.

### 249- Espresso Martini 8,00 €

Der Espresso Martini ist ein moderner Klassiker, der ursprünglich mit Wodka zubereitet wird. Dieser Cocktail kombiniert die kräftigen Aromen von frisch gebrühtem Espresso mit der glatten Textur von Wodka und einem Hauch von Süße. Ideal für alle, die einen belebenden und eleganten Drink genießen möchten.

### 250- Gimlet 8,00 €

Der Gimlet ist ein erfrischender Cocktail, der pur auf Eis serviert wird. Er besteht aus Gin, Limettensaft und Zuckersirup. Diese Kombination sorgt für einen klaren und zitrusfrischen Geschmack, der perfekt für warme Tage oder als leichter Aperitif geeignet ist.



## Weine

### Beyaz Şarap

[Bejas Scharap] (Weißwein)

Glas 0,20l

Flasche

- |   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| <b>300- Grauer Burgunder</b> – Weingut F. Jäckel –<br>trocken, stoffiger, kräftiger Wein – sehr wenig Säure                     | <b>7,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>301- GrauWeißGut</b> – Weingut Julius Zotz –<br>trocken, frisch animierender Sommerwein<br>mit der Spritzigkeit des Gutedels | <b>8,00 €</b> | <b>23,00 €</b> |
| <b>302- Epicuro Vermentino</b> - trocken<br>zart, fruchtig frisch, florale Aromen   | <b>7,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>303- Weisser Burgunder feinherb</b><br>– Weingut Franz Jäckel – trocken<br>Fruchtig, spritzig mit leichter Süße              | <b>7,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>304- Lugana DOC - Casello Bondoni</b> – weich<br>fruchtig mit einer fantastischen Säure                                      | <b>9,00 €</b> | <b>26,00 €</b> |

### Pembe Şarap

[Pämbä Scharap] (Rosé Wein)

- |   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| <b>305- Rosaspina – Casello Bondi</b> – halbtrocken<br>Der Sommerwein für Roséliebhaber | <b>8,00 €</b> | <b>23,00 €</b> |
|---|---------------|----------------|

### Kırmızı Şarap

[kermese Scharap] (Rotwein)

- |   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| <b>306- Epicuro Nero D'Avola IGP Sicilia</b> - trocken<br>rote süffige Fruchtaromen, würzig             | <b>7,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>307- Epicuro Primitivo IGP Puglia</b> - trocken<br>intensiv fruchtig, würzig und samtig              | <b>7,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>308- Pinotivo – Rotweincuveé feinherb</b> -samtig<br>würzige Cuvée aus Cabernet Dorio und Pinot Noir | <b>7,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |



# Guten Appetit

## ALLERGENE ENTHÄLT:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- c) Eier oder Eierzeugnisse
- d) Fisch oder Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- f) Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Laktose
- g) Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse
- h) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- i) Senf oder Senferzeugnisse
- j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid / Sulfite
- m) Lupinen oder Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse
- o) Nüsse

## ZUSATZSTOFFE:

- mit Farbstoff(en) -1
- mit Konservierungsstoff(en) -2
- mit Antioxidationsmittel -3
- mit Geschmacksverstärker(n) -4
- geschwefelt -5
- geschwärzt -6
- mit Phosphat -7
- mit Milcheiweiß -8
- koffeinhaltig -9
- chininhaltig -10
- mit Süßungsmittel -11
- enthält eine Phenylalaninquelle -12
- gewachst -13
- mit Taurin -14



**DE LIVA**  
TR. HOLZKOHLEGRILL & STEAKHOUSE

[www.de-liva.de](http://www.de-liva.de)



**DE LIVA**  
TR HOLZKOHLEGRILL & STEAKHOUSE