portugiesische taverne

Tasca do José

OUTONO · HERBSTKARTE

Herbst in Portugal schmeckt nach Kürbis, würzigen Schmorgerichten, Nüssen und Trockenfrüchten.

Man trifft sich im Weinkeller, probiert den jungen Wein oder die traditionelle Jeropiga aus Traubenmost und Aguardente und teilt, was auf den Tisch kommt.

Portugiesischer Herbst, wie wir ihn mögen.

APERITIVOS · APERITIF [L]

Ataíde Semedo bruto, portugiesischer Sekt	7,90 €
Vinhos fortificados · Likörweine	
Moscatel de Setúbal	5,90 €
Portwein Ruby	5,90 €
Portwein LBV (Late Bottled Vintage)	8,10 €
Portwein Tawny	5,90 €
Portwein Tawny 10 Jahre	9,90 €
Portwein Tawny 20 Jahre	14,90 €
Portwein White	5,90 €
Portwein White Extra Dry	6,90 €
Portwein Rosé	6,90 €
Madeirawein trocken 5 Jahre	6,90 €
Madeirawein halbtrocken 5 Jahre	6,90 €
Madeirawein halbsüß 5 Jahre	6,90 €
Madeirawein lieblich 5 Jahre	6,90 €
Martini Bianco [10] | Martini Rosso [10]	5,90 €
Per Se Spritz	8,90 €
Portonic (Port weiß, Tonic, Limette, Minze)	8,90 €
Portlady (Port rosé, Tonic, rote Beeren)	8,90 €
Caipirinha	8,90 €
Caipirão (mit Licor Beirão)	8,90 €
Caipiroska (mit Wodka)	8,90 €
Gin Tonic mit Gin Sul oder Black Pig	10,90 €
Gin Beirão mit Licor Beirão	10,90 €
Campari Orange | Campari Soda	7,60 €
Alkoholfreie Caipirinha	7,90 €
Alkoholfreier Aperitif vom Haus	6,90 €

MENU · SPEISEKARTE

Pão (A) 2,90 €
Korb Brot

Azeitonas 4,50 €
Eingelegte portugiesische Oliven

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

ABÓBORAS · KÜRBISKARTE

Abóbora Butternut recheada com queijo azul, frutos secos e mel, a acompanhar com milho frito (E, G, H) — 19,00 €
Butternut Kürbis mit Blauschimmelkäse, Nüssen und Honig, dazu frittierte Polenta nach Madeira-Art

Abóbora recheada com caril de legumes e grão-de-bico, a acompanhar com milho frito (G) — 21,00 €
Gefüllter Kürbis mit Gemüse-Curry und Kichererbsen, dazu frittierte Polenta nach Madeira-Art

Abóbora recheada com caril de gambas, legumes e grão-de-bico, a acompanhar com milho frito (B, G) — 26,00 €
Gefüllter Kürbis mit Garnelen-Curry, Gemüse und Kichererbsen, dazu frittierte Polenta nach Madeira-Art

Abóbora recheada com caril de frango, legumes e grão-de-bico, a acompanhar com milho frito (G) — 24,00 €
Gefüllter Kürbis mit Hähnchen-Curry, Gemüse und Kichererbsen, dazu frittierte Polenta nach Madeira-Art

Abóbora recheada com carne de vaca estufada, tâmaras e vinho tinto, a acompanhar com milho frito (L) — 26,00 €
Gefüllter Kürbis mit in Rotwein geschmorter Rinderwade und Datteln, dazu frittierte Polenta nach Madeira-Art

PETISCOS PARA PARTILHAR... OU NÃO • PETISCOS ZUM TEILEN ODER SOLO

Pastéis de bacalhau (C, D, L) 5,50 €
Portugiesische Stockfisch-Nocken, 3 Stück

Chamuças vegetarianas (A, F) 6,00 €
Vegetarische Samosas nach portugiesischer Art,
3 Stück

Chamuças de frango (A, F) 6,50 €
Samosas nach portugiesischer Art
mit würzigem Hähnchenfleisch, 3 Stück

Funcho grelhado com azeitonas,
alcaparras e laranja 17,00 €
Gegrillter Fenchel mit Oliven, Kapern
und frischer Orange

Queijo de ovelha amanteigado assado no forno
com figos, vinho do Porto e alho (A, G, L) 21,00 €
Im Ofen gebackener, cremiger Schafskäse
mit Feigen in Portwein und Knoblauch, dazu Brot

Tiborna de beringela, azeitonas,
alcaparras e pimentos (A) 17,00 €
Geröstete Brotscheibe mit Auberginen,
Oliven, Kapern und Paprika

Tiborna de gambas e chouriço
com alho francês (A, B, L) 18,00 €
Geröstete Brotscheibe mit Garnelen,
portugiesischer Paprikawurst („Chouriço“) und Lauch

Amêijoas à Bulhão Pato (G, L, N) 19,00 €
Venusmuscheln nach „Bulhão-Pato"-Art,
in Weißweinsauce mit Knoblauch und Koriander

Gambas fritas com alho e vinho branco (B, G, L) 26,00 €
Gebratene Riesengarnelen in Weißweinsauce
mit Knoblauch

PEIXE · FISCH

Sopa de peixe à casa,
com milho frito, camarão e amêijoas (B, D, N) 24,00 €
Fischsuppe nach Art des Hauses,
mit frittierter Polenta nach Madeira-Art,
Gambas und Venusmuscheln

Bacalhau à Brás (C, D, G) 21,00 €
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) 26,00 €
Kurz gebratenes Thunfischsteak
mit Apfel, Ingwer, Zwiebel und Sesam,
auf einem Bett aus Gemüse und Süßkartoffel

Polvo grelhado em cama de legumes
e batata doce (N) 32,00 €
Gegrillter Oktopus auf einem Bett aus
Gemüse und Süßkartoffel

CARNE · FLEISCH

Franguinho piri-piri com batata frita às rodelas, salada de tomate e cebola [L] — 21,00 €
Wantzenauer Piri-Piri-Hähnchen mit frittierten Kartoffelscheiben und Tomaten-Zwiebel-Salat

Francesinha batata frita [A, C, G, H, J, L, 2, 3] — 23,00 €
Überbackenes Sandwich mit Rindersteak, Käse, Wurst und scharfer Bier-Sauce, dazu Pommes Frites

Bitoque Deluxe [C, G, J, L] — 31,00 €
Rumpsteak nach „Bitoque"-Art mit Spiegelei, Knoblauch-Weißwein-Sauce, dazu frittierte Kartoffelscheiben und Salat

PARA ACOMPANHAR · BEILAGEN

Salada mista pequena Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Batata frita palito Pommes Frites	5,50 €
Batata frita às rodelas Frittierte Kartoffelscheiben	5,50 €
Milho frito Portugiesische Polenta nach Madeira-Art	5,50 €
Batatas assadas com alecrim Rosmarin-Kartoffeln	5,50 €

SÓ PARA CRIANÇAS · NUR FÜR DIE KLEINEN

Ovo estrelado com batata frita Spiegelei mit Pommes Frites	8,00 €
Tirinhas de frango com batata frita Hähnchenbruststreifen mit Pommes Frites	12,00 €

ALGO DOCE? · LUST AUF WAS SÜßES?

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Desserts des Tages!

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

TASCA [ˈtaʃkɜ]

Die „Tascas“, portugiesische Tavernen, sind für Portugal das, was die Kneipe für Deutschland oder der Pub für England ist. Seit Generationen gehören sie zum Alltag des Landes – vom Norden bis in den Süden. In diesen einfachen Lokalen im Herzen von Dörfern und Stadtvierteln trafen sich Landarbeiter, Fischer und später Fabrikarbeiter nach getaner Arbeit auf ein Glas Wein und etwas zu essen. Oder einfach, um zu „petiscar“.

PETISCOS [pɨˈtiʃkuʃ]

„Petiscos“ stehen für die traditionelle und regionale Küche Portugals. Lange unterschätzt, werden sie heute von einer neuen Generation von Gastronomen neu entdeckt. Klassische Rezepte werden behutsam weitergedacht, ohne ihren ursprünglichen Charakter zu verlieren. Petiscos sind kleine Gerichte, mal schlicht, mal raffiniert, oft warm – zum Teilen, Probieren und Genießen. Am besten mit einem Glas Wein oder einem guten Bier.