



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

## SALGADINHOS · SNACKS

<i>Pastéis de bacalhau</i> <sup>(C, D, L)</sup> Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)	5 €
<i>Rissóis de camarão</i> <sup>(A, B)</sup> Krabbenteigtaschen (3 St.)	5 €
<i>Rissóis de leitão</i> <sup>(A, C, L)</sup> Spanferkelteigtaschen (2 St.)	6,50 €
<i>Chamuças vegetarianas</i> <sup>(A, F)</sup> Port. vegetarische Samosas (3 St.)	5,50 €
<i>Chamuças de carne</i> <sup>(A, F)</sup> Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)	6 €

## 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	12,50 €
<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 €
<i>Tiborna de sardinha com espinafres e creme de maçã</i> (A, D) Geröstete Brotscheibe mit gegrillten Sardinenfilets, Spinat und Apfelmus	16 €
<i>Tiborna de polvo em cama de pimentos assados</i> (A, N) Geröstete Brotscheibe mit gegrilltem Oktopus auf gebackenen Paprika	19 €

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

<i>Salada mista com frango e manga</i> Gemischter Sommer-Salat mit Hähnchenstreifen und Mango	16 €
<i>Peito de frango à Alentejana com milho frito</i> (A, N) Hähnchenbrustwürfeln auf Alentejana-Art mit Venusmuscheln, Koriander und frittierter Polenta	18 €
<i>Bochechas de porco preto estufado em vinho tinto</i> (L) In Rotwein geschmorte Iberico-Schweinebäckchen (ohne Beilage)	19 €
<i>Pica-pau de carne de vaca com batata frita</i> (G, J) „Pica-Pau“ (Rinderhüftwürfeln gebraten in einer würzigen Knoblauchweißweinsauce), dazu Pommes Frites	24 €

COM SABOR A MAR · AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

<i>Ceviche tradicional de salmão com manga, lima, cebola roxa, malagueta e coentros</i> (D, A)	16 €
Ceviche vom Lachs und Mango mit Limette, roter Zwiebel, Malagueta-Pfeffer und Koriander	
<i>Gambas à guilho</i> (B, G, L)	18 €
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch	
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> (G, L, N)	18 €
Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	
<i>Beringela grelhada com caril de camarão e alho francês crocante</i> (G, N)	26 €
Gegrillte Aubergine mit Garnelen in Curry-Sauce und Lauch-Krokant	
<i>Atum braseado com molho Teriyaki, sésamo e batata doce</i> (A, D, F, K)	26 €
Kurz gebratener Thunfisch mit Teriyaki-Sauce, Sesam und Süßkartoffeln	
<i>Lombo de bacalhau em papelote com funcho e tomate seco</i> (D, L)	26 €
Kabeljau-Lende (Stockfisch) gedünstet in Pergamentpapier mit Fenchel und getrockneten Tomaten	
<i>Polvo grelhado com batata doce grelhada às rodelas</i> (D)	26 €
Gegrillter Oktopus mit gegrillten Süßkartoffelscheiben	

DEDICADO AOS NOSSOS VEGETARIANOS · FÜR UNSERE VEGETARIER

<i>Carpaccio de beterraba com vinagrete de laranja e queijo de mistura</i> <sup>(G)</sup>	9 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und portugiesischem 3-Milchkäse	
<i>Funcho grelhado com azeitonas e alcaparras</i>	13,50 €
Gegrillter Fenchel mit Oliven und Kapern	
<i>Mini tibornas vegetarianas</i>	12 €
Eingelegtes Gemüse auf gerösteten Brotscheiben	
<i>Beringela grelhada em molho de caril, leite de coco, e alho francês crocante</i> <sup>(G)</sup>	16 €
Gegrillte Aubergine in Curry-Kokos-Sauce mit Lauch-Krokant	
<i>Papelote de queijo de cabra com espinafres e figos em vinho do Porto</i> <sup>(A, G, L)</sup>	17 €
Ziegenkäse-Papilote mit Spinat und Feigen in Portwein-Reduktion	

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO · SOLO ODER ALS BEILAGE

<i>Salada mista pequena</i> Kleiner gemischter Salat	4,50 €
<i>Batata frita caseira às rodelas</i> Hausgemachte Kartoffelchips	5,50 €
<i>Batata frita palito</i> Pommes Frites	5,50 €
<i>Milho frito</i> Portugiesische Polenta nach Madeira-Art	5,50 €
<i>Batatas assadas com alecrim</i> Rosmarin-Kartoffeln	5,50 €

ALGO DOCE? · LUST AUF WAS SÜßES?

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Desserts des Tages!