



TASCA ['taʃkɜ]

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 [pɪ'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) 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 €
<i>Gaspacho de tomate e melancia com queijo de ovelha</i> ^(A, G) Gaspacho aus Tomate und Wassermelone mit Schafskäse	10,50 €
PARA PARTILHAR... OU NÃO · ZUM TEILEN ODER SOLO	
<i>Ceviche de salmão</i> ^(D) Lachs-Ceviche mit "Leche de Tigre" und Koriander (leicht Scharf)	17 €
<i>Salada de polvo à Algarvia</i> ^(N) Oktopus-Salat nach Algarve-Art	18 €
<i>Salada de choco, funcho, laranja e tomate cherry</i> ^(N) Sepia-Salat mit Fenchel, Orange und Kirschtomaten	18 €
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> ^(G, L, N) Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	19 €
<i>Gambas fritas com alho e vinho branco</i> ^(B, G, L) Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Weißweinsauce	26 €
<i>Tiborna de gambas e chouriço com alho francês</i> ^(A, B, L) Geröstete Brotscheibe mit Garnelen, "Chouriço" und Lauch	18 €

VEGETARIANO PARA PARTILHAR... OU NÃO · VEGETARISCH ZUM TEILEN ODER SOLO

<i>Salada de estação com beterraba, laranja e fruta fresca</i> Salat der Saison mit Rote Bete, Orange und frischen Früchten	17 €
<i>Queijo de ovelha amanteigado assado no forno com alho e vinho tinto</i> ^(A, G, L) Überbackene buttrich-weiche Schafskäse mit Rotwein und Knoblauch, dazu Brot	18 €
<i>Alho francês assado com molho de iogurte e alho</i> ^(H, G) Ofengerösteter Lauch mit Joghurt-Knoblauch-Sauce	14 €
<i>Funcho grelhado com humus de beterraba e laranja</i> ^(K) Gegrillter Fenchel mit Rote-Bete-Hummus und Orange	17 €
<i>Pêra cozida com beterraba, queijo azul e nozes</i> ^(G, H) Pochierte Birne mit Roter Bete, Blauschimmelkäse und Walnüssen	16 €
<i>Salada de cenoura com laranja e humus</i> ^(K) Karottensalat mit Orange und Hummus	16 €
<i>Tiborna de beringela, azeitonas, alcaparras e pimentos</i> ^(A) Geröstete Brotscheibe mit Aubergine, Oliven, Kapern und Paprika	17 €

PEIXE · FISCH

*Sopa de peixe à casa,
com milho frito, camarão e amêijoas* (B, D, N) 24 €

Fischsuppe nach Art des Hauses, mit frittierte Polenta
nach Madeira-Art, Gambas und Venusmuscheln

Bacalhau à Brás (C, D, G) 21€

Kabeljau nach „Brás“-Art – fein zerkleinerter Stockfisch
mit Zwiebeln, Strohkartoffeln, Rührei, Oliven und Petersilie

*Atum braseado com maçã gengibre, cebola e sésamo,
em cama de legumes e batata doce* (D, K) 26 €

Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Apfel, Ingwer, Zwiebel
und Sesam, auf einem Bett aus Gemüse und Süßkartoffel

Polvo grelhado com batata doce (N) 32 €

Gegrillter Oktopus auf Süßkartoffeln

CARNE · FLEISCH

*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

*Franguinho piri-piri com batata frita às rodelas
e salada de tomate e cebola* (L) 21 €

Wantzenauer Piri-Piri-Hähnchen mit frittierten Kartoffelscheiben
und Tomaten-Zwiebel-Salat

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 frittierte Kartoffelscheiben und Salat

SÓ PARA CRIANÇAS · NUR FÜR DIE KLEINE

Ovo estrelado com batata frita 8 €
Spiegelei mit Pommes Frites

Tirinhas de frango com batata frita 12 €
Hähnchenbruststreifen mit Pommes Frites

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO · SOLO ODER ALS BEILAGE

Salada mista pequena 4,50 €
Kleiner gemischter Salat

Batata frita palito 5,50 €
Pommes Frites

Batata frita às rodelas 5,50 €
Frittierte Kartoffelscheiben

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!