

Vorspeisen / Entradas / Appetizer

Brot <i>Pão / Bread</i>	3,70
Brot Ajoli Oliven <i>Azeitonas Pão Ajoli / Ajoli bread olives</i>	7,50
Ferkel-/Stockfisch-/Hähnchen-Pastete Stk. <i>Pastel de Bacalhau, Leitao e Frango / Codfish, pork and chicken cakes</i>	2,90
Vegetarische Pasteten Stk. <i>Tortas vegetarianas / Vegetarian pie</i>	2,90
Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig <i>Queijo de cabra quente em bacon com mel / Hot goat cheese in bacon with honey</i>	8,90
Überbackener Käse mit Honig und Nüssen <i>Queijo gratinado com mel e nozes / Hot cheese with honey an nuts</i>	11,90
Iberischer Schinkenteller <i>Prato de presunto iberico / Plate of iberian ham</i>	9,90
Iberischer Käse-Schinken-Teller <i>Prato de queijo e presunto iberico / Plate of iberian ham an cheese</i>	13,90
Gemischte Käse-Platte <i>Placa de queijos / Cheese plate</i>	19,90
Frittierte Sardinen <i>Sardinhas fritas / Deep-fried sardines</i>	11,90
Octopus in grüner Soße <i>Polvo em molho verde / Octopus in green sauce</i>	16,90
Octopus in Knoblauch (warm) <i>Polvo ao alinho (quente) / Garlic Octopus (hot)</i>	16,90
Calamari-Ringe mit Ajoli <i>Lulas em argolas com ajoli / Squids in rings with ajoli</i>	12,90
6 Gambas in Knoblauchsauce <i>6 Camaroes em molho de alho / 6 Shrimps in garlic</i>	12,90
10 Gambas in Knoblauchsauce <i>10 Camaroes em molho de alho / 10 Shrimps in garlic</i>	18,90
1/2 Kilo Gambas (kalt) <i>1/2 kilo de camarao (frio) / 1/2 Kilo shrimps (cold)</i>	24,90
Venusmuscheln nach Frango-Art <i>Ameijoas a frango / Clams by art of Frango</i>	17,90
Meeresfrüchte-Platte <i>Prato de frutos do mar / Seafood plate</i>	59,90
Kl. Gemischte Vorspeisenplatte <i>Placa de entradas mista (peq.) / Mixed appetizer plate (small)</i>	19,90
Gr. Gemischte Vorspeisenplatte <i>Placa de entradas mista (grande) / Mixed appetizer plate (large)</i>	29,90

Suppen / Sopas / soup

Hühnersuppe <i>Canja de galinha / Chicken soup</i>	6,90
Fischsuppe <i>Sopa de peixe / Fish soup</i>	9,90

Salate / Saladas / Salads

Salat mit Hähnchen und Avocado <i>Salada de Frango e Abacate / Salad a Frango with avocado</i>	14,90
Salat mit Lachs und Apfel <i>Salada de Salmão com maca / Salad with salmon and apple</i>	14,90
Salat mit gegrillten Gambas <i>Salada de Gambas grelhadas / Salad with grilled prawns</i>	14,90
Salat Mediterrane (Gemischter Salat) <i>Salada mediterrânica / Mediterranean salad</i>	7,90

Vegetarisch / Vegetarianos / Vegetarians

Gemüsespieß <i>Espetada de legumes / Vegetable skewer</i>	16,90
Gemüse-Curry mit Reis <i>Caril de legumes com arroz / Vegetable curry with rice</i>	16,90
Gemüse in Blätterteig <i>Folhado de legumes / Vegetable leaf</i>	15,90
Vegetarischer Teller <i>Prato vegetariano / Vegetarian plate</i>	18,90

Nudelgerichte / Massas / Pasta dishes

Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße <i>Tagliatelli com Salmão / Tagliatelle with salmon</i>	16,90
Spaghetti mit Gambas <i>Esparguete com Gambas / Spaghetti with prawns</i>	16,90

Hauptgerichte Fisch / Pratos de Peixe / Fish dishes

Babycalamaris in der Pfanne, Chips und Salat <i>Lulas na frigideira com batatas fritas e salada</i> <i>Pan fried squid with chips and salad</i>	23,90
Octopus in Olivenöl und Kräutern mit Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison <i>Polvo em azeite aromatico com Legumes da epoca murro / Octopus in olive oil and herbs with vegetables of the season and baked potatoes</i>	28,90
Babycalamarisspieß mit Gambas, Salzkartoffeln und Salat <i>Espetada de lulas com batatas cozida e salada</i> <i>Baby calamari skewer with prawns, boiled potatoes and salad</i>	23,90
Thunfischspieß mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison <i>Espetada de atum com batatas de alecrim e Legumes da epoca</i> <i>Tuna skewer with rosemary potatoes and vegetables of the season</i>	27,90
Lachs von der Grillplatte mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison <i>Salmao na place com batatas de alecrim e Legumes da epoca</i> <i>Salmon with rosemary potatoes and vegetables of the season</i>	25,90
Stockfisch gegrillt mit Zwiebeln, Spinat und Ofenkartoffeln <i>Bacalhau assado com cebolada com espinafres e batata a murro / Stockfish grilled with onions, spinach and baked potatoes</i>	25,90
Dorade vom Grill mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Dourada grelhada com batatas cozidas e vegetais</i> <i>Grilled gilthead with boiled potatoes and vegetables</i>	24,90
Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln und Spinat <i>Robalo com batatas de alecrim e espinafre</i> <i>Sea bass with rosemary potatoes and spinach</i>	24,90
Seezunge gegrillt mit Butter-Kräutersauce und Gemüse der Saison <i>Linguado Grelhado com molho de manteiga e limão com batatas cozidas e Legumes da epoca / Grilled sole with butter sauce and lemon with baked potatoes and sauted vegetables</i>	29,90
Thunfischsteak mit Tomaten und Paprika in der Pfanne, mit Spinat <i>Bifes de atum com tomate e pimentos na frigideira, batatas de alecrim e espinafres / Tuna steak with tomatoes and peppers in the pan, rosmary potatoes and spinach</i>	27,90
Fischteller mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Placa de peixes com batatas cozidas e Legumes</i> <i>Fish plate with boiled potatoes and vegetables</i>	27,90
Riesengarnelenspieß mit Chips und Salat <i>Espetada de gambas grandes com batatas fritas e salada / King prawn skewer with chips and salad</i>	23,90
Seeteufelspieß mit Calamaris und Gambas <i>Espetada de tamboril com lulas e gambas / Monkfish skewer with calamaris and prawns</i>	29,90
Meeresfrüchtereis (für 2 Personen auf Vorbestellung) <i>Arroz de Marisco / Seafoodrice</i>	59,90



Hauptgerichte Fleisch / Pratos de Carne / Meat dishes

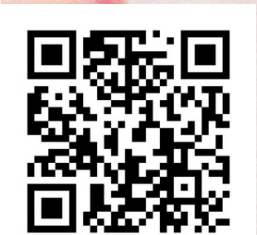
1/2 Hähnchen vom Grill mit Chips Frites und Salat <i>1/2 Frango na grelha com batata fritas e salada / 1/2 Grilled chicken with chips and salad</i>	16,90
Paniertes Hähnchen- oder Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Chips und Salat <i>Frango/porco panado com molho de cogumelos, batata fritas e salada / Breaded chicken pork with mushroom sauce, chips and salad</i>	17,90
Schweinekotelett Iberico mit Chips und Salat <i>Costoletas de porco iberian com batatas fritas e salada / Iberian pork chops with chips and salad</i>	28,90
Schweinefilet in Portweinsauce mit Chips und Gemüse der Saison <i>Filet de porco em molho de do porto com batatas fritas e legumes salteados Pork tenderloin in port wine sauce with chips and vegetables</i>	25,90
Picanha (Tafelspitz) mit Reis, schwarzen Bohnen und Chips <i>Picanha com arroz, feijão preto e patatas fritas / Top sirloin with rice, black beans and chips</i>	27,90
Gemischter Fleischspieß <i>Espetada mista de carnes com batatas fritas e salada / Mixed meat skewer with chips and salad</i>	25,90
Hüftsteak. 200g oder 300g <i>mit Chips und Salat.</i>	20,90 30,90
Rumpsteak. 200g oder 300g <i>mit Chips und Salat.</i>	20,90 30,90
Rumpsteak. mit 3 Gambas. 200g oder 300g. <i>mit Chips und Salat mit Portweinsauce.</i>	20,90 30,90
American Dream – Rinderfilet, Rindersteak <i>mit Ananas, Zwiebeln und Chips</i>	39,90
Fleischteller à Frango mit Chips und Salat <i>Grelhada Mista à Frango com batata fritas e salada / Grilled mixed of meat with chips and salad</i>	26,90
Iberische Schweinerippchen mit Chips und Salat <i>Entrecosto de porco ibéricas com batata fritas e salada / Iberian pork tenderloin with chips and salad</i>	17,90
Francesinha <i>Kleines Rindersteak und verschiedene Wurstsorten auf Toast mit Spiegelei und Käse überbacken, mit Sauce und Chips / Little Steak and various kinds of sausage on toast with fried egg and gratin cheese with sauce and chips</i>	17,90
Bitoque <i>Kleines Schweineschnitzel mit Spiegelei und chips / Little pork steak with fried egg and chips</i>	17,90
Bife a Frango (Hausspezialität) <i>mit Chips und Spiegelei / Bife a Frango com batata fritas e ovo frito</i> <i>Beef steak with ham, chips and fried egg</i>	23,90
Hüftsteak im Speckmantel umhüllt mit Käse und Honig, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison <i>Alcatra enrolado em presunto com queijo e mel, batatas de alecrim e legumes salteados / Beef steak wrapped in bacon with cheese and honey, rosemary potatoes and vegetables of the season</i>	27,90
Rinderfilet mit Chips und Salat 200g <i>Filet de Vaca (200 g) com batatas fritas e salada</i> <i>Beef tenderloin (200 g) with chips and salad</i>	29,90

Für unsere kleinen Gäste
Menu infantil / Children’s Menu

Nudeln mit Tomatensauce	8,90
Chicken nuggets mit Pommes	10,90

Extrabeilagen
(können zu einem Hauptgericht hinzubestellt werden)
Acompanhamentos extras
(não se vende sem ser Acompanhamento)
Side dishes
(can be ordered to a main course)

Chips / Batatas fritas / fries	4,90
Reis / Arroz / Rise	4,90
Salzkartoffeln / Batatas cozidas / Boiled potatoes	4,90
Faustkartoffeln in Oliven Öl / Batata assada / Roestad potato	5,90
Rosmarinkartoffeln / Batata rosmarin / Rosemary Potatoes	4,90
Gemüse der Saison <i>Legumes e salteados / vegetables of the season</i>	4,90
Hausg. Spinat mit Sahne und Knoblauch <i>Espinafres creme de alho</i> <i>Homemade Spinach with garlic cream</i>	4,90
Schwarze Bohnen / Feijao preto / Black bean	5,90
Tomatensalat / Salada de tomate / Tomato salad	7,90
Ketchup / Mayo	0,30



Gerne können Sie unsere Speisekarte und die wechselnde Wochenkarte auch online einsehen.

Scannen Sie hierfür einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone.

You are also welcome to view our menu and the changing weekly menu online.

Simply scan the QR code with your smartphone.



Warme Getränke

Bebidas quentes / Warm drinks

Bica Espresso ³	Tasse	2,50
Doppelte Bica Espresso ³	Tasse	4,50
Café ³	Tasse	3,00
Bica enkoffiniert	Tasse	2,50
Bica Cortado ³	Tasse	2,50
Galão Milchkaffee ³	Glas	3,50
Café com Cheirinho ³	Tasse	3,50
Meia de Leite (Cappuccino)	Tasse	3,50
Tee	Glas	2,50
Frischer Minztee	Glas	4,00

Alkoholfreie Getränke

Refrigerantes / Soft drinks

Stilles Wasser	0,25 l	2,50
Stilles Wasser	1,00 l	7,90
Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	7,50
Mango-Minz-Schorle	0,40 l	4,90
Maracuja-Minz-Schorle	0,40 l	4,90
Orangensaft ^{1,8}	0,20 l	3,20
Orangensaft ^{1,8}	0,40 l	4,90
Sumol Ananas ^{1,8}	0,20 l	2,50
Sumol Ananas ^{1,8}	0,40 l	4,50
Sumol Orange ^{1,8}	0,20 l	2,50
Sumol Orange ^{1,8}	0,40 l	4,50
Sumol Maracuja ^{1,8}	0,20 l	2,50
Sumol Maracuja ^{1,8}	0,40 l	4,50
Coca Cola ^{1,3}	0,20 l	4,50
Coca Cola ^{1,3}	0,40 l	4,70
Coca Cola light ^{1,2,3,4,5,6}	0,20 l	2,50
Coca Cola light ^{1,2,3,4,5,6}	0,40 l	4,70
Coca Cola Zero ^{1,2,3,4,5,6}	0,20 l	2,50
Coca Cola Zero ^{1,2,3,4,5,6}	0,40 l	4,70
Sprite	0,20 l	2,50
Sprite	0,40 l	4,70
Spezi	0,20 l	2,50
Spezi	0,40 l	4,70
Apfelschorle	0,25 l	2,50
Apfelschorle	0,40 l	4,70
Orangina	0,25 l	3,50
Orangina Rot	0,25 l	3,50
Bitter Lemon	0,20 l	3,50
Tonic Water	0,20 l	3,50

Bier

Cerveja / Beer

Super Bock vom Fass	0,30 l	3,50
Super Bock vom Fass	0,50 l	5,90
Sagres	0,33 l	3,50
Super Bock	0,33 l	3,50
Super Bock Zero Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Super Bock Radler	0,30 l	3,50
Super Bock Radler	0,50 l	5,90
Krefelder	0,25 l	3,20
Krefelder	0,40 l	4,70
Schlüssel Alt	0,25 l	3,20
Schlüssel Alt	0,40 l	4,70
Erdinger Weizenbier	0,50 l	6,50
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	0,50 l	6,50
Bier mit Martini	0,30 l	5,90

Spirituosen

espíritos / spirits

Aperol Spritz	0,20 l	7,50
Eduardino	2 cl	4,50
Licor Beirao	2 cl	4,50
Alianca Velha	2 cl	7,90
Constantino	2 cl	4,50
Whisky Chivas Regal	5 cl	10,90
Whisky Ballantines	5 cl	7,90
Medronho	2 cl	5,90
Bagaco	2 cl	4,50
Adege Velha	2 cl	11,90
Macieira	2 cl	4,50
Amendoa Amarga	2 cl	4,50
Martini Bianco	5 cl	4,50
Martini Tinto	5 cl	4,50
Porto Vallado	5 cl	5,50
Porto Vallado (weiss)	5 cl	5,90
Porto (rosé)	5 cl	4,90
Porto vallado 10 anos	2 cl	8,90
Aquardente d'Alma	2 cl	11,90
1920 Brandy	2 cl	4,50
Ginjinha	5 cl	4,50
Muscatel	5 cl	4,50
Killepitsch	5 cl	4,50
Poncha da Medeira	2 cl	4,50
CRF	2 cl	7,50
Licor 35	5 cl	5,90

Weine / Vinho / Wine

Weißwein / Vinho branco / White wine

Quinta de Cabriz	Dão	0,75 l	22,90
Trocken, mit frischem Zitrus, feine Aromen tropischer Carambola		0,20 l	7,50
Dry, with fresh citrus, delicate aromas of tropical carambola			
São Cristovão	Lisboa	0,75 l	21,90
Aromen von weißen Früchten (Pfirsich und Aprikose) im Zusammenspiel mit mineralischen Noten / Aromas of white fruit (peach and apricot) interplaying with mineral notes		0,20 l	6,90
Vallado Prima	Douro	0,75 l	27,90
Leichter trockener Moscatel, Aromen von Rosen und Pfefferminz		0,20 l	7,90
Light dry Moscatel, aromas of roses and peppermint			
Vallado Branco Reserva	Douro	1,50 l	61,90
Komplexe mineralische Note. Vollmundig, ausgezeichnete Säure			
Complex mineral note. Full bodied, excellent acidity			
Pera Manca	Alentejo	0,75 l	89,00
Trocken, voluminös, tiefes und feines Aroma von reifen Früchten			
Dry, voluminous, deep and delicate aroma of ripe fruit			
Felix Rocha Sauvignon Blanc Arinto	Lisboa	0,75 l	26,90
Frisch, Fruchtaromen von Stachelbeere und Zitronengras		0,20 l	7,90
Fresh, fruit aromas of gooseberry and lemongrass			
Weißweinschorle		0,20 l	5,90

Vinho verde (mit natürlicher Kohlensäure)

Weiß

Vinho Verde de Casa	Minho	1,00 l	22,90
Fruchtig, spritzig, frische Aromen von Zitrus und Mandarine		0,50 l	12,90
Fruity, tangy, fresh aromas of citrus tangerine		0,20 l	5,90
Quinta d'Amares Loureiro	Minho	0,75 l	22,90
Fruchtig, spritzig, frische Aromen von Zitrus und Mandarine			
Fruity, tangy, fresh aromas of citrus tangerine			
Alvarinho Don Salvador	Minho	0,75 l	25,90
Weich, intensiv fruchtig und blumig, Aromen von Grapefruit			
Soft, intense fruity and floral, aromas of grapefruit			
Caseirinho Branco	Minho	0,75 l	20,90
Frisches Aroma, florale Noten, Birne und grüner Apfel			
und leichte tropische Noten / Fresh aroma, floral notes, pear and green apple and light tropical notes			
Rosé			
Vinho Verde Rosé Gazela	Minho	0,75 l	20,90
Fruchtig, spritzig, Aromen von Erdbeere und Himbeere		0,20 l	6,50
Fruity, tangy, aromas of strawberry and raspberry			
Caseirinho Rosé	Minho	0,75 l	22,90
Extrem weich, frisch, mineralisch und mit überschwänglichen		0,20 l	6,90
Noten von roten Früchten mit einem Hauch Würze			
Extremely soft, fresh, mineral and with exuberant notes of red fruits with a touch of spice			

Sekt / Vinho espumante / Sparkling wine

Terra do Demo	Beira	0,75 l	29,90
Frischer fruchtiger Geschmack, leicht blumig		0,10 l	5,90
Fresh fruity taste, slightly floral			
Felix Rocha	Lisboa	0,75 l	28,90
Fruchtig, spritzig, Aromen von Zitrus und Mandarine		0,10 l	5,90
Fruity, tangy, fresh aromas of citrus and tangerine			

Rotwein / Vinho tinto / Red wine

Dezoito by Maniche	Reserva Douro	0,75 l	38,50
Aroma von schwarzen Früchten hat, etwas blumig, was ihm			
Frische und Noten von gut integriertem Holz verleiht			
Aroma of black fruit, some floral, which gives it some freshness;			
notes of well integrated wood.			
Vallado	Douro	0,75 l	27,90
Reife rote Fruchtaromen nach Cassis und Kirschen, gute Struktur		0,20 l	8,90
mit langem Abgang			
Ripe red fruit aromas of cassis and cherries, good structure with			
a long finish			
Vallado Superior	Douro	0,75 l	39,90
Runder Rotwein mit Aromen von Pflaume, Brombeeren und			
Johannisbeeren, langer Abgang mit Aromane von Lakritz und			
getrockneten Blumen / Round red with aromas of plum,			
blackberries and currants, long finishwith aromas of licorice and			
dried flowers			
Vallado Reserva	Douro	0,75 l	67,00
Konzentrierte Aromen von Brombeere, Pflaumen und Kräutern,			
kräftig und druckvoll, superlanger Abgang mit Kakaoaroma			
Concentrated aromas of blackberry, plum and herbs, powerful			
and punchy, super long finish with cocoa aroma			
Monte Cascas (Biologic)	Douro	0,75 l	25,90
Noten von Himbeere, Lakritze und Schwarzkirsche			
Notes of raspberry, licorice and black cherry			
Trinca Bolotas	Alentejo	0,75 l	24,90
Intensive Aromen nach roten und schwarzen Beeren,			
hochwertiges Tannin, ausgewogene Säure			
Concentrated aromas of blackberry, plum and herbs,			
powerful and punchy, super long finish with cocoa aroma			
Quinta de Cabriz	Dão	0,75 l	22,90
Trocken, blumig, reife Beeren und Pflaumen		0,20 l	7,50
Dry, flowery, ripe berries an plum			
São Cristovão	Lisboa	0,75 l	21,90
Intensive Aromen nach roten und schwarzen Beeren mit		0,20 l	6,90
würzigem Unterton / Intensive aromas of red and black berries			
with spicy undertone			
São Cristovão Reserva	Lisboa	0,75 l	28,90
Vollmundig, integrierte Tannine, reife Früchte			
Full-bodied, integrated tannins, ripe fruit			
Brutalis	Lisboa	0,75 l	67,90
Intensive Fruchtaromen reifer dunkler Beeren, feine Vanille-			
und Röstaromen und kräftige, reife Tannine			
Intense fruit aromas of ripe dark berries, fine vanilla and			
roasted aromas and strong, ripe tannis			
Rosé			Euro
Felix Rocha Rosé	Lisboa	0,75 l	21,90
Fruchtig, leicht blumig, Aromen von Erdbeere und Kirsche		0,20 l	6,90
Fruity, slightly floral, aromas of strawberry and cherry			
Vallado Rosé	Douro	0,75 l	27,90
Typische Aromen von Rosen und wilden Früchten		0,20 l	7,90
Typical aromas of roses and wild fruits			

Sangria

Sangria Rot	1,00 l	22,90
	Glas 0,50 l	11,90
	Glas 0,20 l	6,50
Sangria Weiß	1,00 l	22,90
	Glas 0,50 l	11,90
	Glas 0,20 l	6,50