



TASCA [t̪aʃkə]

Die „Tascas“, portugiesische Tavernen, sind für Portugal das, was die Kneipe für Deutschland oder die Pubs für England sind. Sie prägen das Land seit Generationen von Norden bis Süden. Ihre Geschichte ist eng mit den einfachen Bevölkerungsschichten verbunden. Land und Seearbeiter, später auch Fabrikarbeiter, trafen sich nach einem harten Arbeitstag in diesen schlichten Lokalen im Herzen von Dörfern und Stadtvierteln, um etwas zu trinken und zu „petiscar“, einen kleinen Happen zu essen.

PETISCOS [p̪i'tiʃkuʃ]

„Petiscos“ stehen für die traditionelle und regionale Küche Portugals. Lange unterschätzt, wurden sie in den letzten Jahren von einer neuen Generation von Gastronomen neu gedacht. Klassische Rezepte wurden behutsam modernisiert, ohne den Geist dieser portugiesischen Antwort auf die spanischen Tapas zu verlieren. Kleine Gerichte, manchmal schlicht, oft warm und gekocht, gedacht zum Teilen, begleitet von einem Glas Wein oder einem guten Bier.

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

SALGADINHOS · SNACKS

<i>Pastéis de bacalhau</i> (C, D, L)	5 €
Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)	
<i>Rissóis de camarão</i> (A, B)	5 €
Krabbenteigtaschen (3 St.)	
<i>Rissóis de leitão</i> (A, C, L)	6,50 €
Spanferkelteigtaschen (2 St.)	
<i>Chamuças vegetarianas</i> (A, F)	5,50 €
Port. vegetarische Samosas (3 St.)	
<i>Chamuças de carne</i> (A, F)	6 €
Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)	
<i>Queijo de ovelha amanteigado assado no forno com alho e vinho tinto</i> (A, G, L)	18 €
Überbackene butrich-weiche Schafskäse mit Rotwein und Knoblauch, dazu Brot	

AS NOSSAS TIBORNAS · AUF DEM BROT...

Tiborna de queijo de cabra, mel e nozes (A, G, H) 13,50 €

Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse,
Honig und Walnüssen

Tiborna de queijo de cabra, morcela e pêra (A, C, G, H, L, 2, 3) 17,90 €

Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse,
Blutwurst und Birnen

Tiborna de sardinha com cebola e creme de maçã (A, D) 16,90 €

Geröstete Brotscheibe mit gegrillten Sardinenfilets,
gedünsteten Zwiebeln und Apfelmus

Tiborna de polvo em cama de pimentos assados (A, N) 19 €

Geröstete Brotscheibe mit gegrilltem Oktopus
auf gebackenen Paprika

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

*Carne de vaca estufada com tâmaras em vinho tinto,
a acompanhar com batata frita* (L) 24 €

Rindfleisch mit Datteln im Rotwein geschmort,
dazu Pommes Frites

Caril de frango e legumes com milho frito (G) 24 €

Hähnchen-Gemüse-Curry
mit frittierter Polenta nach Madeira-Art

Francesinha de porco preto com batata frita (A, C, G, H, J, L, 2, 3) 23 €

Überbackenes Sandwich mit Ibérico-Schwein, Käse, Wurst
und scharfer Bier-Sauce, dazu Pommes Frites

Bitoque Deluxe (C, G, J, L) 31 €

Rumpsteak nach „Bitoque“-Art mit Spiegelei,
Knoblauch-Weißwein-Sauce, dazu Pommes Fries und Salat

COM SABOR A MAR · AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> (G, L, N)	19 €
Venusmuscheln nach “Bulhão-Pato”-Art, mit Koriander und Zitronen	
<i>Gambas fritas com alho e vinho branco</i> (B, G, L)	26 €
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Weißweinsauce	
<i>Sopa de peixe à casa,</i> <i>com milho frito, camarão e amêijoas</i> (B, D, N)	24 €
Fischsuppe nach Art des Hauses, mit frittierter Polenta nach Madeira-Art, Gambas und Venusmuscheln	
<i>Bacalhau à Brás</i> (C, D, G)	21€
Kabeljau nach „Brás“-Art – fein zerkleinerter Stockfisch mit Zwiebeln, Strohkartoffeln, Rührei, Oliven und Petersilie	
<i>Atum braseado com maçã gengibre, cebola e sésamo,</i> <i>em cama de legumes e batata doce</i> (D, K)	26 €
Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Apfel, Ingwer, Zwiebel und Sesam, auf einem Bett aus Gemüse und Süßkartoffel	
<i>Papelote de robalo com legumes e batata</i> (D)	26 €
Wolfsbarschfilets im Pergamentpapier gebacken, mit Gemüse und Kartoffeln	
<i>Polvo grelhado com batata doce</i> (N)	32 €
Gegrillter Oktopus auf Süßkartoffeln	

DEDICADO AOS NOSSOS VEGETARIANOS · FÜR UNSERE VEGETARIER

*Salada de estação com beterraba, laranja e figos secos
cozidos em vinho tinto (L)*

17 €

Salat der Saison mit Rote Bete, Orange und in Rotwein
gekochten getrockneten Feigen

Mil-folhas de pêra, queijo azul e beterraba (G)

17 €

Mille-Feuille aus Birnen, Schimmelkäse und Roter Bete
aneinander geschichtet (kalt)

*Caril de legumes com berinjela assada, grão-de-bico,
courgette, cenoura e batata doce (G)*

19 €

Gemüse-Curry mit gerösteter Aubergine, Kichererbsen,
Zucchini, Möhren und Süßkartoffeln

Funcho grelhado com azeitonas e alcaparras

13,50 €

Gegrillter Fenchel mit Oliven und Kapern

*Papelote de queijo de cabra com verduras salteadas
e figos em vinho do Porto (A, G, L)*

17 €

Ziegenkäse-Papilotte mit sautiertem Gemüse
und Feigen in Portwein-Reduktion

SÓ PARA CRIANÇAS · NUR FÜR DIE KLEINE

<i>Ovo estrelado com batata frita</i> Spiegelei mit Pommes Frites	8 €
<i>Tirinhas de frango com batata frita</i> Hähnchenbruststreifen mit Pommes Frites	12 €

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO · SOLO ODER ALS BEILAGE

<i>Salada mista pequena</i> Kleiner gemischter Salat	4,50 €
<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!