



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 3,90 €
Eingelegte portugiesische Oliven

Couvert ^(A, F, G, J) 3,90 €
Brot, Olivenöl, Knoblauchbutter und Sardinencreme

SALGADINHOS · SNACKS

Pastéis de bacalhau ^(C, D, L) 4,50 €
Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)

Rissóis de camarão ^(A, B) 4,50 €
Krabbenteigtaschen (3 St.)

Rissóis de leitão ^(A, C, L) 5,90 €
Spanferkelteigtaschen (2 St.)

Chamuças vegetarianas ^(A, F) 5,20 €
Port. vegetarische Samosas (3 St.)

Chamuças de carne ^(A, F) 5,50 €
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>Mil Folhas de batata doce, beringela e courgette</i> ^(G, L)	14 €
Mille-Feuille von Süßkartoffeln, Auberginen und Zucchini	
<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>Arroz de beterraba com queijo de cabra</i> ^(G)	16 €
Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse	
<i>Gratinado de legumes com queijo de cabra, nougat e alecrim</i> ^(E, G, H)	17 €
Gemüse-Auflauf mit Ziegenkäse, Nougat und Rosmarin	
<i>Papelote de queijo de cabra com espinafres e redução de vinho do Porto</i> ^(A, G, L)	17 €
Ziegenkäse-Papilotte mit Spinat und Portwein-Reduktion	

ESPETADINHAS DA CASA · UNSERE SPIEßE

*Espetadinhas de morcela com courgette, beterraba, pimentos,
azeitonas e cominhos* (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 16 €

Portugiesische Blutwurst-Spieße

dazu Zucchini, Rote Bete, Paprika-Gemüse, Oliven und Kümmel

Espetadinhas mistas com carne de vaca e camarões 21 €

Surf-n-Turf-Spieße mit Rind, Gambas, Paprika und roter Zwiebel an
Salatbouquet

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 pochiertem 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>Choco frito em tempura com molho tártaro</i> ^(A, C, F, J, N) Sepia im Tempura-Mantel mit "Tártaro"-Sauce	17,90 €
<i>Gambas à guilho</i> ^(B, L) Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch	17,90 €
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> ^(L, N) Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	17,90 €
<i>Papas de milho com caldo de peixe, açafraão, gambas e amêijoas</i> ^(B, D, L, N) Portugiesische Polenta an Safran-Fischsuppe mit Gambas und Venusmuscheln	22 €
<i>Beringela grelhada com caril de camarão e alho francês crocante</i> ^(G, N) Gegrillte Aubergine mit Garnelen in Curry-Sauce und Lauch-Krokant	22 €
<i>Atum braseado com batata doce</i> ^(D) Kurz gebratener Thunfisch mit gegrillten Süßkartoffeln	23 €
<i>Filetes de robalo com verdura grelhada</i> ^(D) Wolfsbarsch-Filets mit gegrilltem Gemüse	24 €
<i>Polvo estufado em vinho tinto com milho frito</i> ^(L, N) In Rotwein geschmorter Oktopus mit frittierter Polenta nach Madeira-Art	24 €
<i>Polvo grelhado com puré de batata doce</i> ^(D) Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelpüree	24 €

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!