



TASCA ['taʃkɜ]

Die „Tascas“, portugiesische Tavernen, sind für Portugal das, was die Kneippe für Deutschland oder die Pubs für England sind. Sie haben das Land seit Anbeginn der Zeit von Norden nach Süden zerstreut, und ihre Geschichte ist tief mit der der unteren Gesellschaftsschichten verbunden. Von Land- und Seearbeitern bis hin zu Fabrikarbeitern trafen sich alle nach einem harten Arbeitstag in diesen bescheidenen Lokalen im Herzen von Dörfern oder Stadtvierteln, um etwas zu trinken und „petiscar“, einen kleinen Happen zu essen.

PETISCOS [pɪ'tiʃkuʃ]

Vorposten der traditionellen und regionalen portugiesischen Küche, die langsam in Vergessenheit geraten sind, wurden in den letzten Jahren von jungen Gastronomen auf den neuesten Stand gebracht, die die Codes entstaubt und die „Petiscos“-Rezepte modernisiert haben, wobei sie den Geist dieser portugiesischen Pendanten der spanischen Tapas bewahrt haben. Diese kleinen Gerichte, manchmal einfach, aber oft warm und gekocht, werden bei einem Glas Wein oder einem guten Bier miteinander geteilt.

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 DA TASCA DO JOSÉ

<i>Pão</i> ^(A) Korb Brot	2,90 €
<i>Azeitonas</i> Eingelegte portugiesische Oliven	4,50 €
<i>Couvert</i> ^(A, F, G, J) Brot, Olivenöl, Knoblauchbutter und Sardinencreme	4,50 €

SALGADINHOS · SNACKS

<i>Pastéis de bacalhau</i> ^(C, D, L) Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)	5 €
<i>Rissóis de camarão</i> ^(A, B) Krabbenteigtaschen (3 St.)	5 €
<i>Rissóis de leitão</i> ^(A, C, L) Spanferkelteigtaschen (2 St.)	6,50 €
<i>Chamuças vegetarianas</i> ^(A, F) Port. vegetarische Samosas (3 St.)	5,50 €
<i>Chamuças de carne</i> ^(A, F) Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)	6 €
<i>Queijinho de Azeitão DOP amanteigado no forno com alho, tomilho, vinho tinto, e pão torrado</i> ^(A, G, L) Gebackene buttrich-weiche Schafskäse aus Azeitão-DOP mit Knoblauch, Thymian und Rotwein, serviert mit geröstetem Brot	18 €

AS NOSSAS TIBORNAS · AUF DEM BROT...

<i>Tiborna de queijo de cabra, mel e nozes</i> ^(A, G, H) Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	13,50 €
<i>Tiborna de queijo de cabra, morcela e pêra</i> ^(A, C, G, H, L, 1, 2, 3) Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse, Blutwurst und Birnen	16,90 €
<i>Tiborna de sardinha com cebola e creme de maçã</i> ^(A, D) Geröstete Brotscheibe mit gegrillten Sardinenfilets, gedünsteten Zwiebeln und Apfelmus	16,90 €
<i>Tiborna de polvo em cama de pimentos assados</i> ^(A, N) Geröstete Brotscheibe mit gegrilltem Oktopus auf gebackenen Paprika	19 €

DEDICADO AOS NOSSOS VEGETARIANOS · FÜR UNSERE VEGETARIER

<i>Cogumelos salteados com pinhões e tomilho</i> ^(H) Gebratene Pilze mit Pinienkernen und Thymian	14 €
<i>Funcho grelhado com azeitonas e alcaparras</i> Gegrillter Fenchel mit Oliven und Kapern	13,50 €
<i>Papelote de queijo de cabra com verduras salteadas e figos em vinho do Porto</i> ^(A, G, L) Ziegenkäse-Papilote mit sautiertem Gemüse und Feigen in Portwein-Reduktion	17 €
<i>Abóbora recheada com caril de legumes e grão-de-bico</i> ^(G) Gefüllter Kürbis mit Gemüse- und Kichererbsen-Curry	18 €
<i>Pêra assada em massa folhada com queijo de Azeitão e figos em vinho do Porto</i> ^(A, G, H, L) Birne gebacken im Blätterteig mit buttrich-weicher Schafskäse aus Azeitão-DOP und Feigen in Portwein-Reduktion	18 €

COM SABOR A ERVA E BOLOTAS · MIT GRAS- UND
EICHELGESCHMACK

- Pêra assada em massa folhada com queijo de Azeitão,
creme de maçã e morcela* (A, G, H, L, 1, 2, 3) 18 €
Birne gebacken im Blätterteig mit buttrich-weicher Schafskäse
aus Azeitão-DOP, Apfelmus und Blutwurst
- Peito de frango à Alentejana com milho frito* (A, L, N) 19 €
Hähnchenbrustwürfeln auf Alentejana-Art mit Venusmuscheln,
Frischem Koriander und frittierter Polenta
- Francesinha de porco preto com batatas fritas* (A, C, G, H, J, L, 1, 2, 3) 23 €
Überbackenes Sandwich mit Iberico-Schwein, Käse, Wurst
und scharfer Bier-Sauce, dazu Pommes Frites
- Bife à Portuguesa* (A, L, 3) 26 €
Rumpsteak nach portugiesischer Art, mit Rohschinken
und Knoblauch-Weißwein-Sauce
- Abóbora recheada com borrego estufado em vinho tinto,
a acompanhar com milho frito* (L) 24 €
Gefüllter Kürbis mit Lamm geschmort in Rotwein,
dazu frittierter Polenta

COM SABOR A MAR · AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

<i>Gambas à guilho</i> (B, G, L) Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch	18 €
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> (G, L, N) Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	18 €
<i>Bacalhau à Brás</i> (C, D, G) Kabeljau-Pfanne (Stockfisch) nach „Brás“-Art, in Stücke geschnitten mit Zwiebeln, Strohkartoffeln, Rührei, Oliven und Petersilie	21 €
<i>Atum braseado com molho Teriyaki, sésamo e batata doce</i> (A, D, F, K) Kurz gebratener Thunfisch mit Teriyaki-Sauce, Sesam und Süßkartoffeln	26 €
<i>Polvo grelhado com batata doce grelhada às rodelas</i> (D) Gegrillter Oktopus mit gegrillten Süßkartoffelscheiben	26 €
<i>Abóbora recheada com caril de gambas, a acompanhar com milho frito</i> (B, G) Gefüllter Kürbis mit Garnelen-Curry in Kokosmilch-Sahnesoße, dazu frittierter Polenta	26 €

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO · SOLO ODER ALS BEILAGE

Salada mista pequena 4,50 €
Kleiner gemischter Salat

Batata frita caseira às rodelas 5,50 €
Hausgemachte Kartoffelchips

Batata frita palito 5,50 €
Pommes Frites

Milho frito 5,50 €
Portugiesische Polenta nach Madeira-Art

Batatas assadas com alecrim 5,50 €
Rosmarin-Kartoffeln

ALGO DOCE? · LUST AUF WAS SÜßES?

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Desserts des Tages!