



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

Pão ^(A) 2,90 €
Korb Brot

Azeitonas 4,50 €
Eingelegte portugiesische Oliven

Couvert ^(A, F, G, J) 4,50 €
Brot, Olivenöl, Knoblauchbutter und Sardinencreme

SALGADINHOS · SNACKS

Pastéis de bacalhau ^(C, D, L) 5 €
Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)

Rissóis de camarão ^(A, B) 5 €
Krabbenteigtaschen (3 St.)

Rissóis de leitão ^(A, C, L) 6,50 €
Spanferkelteigtaschen (2 St.)

Chamuças vegetarianas ^(A, F) 5,50 €
Port. vegetarische Samosas (3 St.)

Chamuças de carne ^(A, F) 6 €
Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)

QUEIJOS E ENCHIDOS · KÄSE UND WURST

Tábua de queijos (E, G, H, 1) 16 €
Portugiesische Käseplatte

Tábua de enchidos (A, C, E, H, L, 2, 3) 16 €
Port. Rohschinken- und Wurstplatte

Tábua mista (A, C, E, G, H, L, 1, 2, 3) 24 €
Gemischte Platte (Käse, Wurst und Rohschinken)

*Queijinho de Azeitão DOP amanteigado no forno
com alho, tomilho, vinho tinto, e pão torrado* (A, G, L) 18 €
Gebackener Schafbutterkäse aus „Azeitão DOP“ mit
Knoblauch, Thymian und Rotwein, dazu geröstetes Brot

AS NOSSAS TIBORNAS · AUF DEM BROT...

Tiborna de queijo de cabra, mel e nozes (A, G, H) 12,50 €
Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse,
Honig und Walnüssen

Tiborna de queijo de cabra, morcela e pêra (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 16 €
Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse,
Blutwurst und Birnen

Tiborna de sardinha com espinafres e creme de maçã (A, D) 16 €
Geröstete Brotscheibe mit gegrillten Sardinenfilets, Spinat
und Apfelmus

Tiborna de polvo em cama de pimentos assados (A, N) 19 €
Geröstete Brotscheibe mit gegrilltem Oktopus
auf gebackenen Paprika

DEDICADO AOS NOSSOS VEGETARIANOS · FÜR UNSERE VEGETARIER

| | |
|---|---------|
| <i>Carpaccio de beterraba com vinagrete de laranja e queijo de mistura</i> ^(G) | 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>Misto de verduras com courgette, beterraba, pimentos, azeitonas e cominhos</i> | 12,50 € |
| Zucchini, Rote Bete, Paprika-Gemüse mit Oliven und Kümmel | |
| <i>Pêra assada em massa folhada com queijo de Azeitão e figos em vinho do Porto</i> ^(A, G, H, L) | 18 € |
| Birne gebacken im Blätterteig mit DOP-Schafbuttermilchkäse aus Azeitão und Feigen in Portwein-Reduktion | |
| <i>Beringela grelhada em molho de caril, leite de coco, e alho francês crocante</i> ^(G) | 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> ^(A, G, L) | 17 € |
| Ziegenkäse-Papilote mit Spinat und Feigen in Portwein-Reduktion | |

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

Peito de frango à Alentejana com milho frito 18 €
Hähnchenbrustwürfeln auf Alentejana-Art mit Venusmuscheln,
Koriander und frittierter Polenta

*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
DOP-Schafbuttermilchkäse aus Azeitão, Apfelmus und Blutwurst

Pluma de porco preto grelhada 19 €
Gegrillte Pluma (vordere Lende)
vom iberischen Schwein (ohne Beilage)

Bochechas de porco preto estufado em vinho tinto (L) 19 €
In Rotwein geschmorte Iberico-Schweinebäckchen (ohne Beilage)

Pica-pau de carne de vaca com batata frita 24 €
„Pica-Pau“ (Rinderhüftwürfeln gebraten in einer würzigen
Knoblauchweißweinsauce), dazu Pommes Frites

O MELHOR DA NORUEGA E DE PORTUGAL · WENN PORTUGAL
NORWEGEN TRIFFT

Bacalhau à Brás à moda da casa (C, D, G, L) 18 €
Kabeljau (Stockfisch) nach Art des Hauses
mit Zwiebeln, Strohkartoffeln und pochierem Ei

Lombo de bacalhau em papelote com funcho e tomate seco (D, L) 24 €
Kabeljau-Lende (Stockfisch) gedünstet in Pergamentpapier
mit Fenchel und getrockneten Tomaten

COM SABOR A MAR · AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

| | |
|---|------|
| <i>Ceviche tradicional de salmão com lima, cebola roxa, malagueta e coentros</i> ^(D) | 16 € |
| Ceviche vom Lachs mit Limette, roter Zwiebel, Malagueta-Pfeffer und Koriander | |
| <i>Gambas à guilho</i> ^(B, L) | 18 € |
| Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch | |
| <i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> ^(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) | 22 € |
| Gegrillte Aubergine mit Garnelen in Curry-Sauce und Lauch-Krokant | |
| <i>Atum braseado com batata doce às rodelas</i> ^(D) | 24 € |
| Kurz gebratener Thunfisch mit gegrillten Süßkartoffelscheiben | |
| <i>Filetes de robalo em papelote com verdura grelhada</i> ^(D) | 26 € |
| Wolfsbarschfilets gedünstet in Pergamentpapier mit gegrilltem Gemüse | |
| <i>Polvo grelhado com batata doce grelhada às rodelas</i> ^(D) | 26 € |
| Gegrillter Oktopus mit gegrillten Süßkartoffelscheiben | |

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO · SOLO ODER ALS BEILAGE

Salada mista pequena 4,50 €
Kleiner gemischter Salat

Salada de cenoura à Algarvia
com tomate cherry e cominhos 4,90 €
Gekochter Karotten-Salat nach Algarve-Art
mit Kümmel und Kirschtomaten (kalt)

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!