

## Sopas | Suppen | Soups

001	<b>Sopa de Peixe</b> Fischsuppe Fish soup	5,90
002	<b>Caldo Verde</b> Grünkohlsuppe mit Paprikawurst Green cabbage soup with spicy sausages	4,90
003	<b>Sopa de Legumes</b> Gemüsesuppe Vegetable Soup	4,90

## Saladas | Salate | Salads

004	<b>Salada à Portuguesa</b> Gemischter Salat mit gekochten Kartoffeln, Thunfisch und Ei Mixed salad with boiled potatoes, tuna and egg	6,90
005	<b>Salada de Alcachovras</b> Artischockensalat mit Cocktailsoße Artichoke salad with cocktail sauce	5,90
006	<b>Salada de Tomate</b> Tomatensalat Tomato salad	4,90
007	<b>Salada Mista</b> Gemischter Salat Mixed salad	4,90

## Pequenas | Kleine Vorspeisen | Small Starters

008	<b>Pão</b> Weizenbrot Wheat bread	1,70
009	<b>Oliol</b> Hausgemachte Knoblauchmayonnaise Homemade garlic aioli	1,90
010	<b>Pasta de Sardinhas</b> Hausgemachte Sardinenpaste Homemade sardine paste	2,50
011	<b>Azeitonas</b> Oliven Olives	2,50

## Fisch- und Meeresfrüchte-Vorspeisen | Fish and Seafood Starters

012	<b>Entrada Mista</b> Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen   Preis pro Person) Mixed starter plate (minimum 2 persons   price per person)	7,90
013	<b>Camarão Tigre</b> Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce Grilled giant prawns with garlic sauce	18,90

014	<b>Gambas à Algarve</b> Garnelen nach Algarve Art Prawns in Algarve style	9,90
015	<b>Camarão com Alho</b> Garnelen mit Knoblauchsoße Prawns with garlic sauce	9,90
016	<b>Ameijoa à Moda da Casa</b> Venusmuscheln auf Madeiraweinsauce Clams in a Madeira wine sauce	9,50
017	<b>Ameijoa à Bolhão Pato</b> Venusmuscheln auf Koriandersauce Clams in a coriander sauce	9,50
018	<b>Mexilhão à Algarve</b> Miesmuscheln mit Tomaten und Weißweinsauce Mussels with tomatoes and white wine sauce	10,90
019	<b>Rissóis de Camarão</b> Teigtaschen mit Krabbenfleisch gefüllt Pastry pouches filled with shrimp meat	5,90
020	<b>Pasteis de Bacalhau</b> Stockfischkroketten Portuguese salt cod cakes	4,90
021	<b>Calamares com Molho de Alho</b> Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchmayonnaise Fried squid rings with garlic aioli	6,90
022	<b>Biqueirões</b> Marinierte Sardellen Marinated anchovies	4,90
023	<b>Lula Grelhada</b> Gegrillter Tintenfisch Grilled squid	8,20

## Entradas | Vorspeisen

025	<b>Queijo de Cabra</b> Ziegenkäse   Goat's chesse	7,90
026	<b>Rissois de Carne</b> Fleischtaschen   Pastry pouches filled with meat	4,90
027	<b>Chouriço Assado</b> Portion Paprikawurst (1, 2, 3, 4) – am Tisch flambiert Portion of spicy sausage (1, 2, 3, 4) – flambéed at the table	5,90
028	<b>Codorniz</b> Wachtel nach portugiesischer Art   Quails Portuguese style	6,90
029	<b>Rissois de Legumes</b> Teigtaschen mit Gemüse gefüllt Pastry pouches filled with vegetables	4,90

## Pratos de Peixe | Fischgerichte | Fish Dishes

030	<b>Camarão tigre Grelhado</b> Gegrillte Riesengarnelen mit Salzkartoffeln und Gemüse Grilled giant prawns with boiled potatoes and vegetables	26,90
031	<b>Filete de Atum Grelhado</b> Gegrilltes Thunfischfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse Grilled tuna filet with fried potatoes and vegetables	24,90
032	<b>Tamboril Grelhado</b> Seeteufelmedaillons mit Venusmuschelsauce, Reis und Salat Monkfish medallions with a clam sauce, rice and salad	23,90
033	<b>Filete de Salmão Grelhado com Molho de Camarão</b> Lachsfilet mit Garnelensauce (2), Reis und Salat Salmon filet with prawn sauce (2), rice and salad	22,90
034	<b>Robalo Grelhado*</b> Gegrillter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Gemüse* Grilled sea bass with boiled potatoes and vegetables* * auch als Filet erhältlich, € 2,00 Aufpreis (Ganze Fische haben eine Garzeit von ca. 40 min.) * can also be ordered as filet, € 2.00 additional charge (Cooking time for whole fish approx. 40 min.)	20,90
035	<b>Lulas Grelhadas</b> Gegrillter Tintenfisch mit Salzkartoffeln und Gemüse Grilled squid with boiled potatoes and vegetables	18,90
036	<b>Sardinhas Grelhadas</b> Gegrillte Sardinen mit gegrilltem Paprika und Salzkartoffeln Grilled sardines with grilled pepper and boiled potatoes	15,90

## Bacalhau | Stockfisch | Stockfish

037	<b>Bacalhau com Natas</b> Gebackener Stockfisch mit Béchamelsauce, frittierten Kartoffeln und Salat Baked stockfish with béchamel sauce, deep fried potatoes and salad	21,90
038	<b>Bacalhau com Batatas á Murro</b> Gegrillter Stockfisch mit Kartoffeln in der Schale und Salat Grilled stockfish with boiled potatoes and salad	21,90
039	<b>Bacalhau de Cebolada</b> Frittierter Stockfisch mit Zwiebelsauce, frittierten Kartoffeln und Salat Fried stockfish with onion sauce, deep fried potatoes and salad	21,90
040	<b>Bacalhau á Bras</b> Geschnetzelter Stockfisch mit Zwiebeln, fein geschnittenen Kartoffeln, Ei und Salat Goujoned stockfish with onions, fine sliced carrots, potatoes, egg and salad	21,90

## Carne de Vaca | Rindfleisch | Beef

- 041 **Lombo à Algarve** 28,90  
Rinderfilet mit hausgem. Bratkartoffeln auf Madeiraweinsauce und Pfefferkörnern, Salat  
Beef filet with homemade fried potatoes with Madeira wine sauce and peppercorns, salad
- 042 **Lombo ao Natural** 25,90  
Rinderfilet natur mit Kräuterbutter, frischen Pommes frites und Salat  
Beef filet with herb butter, french fries and salad
- 043 **Bife à Algarve** 24,90  
Rumpsteak auf Madeiraweinsauce mit frischen Champignons, Kroketten und Salat  
Rump steak with Madeira white wine sauce, fresh mushrooms, croquettes and salad
- 044 **Bife à Portuguesa** 24,90  
Rumpsteak auf Weißweinsauce, Spiegelei, frischen Pommes frites und Salat  
Rump steak with white wine sauce, fried egg, French fries and salad
- 045 **Bife ao Natural com Manteiga de Ervas** 22,90  
Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischen Pommes frites und Salat  
Rump steak with herb butter, French fries and salad
- 046 **Bitoque** 18,90  
Kleines Steak auf Weißweinsauce, Spiegelei und frische Pommes frites  
Small steak with white wine sauce, fried egg, French fries

## Carne de Porco | Schweinefleisch | Pork

- 047 **Lombinhos à Algarve** 19,50  
Schweinemedallions auf Madeirasauce, Bratkartoffeln, Salat  
Pork medallions with Madeira sauce, fried potatoes, salad
- 048 **Lombinhos com Cogumelos** 19,90  
Schweinemedallions mit Champignons, Madeirasauce, Kroketten und Salat  
Pork medallions with mushrooms, Madeira sauce, potato croquettes and salad
- 049 **Bife à Portuguesa** 16,90  
Kamm schnitzel auf Weißweinsauce, Spiegelei, Pommes frites und Salat  
Escalope with white wine sauce, fried egg, French fries, salad

## Carne de Borrego | Lammfleisch | Lamb

- 050 **Costoletas de Borrego Grelhadas** 23,90  
Gegrillte Lammkoteletts mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salat  
Grilled lamb cutlets with homemade fried potatoes and salad

- 051 **Perna de Borrega no Forno** 22,90  
Gebackene Lammkeule auf Senfsauce, Bratkartoffeln, Salat  
Roast leg of lamb with mustard sauce, fried potatoes, salad

## Spezialitäten des Hauses | Specialities of the House

- 052 **Arroz de Tamboril** 25,90  
Seeteufeleintopf auf Reis mit Garnelen und Muscheln (ca. 40 min.)  
Monkfish stew with rice and prawns and clams (approx. 40 min.)
- 053 **Travessa de Peixe** 27,90  
Platte mit Fisch und Meeresfrüchten (nach Saison) mit Salzjartoffeln und Gemüse  
Fish and seafood platter (according to season), salted potatoes and vegetables
- 054 **Carne de Porco à Alentajana** 20,90  
Venusmuscheln mit Schweinefleisch, Kartoffelwürfeln und Salat  
Clams with pork, fried potatoes and salad
- 055 **Lulas à casa** 18,90  
Tintenfisch auf Rosésauce mit Salzkartoffeln und Salat  
Squid with a rosé sauce, boiled potatoes and salad
- 056 **Frango de Churrasco** 15,90  
Piripiri, gegrilltes Hähnchen nach portug. Art mit Pommes frites und Salat (ca. 40 min.)  
Piripiri, grilled chicken Portuguese style with French fries and salad (approx. 40 min.)

## Pratos Vegetarianos | Vegetarische Gerichte | Vegetarian Dishes

- 057 **Travessa Vegetaria** 13,90  
Vegetarische Platte  
Vegetarian dish
- 058 **Rissois de Legumes** 10,90  
Teigtaschen mit Gemüse, dazu Reis und Salat  
Pastry pouches filled with vegetables, served with rice and salad

## Doses de Criança | Kinderportionen | Children's Menu

- 059 **Filetes de Peixe** 6,90  
Kabeljaufilet mit Reis | Cod filet with rice
- 060 **Bifinho panado** 6,90  
Kleines Schnitzel (Schweinefilet oder Hähnchenbrust), Pommes frites | Small breaded escalope (pork filet or chicken breast), French fries
- 061 **Salcichas** 6,90  
Bio-Würstchen mit Pommes | Organic sausage with French fries

## Omeletes | Omelettes | Omelettes

- 062 **Omolete de Camarão** 11,90  
Garnelenomelette\*  
Prawn omelette\*
- 063 **Omolete de Cogumelos** 9,90  
Omelette mit Champignons\*  
Mushroom omelette\*
- 064 **Omolete simples** 8,90  
Kräuteromelette\*  
Omelette with herbs\*

## Acompanhamentos | Beilagen | Side Orders

- 065 **Croquetes** 4,90  
Kroketten | Potato croquettes
- 066 **Batadas Torradas** 4,90  
Bratkartoffeln | Fried potatoes
- 067 **Legumes** 4,90  
Gemüse | Vegetables
- 068 **Salada** 4,90  
Salat | Salad
- 069 **Arroz de Tomate** 4,90  
Tomatenreis | Tomato rice
- 070 **Batatas fritas** 4,90  
Pommes frites | French fries
- 071 **Batatas Cozida** 4,90  
Salzkartoffeln | Boiled potatoes

## Sobremesas | Hausgemachte Nachspeisen | Homemade Desserts

- 072 **Leite Creme** 6,50  
Hausgemachte Milchcreme\*  
Homemade milk cream desert\*
- 073 **Pudin Flan** 6,90  
Hausgemachter Pudding\*  
Homemade Pudding\*
- 074 **Mousse de Chocolate** 6,50  
Hausgemachte Schokoladenmousse\*  
Homemade Chocolate mousse\*

\* Alle Eiergerichte werden mit Bio-Eiern zubereitet  
All egg dishes are prepared with organic eggs

Verarbeitete Lebensmittel beinhalten in der Regel Zusatzstoffe und sind bei uns entsprechend gekennzeichnet: (1) Farbstoff, (2) Geschmacksverstärker, (3) Konservierungsstoffe, (4) Antioxidationsmittel, (5) Koffein, (6) Chinin - Weine enthalten Sulfit.

Processed foods usually contain additives and we label them accordingly: (1) Artificial colouring, (2) flavour enhancer, (3) preservatives, (4) antioxidant, (5) caffeine, (6) quinine - wines contain sulphites.