



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* <sup>(A)</sup> 2,90 €  
Korb Brot

*Azeitonas* 3,90 €  
Eingelegte portugiesische Oliven

*Couvert* <sup>(A, F, G, J)</sup> 3,90 €  
Brot, Olivenöl, Knoblauchbutter und Sardinencreme

### SALGADINHOS · SNACKS

*Pastéis de bacalhau* <sup>(C, D, L)</sup> 4,50 €  
Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)

*Rissóis de camarão* <sup>(A, B)</sup> 4,50 €  
Krabbenteigtaschen (3 St.)

*Rissóis de leitão* <sup>(A, C, L)</sup> 5,90 €  
Spanferkelteigtaschen (2 St.)

*Chamuças vegetarianas* <sup>(A, F)</sup> 5,20 €  
Port. vegetarische Samosas (3 St.)

*Chamuças de carne* <sup>(A, F)</sup> 5,50 €  
Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)

## QUEIJOS E ENCHIDOS · KÄSE UND WURST

*Tábua de queijos* (E, G, H, 1) 14 €  
Portugiesische Käseplatte

*Tábua de enchidos* (A, C, E, H, L, 2, 3) 14 €  
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 €  
Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse,  
Honig und Walnüssen

*Tiborna de queijo de cabra, morcela e pêra* (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 14 €  
Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse,  
Blutwurst und Birnen

*Tiborna de sardinha com espinafres e creme de maçã* (A, D) 14 €  
Geröstete Brotscheibe mit gegrillten Sardinenfilets, Spinat  
und Apfelmus

*Tiborna de polvo em cama de pimentos assados* (A, N) 18 €  
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> <sup>(G)</sup>	8 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und portugiesischem 3-Milchkäse	
<i>Funcho grelhado com azeitonas e alcaparras</i>	12 €
Gegrillter Fenchel mit Oliven und Kapern	
<i>Misto de verduras com courgette, beterraba, pimentos, azeitonas e cominhos</i>	12 €
Zucchini, Rote Bete, Paprika-Gemüse mit Oliven und Kümmel	
<i>Mil Folhas de batata doce, beringela e courgette</i> <sup>(G, L)</sup>	13,50 €
Mille-Feuille von Süßkartoffeln, Auberginen und Zucchini	
<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>Arroz de beterraba com queijo de cabra</i> <sup>(G)</sup>	16 €
Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse	
<i>Gratinado de legumes com queijo de cabra, nougat e alecrim</i> <sup>(E, G, H)</sup>	16,50 €
Gemüse-Auflauf mit Ziegenkäse, Nougat und Rosmarin	
<i>Papelote de queijo de cabra com espinafres e redução de vinho do Porto</i> <sup>(A, G, L)</sup>	16,90 €
Ziegenkäse-Papilotte mit Spinat und Portwein-Reduktion	

## ESPETADINHAS DA CASA · UNSERE SPIEßE

*Espetadinha de morcela com courgette, beterraba, pimentos, azeitonas e cominhos* (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 14 €  
Portugiesische Blutwurst-Spieß  
dazu Zucchini, Rote Bete, Paprika-Gemüse, Oliven und Kümmel

*Espetadinha mista com carne de vaca e camarões* 19,90 €  
Surf-n-Turf-Spieß mit Rind, Gambas, Paprika und roter Zwiebel an Salatbouquet

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

*Carpaccio de bacalhau com pimenta rosa e coentros* (D, L) 14 €  
Kabeljau-Carpaccio (Stockfisch) mit Rosa Pfeffer und Koriander

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

*Bacalhau grelhado com alho e azeite* (D, L) 22 €  
Gegrilltes Kabeljau-Rückensteak (Stockfisch) mit Knoblaucholivenöl

COM SABOR A MAR · AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

<i>Salada de Polvo à Algarvia</i> <sup>(N)</sup> Oktopussalat nach Algarve-Art (kalt)	16 €
<i>Choco frito em tempura com molho tártaro</i> <sup>(A, C, F, J, N)</sup> Sepia im Tempura-Mantel mit "Tártaro"-Sauce	16,90 €
<i>Gambas à guilho</i> <sup>(B, L)</sup> Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch	16,90 €
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> <sup>(L, N)</sup> Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	16,90 €
<i>Papas de milho com caldo de peixe, açafão, gambas e amêijoas</i> <sup>(B, D, L, N)</sup> Portugiesische Polenta an Safran-Fischsuppe mit Gambas und Venusmuscheln	22 €
<i>Beringela grelhada com caril de camarão e alho francês crocante</i> <sup>(G, N)</sup> Gegrillte Aubergine mit Garnelen in Curry-Sauce und Lauch-Krokant	22 €
<i>Atum braseado com batata doce</i> <sup>(D)</sup> Kurz gebratener Thunfisch mit gegrillten Süßkartoffeln	23 €
<i>Peixe-papagaio grelhado com verdura grelhada</i> <sup>(D)</sup> Gegrilltes Papagaifisch-Filet mit gegrilltem Gemüse	23 €
<i>Polvo estufado em vinho tinto com milho frito</i> <sup>(L, N)</sup> In Rotwein geschmorter Oktopus mit frittierter Polenta nach Madeira-Art	23 €
<i>Polvo grelhado com puré de batata doce</i> <sup>(D)</sup> Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelpüree	23 €

COM SABOR A ERVA E BOLOTAS · MIT GRAS- UND  
EICHELGESCHMACK (OHNE BEILAGE)

<i>Frango piri-piri</i> Hähnchen Piri-Piri (scharf nach Wunsch)	15 €
<i>Pluma de porco preto grelhada</i> Gegrillte Pluma (vordere Lende) vom iberischen Schwein	18 €
<i>Mini francesinha de porco preto</i> (A, C, G, H, J, L, 1, 2, 3) Überbackenes Iberico-Schwein-Sandwich in scharfer Bier-Sauce	18 €
<i>Pernil de borrego estufado em vinho tinto</i> (A, C, G, L, 1, 2) In Rotwein geschmorte Lammkeule	18 €
<i>Carne à matança com flor de sal e alho</i> Kurz gebratenes Rumpsteak mit "Flor de Sal" und Knoblauch	19 €



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* 5,50 €  
Hausgemachte Kartoffelchips

*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!