

Liebe Gäste,

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir derzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Gekennzeichnete Allergene

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupine

N Weichtiere (Schnecken, Muscheln)

Gekennzeichnete Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

Petiscos e Entradas | Appetithappen und Vorspeisen



Azeitonas 3,10 €

Angelegte portugiesische Oliven | Marinated Portuguese olives
Olives portugaises marinées



Queijinho regional de mistura 4,20 € (G)

Portugiesisches 3-Milch-Käschen (Kuh, Schaf und Ziege) | Small Portuguese blended milk cheese (cow, sheep and goat) | Petit fromage portugais aux 3 laits (vache, brebis et chèvre)



Queijinho de Azeitão DOP amanteigado no forno com alho, tomilho, vinho tinto, e pão torrado 18,- € (für 2) (A, G, L)

Gebackener Schafbutterkäse aus „Azeitão DOP“ mit Knoblauch, Thymian und Rotwein, dazu geröstetes Brot | Baked sheep milk butter cheese from “Azeitão DOP” with garlic, thyme and red wine, served with toasts | Fromage de brebis crémeux d’« Azeitão DOP » chaud, assaisonné à l’ail, au thym et au vin rouge, accompagné de toasts

Salgadinhos

Pastéis de bacalhau 4,20 € (A, C, D, L)

Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.) | Salt cod fritters (3 pcs.)
Beignets de morue (3 pcs)

Rissóis de camarão 4,20 € (A, B)

Krabbenteigtaschen (3 St.) | Shrimp turnovers (3 pcs.)
Rissoles aux crevettes (3 pcs)

Rissóis de carne 4,20 € (A, C, F, G, I, L)

Fleischteigtaschen (3 St.) | Meat turnovers (3 pcs.)
Rissoles à la viande (3 pcs)

Rissóis de leitão com salada e filetes de laranja 10,20 € (A, C, L)

Spanferkelteigtaschen mit Salatbouquet und Orangenfilets (2 St.) | Suckling pig turnovers with salad and orange wedges (2 pcs.) | Rissoles farcies au cochon de lait accompagnées de salade et de quartiers d’orange (2 pcs)

Chamuças de carne 5,20 € (A, F)

Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.) | Portuguese ground beef spicy samosas (3 pcs.) | Samoussas portugais farcis au bœuf haché épicé (3 pcs)



Chamuças de verdura 4,90 € (A, F)

Port. vegetarische Samosas (3 St.) | Portuguese vegetarian samosas (3 pcs.)
Samoussas portugais farcis aux légumes (3 pcs)

Enchidos (quentes) · Traditionelle Wurstspezialitäten (warm)

Alheira frita 7,50 € (A, L, 1, 2)

Gebratene portugiesische „Knoblauchwurst“ | Fried “garlic sausage”
« Saucisse à l’ail » frite

Morcela assada 8,- € (A, L, 2)

Gegrillte portugiesische Blutwurst | Grilled Portuguese black pudding
Boudin noir portugais grillé

Chouriço assado 9,- € (G, L, 2)

Flambierter „Chouriço“ | “Chouriço” flambé | « Chouriço » flambé

Saladas · Salate



Salada mista grande 7,- €

Großer gemischter Salat | Big mixed salad | Grande salade composée

Salada de polvo 10,20 € (N)

Marinierter Oktopuss nach portugiesischer Art auf gemischtem Salat | Marinated octopus “Portuguese style” on a mixed salad | Poulpe mariné à la portugaise sur une salade composée

Salada de bacalhau 10,20 € (D, L)

Marinierter Kabeljau (Stockfisch) nach portugiesischer Art auf einem gemischtem Salat | Marinated salt cod “Portuguese style” on a mixed salad | Morue marinée à la portugaise sur une salade composée

Prato misto de entradas 16,50 € (für 2) (A, B, C, D, F, G, I, L, N, 2, 3)
Gemischter Vorspeiseteller (3 „Salgadinhos“, Oktopussalat, Kabeljau-Salat, Kichererbsen-Salat, Augenbohnen-Salat und „Chouriço“) | Mix of Portuguese starters (3 “salgadinhos”, octopus salad, salt cod salad, chickpeas salad, black-eyed peas salad and “chouriço”) | Plat d’hors-d’œuvre variés (3 «salgadinhos», salade de poulpe, salade de morue, salade de pois chiches, salade de haricots cornilles et « chouriço »)

Tábuas (frio) · Platten (kalt)



Tábua de queijos 10,20 € (C, G, H, 1, 2)
Portugiesische Käseplatte | Portuguese cheese board
Planchette de fromages portugais


Tábua de enchidos e presunto 10,20 € (A, H, L, 2, 3)
Port. Rohschinken- und Wurstplatte | Portuguese cured ham and sausage board
Planchette de saucisses et jambon cru portugais

Tábua mista 19,50,- € (A, C, G, H, L, 1, 2, 3)
Gemischte Platte (Käse, Wurst und Rohschinken) | Mixed board (cheese, sausage and cured ham) | Planchette mixte (fromage, saucisses et jambon cru)

Marisco · Meeresfrüchte

Amêijoas à Bulhão Pato 14,90 € (L, N)
Venusmuscheln nach „Bulhão-Pato“-Art in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit Koriander | Clams “Bulhão Pato style” in white wine with garlic and coriander | Palourdes à la « Bulhão Pato », sauce vin blanc, ail et coriandre

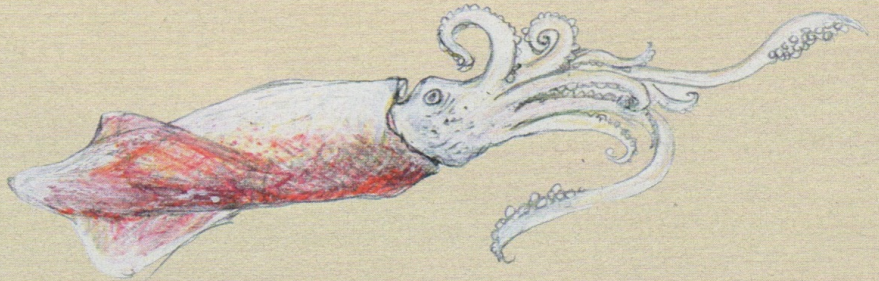
Gambas fritas com alho 14,90 € (B, L)
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Weißwein-Sauce | Fried prawns in white wine with garlic | Gambas à l’ail et au vin blanc

ALLES  TINTENFISCH?

von wegen!

LULA

KALMAR
(*Loligo vulgaris*)



CHOCO

DER GEMEINE
TINTENFISCH
(*Sepia vulgaris*)



POLVO

DER GEMEINE KRAKE
(*Octopus vulgaris*)



Pratos principais | Hauptgerichte

Vegetariano · Vegetarisch

- ✓ **Cuscuz com cataplana de verduras em molho de tomate 15,90 € (A, I)**
Couscous mit Gemüseeintopf in der „Cataplana“ | Couscous and vegetables stew in the “Cataplana” | « Cataplana » de légumes accompagnée de semoule
- ✓ **Prato de verduras com milho frito 14,90 € (I)**
Gemüseteller mit frittiertes Polenta nach Madeira-Art | Mix of vegetables with fried polenta “Madeira style” | Poêlée de légumes frais et polenta frite à la mode de Madère
- ✓ **Alho francês à Brás 14,90 € (C, G)**
Lauch-Julienne-Pfanne nach „Brás“-Art mit Zwiebeln, hausgemachten Strohkartoffeln, Rührei, Oliven und Petersilie | Sautéed leek “Brás style” with onions, home made straw potatoes, scrambled egg, olives and parsley | Poêlée de poireau à la « Brás » (oignons, pommes paille maison, œuf brouillé, olives et persil)

Peixe e Marisco · Fisch und Meeresfrüchte

- Polvo grelhado com batatas a murro e verdura 23,90 € (I, N)**
Gegrillter Oktopus mit „a Murro“ jungen Pellkartoffeln, Gemüse und „grüner Sauce“ (Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl) | Grilled octopus with “a murro style” young potatoes baked in their skin, vegetables and “green sauce” (onions, parsley, olive oil) | Poulpe grillé, pommes de terre nouvelles, légumes et « sauce verte » (oignons, persil, huile d’olive)
- Choco grelhado com batatas a murro e verdura 23,90 € (I, N)**
Gegrillte Sepia mit „a Murro“ jungen Pellkartoffeln, Gemüse und „grüner Sauce“ (Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl) | Grilled cuttlefish with “a murro style” young potatoes baked in their skin, vegetables and “green sauce” (onions, parsley, olive oil) | Seiche grillée, pommes de terre nouvelles, légumes et « sauce verte » (oignons, persil, huile d’olive)
- Cataplana de peixe e marisco 25,90 € (A, B, C, D, G, I, J, N)**
Fisch-Meeresfrüchte-Eintopf in der „Cataplana“ mit Kartoffeln und Paprika | Mixed fish and seafood stew in the “Cataplana” with potatoes and peppers | « Cataplana » de poissons, fruits de mer, pommes de terres et poivrons

Der „Bacalhau“

Eine wichtige Rolle in der portugiesischen Küche spielt der Bacalhau, von diesem werden pro Jahr und Person durchschnittlich 7 Kilo ungewässerter und 15 Kilo gewässerter



Bacalhau verzehrt. Er wird roh gegessen, mariniert, gegrillt, gekocht, man verarbeitet ihn in Suppen, Salaten, Vorspeisen (Pastel de Bacalhau) und Hauptgerichten. Ein Sprichwort sagt, dass es 365 verschiedene Rezepte gäbe - für jeden Tag des Jahres eines.

Portugal beansprucht zudem ein eigenes

Herstellungsverfahren für Stockfisch („Bacalhau de cura tradicional portuguesa“). Dieses Verfahren verlangt eine Trocknungszeit von ca. 150 Tagen, die Trocknung nur durch Wind und Sonne (oder in einem Trocknungs-Tunnel) sowie die ausschließliche Verwendung von reinem Meersalz zum Einreiben des Fisches. Es läuft derzeit ein Antrag, diese besondere Herstellungsweise europaweit als „traditionelle regionale Spezialität“ schützen zu lassen.

Bacalhau · Stockfisch (Kabeljau)

Cataplana de bacalhau 25,90 € (A, B, C, D, G, I, J, L, N)

Kabeljau(Stockfisch)-Meeresfrüchte-Eintopf in der „Cataplana“ mit Kartoffeln und Paprika | Salt cod and seafood stew in the “Cataplana” with potatoes and peppers | « Cataplana » de morue, fruits de mer, pommes de terres et poivrons

Bacalhau à Brás 18,- € (C, D, G, L)

Kabeljau-Pfanne (Stockfisch) nach „Brás“-Art, in Stücke geschnitten mit Zwiebeln, hausgemachten Strohkartoffeln, Rührei, Oliven und Petersilie | Sautéed sliced salt cod “Brás style” with onions, home made straw potatoes, scrambled egg, olives and parsley | Poêlée de morue effilée à la « Brás » (oignons, pommes paille maison, œuf brouillé, olives et persil)

Bacalhau à Gomes de Sá 18,- € (C, D, L)

Kabeljau (Stockfisch) nach „Gomes-de-Sá“-Art, in Stücke geschnitten und im Ofen gebacken mit Salzkartoffeln, gekochtem Ei, Oliven und Petersilie | Sliced salt cod “Gomes de Sá style” backed with potatoes, egg, olives and parsley | Morue effilée au four à la « Gomes de Sá » (pommes de terres, œuf dur, olives et persil)

Bacalhau à Minhota 20,50 € (D, L)

Kabeljau-Steak (Stockfisch) nach „Minho“-Art, gebraten mit gedünsteten Zwiebeln, Salzkartoffeln und Gemüse | Salt cod steak “Minho style” fried with onions, boiled potatoes and vegetables | Steak de morue poêlé aux oignons à la mode du Minho, accompagné de pommes de terre et légumes

Bacalhau grelhado com batatas a murro 20,50 € (D, L)

Gegrilltes Kabeljau-Steak (Stockfisch) mit „a Murro“ jungen Pellkartoffeln, Gemüse und „grüner Sauce“ (Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl) | Salt cod steak grilled with “a murro style” young potatoes baked in their skin, vegetables and “green sauce” (onions, parsley, olive oil) | Steak de morue grillé, accompagné de pommes de terre nouvelles, légumes et « sauce verte » (oignons, persil, huile d’olive)

Carnes · Fleisch

Carne de Porco à Alentejana 17,- € (L, N)

Gebratenes Schweinefleisch nach „Alentejo“-Art, mit Venusmuscheln, frittierten Kartoffelwürfeln und Koriander | Seared marinated pork “Alentejo style” with clams, fried potato cubes and coriander | Viande de porc à la mode de l’Alentejo, marinée et sautée aux palourdes, pommes de terres rissolées et coriandre

Pluma de porco preto em molho de Madeira, mel e vinagre balsâmico com batatas a murro e verdura 23,50 € (l, L)

„Pluma“ vom Iberischem Schwein an Madeira-Wein- und Balsamico-Honig-Sauce mit „a Murro“ jungen Pellkartoffeln und Gemüse | Acorn-fed Iberian black pig “pluma” in a Madeira-honey-balsamico sauce, with “a murro style” young potatoes baked in their skin and vegetables | « Pluma » de porc ibérique sauce Madère, miel et vinaigre balsamique, pommes de terre nouvelles et légumes

Espetada à Madeirense com milho frito e salada

200 g 19,50 €

250 g 23,50 €

Gegrillter Rinderspieß nach Madeira-Art mit frittiertes Polenta und Salat | Bay leaves grilled skewers “Madeira style” with fried polenta and salad | Brochette de bœuf grillée à la mode de Madère, polenta frite et salade

Os nossos Bifes do Lombo · Unsere Rumpsteaks

Bitoque 20,50 € (C)

Mit Spiegelei und hausgemachten Pommes Frites | With a fried egg and home made chips | Accompagné de frites maison et d’un œuf à cheval

Bife à Portuguesa 22 € (L, 3)

Nach portugiesischer Art, gebraten in Knoblauch-Weißwein-Sauce, mit Rohschinken und frittierten Kartoffelscheiben | “Portuguese style”, fried in white wine and garlic, with cured ham and round sliced fried potatoes | À la portugaise, poêlé à l’ail et au vin blanc, tranche de jambon cru et frites en rondelles

Bife à Café 23,- € (G, L)

Mit einer Kaffee-Cognac-Sauce mit Sahne verfeinert und frittierten Kartoffelscheiben | With a coffee and cognac sauce, and round sliced fried potatoes | Sauce au café et au cognac, frites en rondelles

Bife à Casa 24,50 € (C, G, L, 3)

Nach Art des Hauses mit Käse, Kochschinken, Spiegelei und einer Bier-Sauce mit Sahne verfeinert- | With cheese, ham, a fried egg, beer sauce with cream and home made chips | Jambon, fromage, œuf à cheval, sauce à la bière, frites maison

Só para as crianças | Nur für die Kleine

Ovo estrelado com batata frita caseira 6,50 € (C)

Spiegelei mit hausgemachten Pommes Frites | Fried egg with home made chips
| Œuf sur le plat et frites maison

Bife de vaca com batata frita caseira 9,90 €

Kleiner Rinderschnitzel mit hausgemachten Pommes Frites | Small beefsteak
with home made chips | Petit steak frites maison

Acompanhamentos extras | Extrabeilagen



Batatas fritas caseiras 4,80 €

Hausgemachte Pommes Frites | Home made chips | Frites maison



Milho frito 4,80 €

Frittierte Polenta nach Madeira-Art | Fried polenta "Madeira style"
Polenta frite à la mode de Madère



Verduras salteadas 5,80 € (l)

Gebratene Gemüse | Sautéed vegetables | Légumes poêlés



Salada mista pequena 4,- €

Kleiner gemischter Salat | Small mixed salad | Petite salade mixte

Cestinha de pão 2,20 € (A)

Korb Brot | Basket of bread | Corbeille de pain

Sobremesas | Desserts

Unsere hausgemachten Desserts finden Sie auf der ersten Seite
in unseren Empfehlungen der Woche!