



Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Suppen

- 1 Sopa de Peixe ~ **Fischsuppe** 4,90
- 2 Caldo Verde ~ **Grünkohlsuppe mit Paprikawurst** 3,90
- 3 Sopa de Legumes ~ **Gemüsesuppe** 3,90

Salate

- 4 Salada á Portuguesa ~ **Gemischter Salat mit gekochten Kartoffeln, Thunfisch und Ei** 5,90
- 5 Salada de Alcachofras ~ **Artischockensalat mit Cocktailsauce** 4,90
- 6 Salada de Tomate ~ **Tomatensalat** 4,90
- 7 Salada Mista ~ **Gemischter Salat** 4,90

Kleine Vorspeisen

- 8 Pão ~ **Weizenbrot** 1,50
- 9 Oliol ~ **Hausgemachte Knoblauchmayonnaise** 1,50
- 10 Pasta de Sardinhas ~ **Hausgemachte Sardinenpaste** 1,90
- 11 Azeitonas ~ **Oliven** 2,50

Vorspeisen

- 12 Entrada mista ~ **Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen, Preis pro Person)** 6,90
- 13 Camarão Tigre ~ **Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce** 16,90
- 14 Gambas à Algarve ~ **Garnelen nach Algarve Art** 9,90
- 15 Camarão com Alho ~ **Garnelen mit Knoblauchsauce** 9,90
- 16 Ameijoa à Moda da Casa ~ **Venusmuscheln auf Madeiraweinsauce** 6,90
- 17 Ameijoa à Bolhão Pato ~ **Venusmuscheln auf Koriandersauce** 6,90
- 18 Mexilhão à Algarve ~ **Miesmuscheln mit Tomaten und Weißweinsauce** 7,90
- 19 Rissóis de Camarão ~ **Teigtaschen mit Krabbenfleisch gefüllt** 5,90
- 20 Pasteis de Bacalhau ~ **Stockfischkroketten** 4,90
- 21 Calamares com Molho de Alho ~ **Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchmayonnaise** 4,90
- 22 Biqueirões ~ **Marinierte Sardellen** 4,90
- 23 Lula Grelhada ~ **Gegrillter Tintenfisch** 7,90
- 25 Queijo de Cabra ~ **Ziegenkäse** 6,90
- 26 Rissois de Carne ~ **Fleischtaschen** 5,90
- 27 Chouriço Assado ~ **Portion Paprikawurst (1,2,3,4) am Tisch flambiert** 5,90
- 28 Codorniz ~ **Wachtel nach portugiesischer Art** 5,90
- 29 Rissois de Legumes ~ **Teigtaschen mit Gemüse gefüllt** 4,90

Stockfisch

- 37 Bacalhau com Natas ~ **Gebackener Stockfisch mit Béchamelsauce, frittierten Kartoffeln und Salat** 19,90
- 38 Bacalhau com Batatas á Murro ~ **Gegrillter Stockfisch mit Kartoffeln in der Schale und Salat** 19,90
- 39 Bacalhau de Cebolada ~ **Frittierter Stockfisch mit Zwiebelsauce, frittierten Kartoffeln und Salat** 19,90
- 40 Bacalhau á Bras ~ **Geschnetzelter Stockfisch mit Zwiebeln, fein geschnittenen Kartoffeln, Ei und Salat** 19,90

Fischgerichte

- 30 Camarão Tigre Grelhado ~ **Gegrillte Riesengarnelen mit Salzkartoffeln und Gemüse** 24,90
- 31 Filete de Atum Grelhado ~ **Gegrilltes Thunfischfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse** 22,90
- 32 Tamboril Grelhado ~ **Seeteufelmedaillons mit Venusmuschelsauce, Reis und Salat** 23,90
- 33 Filete de Salmão Grelhado com Molho de Camarão ~ **Lachsfilet mit Garnelensauce (2), Reis und Salat** 21,90
- 34 Robalo Grelhado ~ **Gegrillter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Gemüse*** 18,90
- 35 Lulas Grelhadas ~ **Gegrillter Tintenfisch mit Salzkartoffeln und Gemüs** 16,90
- 36 Sardinhas Grelhadas ~ **Gegrillte Sardinen mit gegrillter Paprika und Salzkartoffeln** 12,90

Fleisch

- 41 Lombo á Algarve ~ **Rinderfilet mit hausgemachten Bratkartoffeln auf Madeiraweinsauce und Pfefferkörnern und Salat** 24,90
- 43 Bife á Algarve ~ **Rumpsteak auf Madeiraweinsauce mit frischen Champignons, Kroketten und Salat** 21,90
- 44 Bife á Portuguesa ~ **Rumpsteak auf Weißweinsauce, Spiegelei, frischen Pommes frites und Salat** 21,90
- 46 Bitoque ~ **Kleines Steak auf Weißweinsauce, Spiegelei und frische Pommes frites** 14,90
- 47 Lombrinhos á Algarve ~ **Schweinemedaillons auf Madeirasauce, hausgemachte Bratkartoffeln und Salat** 16,90
- 49 Bife á Portuguesa ~ **Kammschnitzel auf Weißweinsauce Spiegelei, frische Pommes frites und Salat** 14,90
- 50 Costoletas de Borrego Grelhadas ~ **Gegrillte Lammkoteletts mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salat** 21,90
- 51 Perna de Borrega no Forno ~ **Gebackene Lammkeule auf Senfsauce mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salat** 19,90

*auch als Filet erhältlich, 2,00 € Aufpreis (Ganze Fische haben eine Garzeit von ca. 40 Min.)





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Spezialitäten des Hauses

- 52 Arroz de Tamboril ~ Seeteufeleintopf auf Reis mit Garnelen und Muscheln (ca. 40 Min.) 23,90
- 54 Carne de Porco á Alentajana ~ Venusmuscheln mit Schweinefleisch, Kartoffelwürfeln und Salat 16,90
- 55 Lulas á casa ~ Tintenfisch auf Rosésauce mit Salzkartoffeln und Salat 16,90
- 56 Frango de Churrasco ~ Piripiri, gegrilltes Hähnchen nach portugiesischer Art mit Pommes Frites und Salat (ca. 40 Min.) 12,90

Vegetarische Gerichte

- 57 Travessa Vegetaria ~ Vegetarische Platte 12,90
- 58 Rissois de Legumes ~ Teigtaschen mit Gemüse dazu Reis und Salat 9,90

Kleine Portionen

- 59 Filetes de Peixe ~ Kabeljaufilet mit Reis 6,90
- 60 Bifinho panado ~ Kleines Schnitzel mit Pommes frites (Schweinefilet oder Hähnchenbrust) 6,90
- 61 Salchichas ~ Bio-Würstchen mit Pommes frites 6,90

Nachspeisen

- 72 Leite Creme ~ Hausgemachte Milchcreme* 3,90
- 73 Pudim Flan ~ Hausgemachter Pudding* 3,90
- 74 Mousse de Chocolate ~ Hausgemachte Schokoladenmousse* 3,90

* Alle Eiergerichte werden mit Bio-Eiern zubereitet

Getränke

Biere

- 77 Sagres (herbes portugiesisches Bier) 0,33l 2,80
- 78 Super Bock (fruchtiges portugiesisches Bier) 0,33l 2,80
- 79 Radler 0,3l 2,80 0,5l 3,80
- 81 Hefeweizen 0,5l 3,80
- 82 Kristallweizen 0,5l 3,80
- 83 Sagres Alkoholfrei 0,33l 2,80

Alkoholfreies

- 85 Cola ^(1,5) 0,3l 2,50 0,4l 3,50
- 87 Fanta ^(1,5) 0,3l 2,50 0,4l 3,50
- 88 Sprite 0,3l 2,50 0,4l 3,50
- 89 Sumol de laranja, ananas (portugiesische Limo – Orange oder Ananas) 0,3l 2,50 0,4l 3,50
- 90 Traubensaft 0,3l 2,80 0,4l 3,80
- 91 Traubensaftschorle 0,25l 2,50 0,4l 3,50
- 92 Orangensaft 0,3l 2,80 0,4l 3,80
- 93 Apfelsaft 0,3l 2,50 0,4l 3,50
- 94 Apfelsaftschorle 0,3l 2,50 0,4l 3,50
- 97 Portugiesisches Wasser (ohne Kohlensäure) 0,25l 2,30 0,5l 3,50 1,00l 4,90
- 98 Portugiesisches Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,25l 2,30 0,75l 4,90

Warme Getränke

- 99 Cappuccino 2,90
- 100 Kakao (mit Milch) 2,90
- 101 Bica (Espresso) 2,50
- 103 Kaffee (Tasse) 2,50
- 104 Cha (Tee, verschiedene Sorten) 2,30

Weine

- | | 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l |
|---|------|-------|------|-------|
| 105 Vinho branco, tinto (weiß und rot, trocken) | 2,30 | 4,50 | 7,90 | 14,90 |
| 106 Vinho Verde branco (weiß, spritzig-herb) | 2,30 | 4,50 | 7,90 | 14,90 |
| 107 Rosé (trocken, halbtrocken) | 2,30 | 4,50 | 7,90 | 14,90 |
| 108 Weinschorle | 1,90 | 3,90 | 6,90 | 12,90 |

Sie haben noch nicht den richtigen Wein gefunden?

Wir haben noch eine Weinkarte mit Flaschenweinen für Sie, sprechen Sie uns einfach an.

