

Liebe Gäste,

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir derzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

#### 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 ['taʃkɜ]

Eine Tasca ist in Portugal ein kleines, volkstümliches Taverne, in der man außer Getränken auch einfache Speisen bekommt. Sie muss man sich als die portugiesische Version eines Wirtshauses oder einer Eckkneipe. Kein Chi-Chi und elaborierte Kompositionen, stattdessen einfaches Interieur als auch solide und günstige Hausmannskost. Beliebt als Orte, wo Nachbarn und Stammgäste sich treffen. Mitten im Leben also, das Gegenteil eines auf Gourmets und Touristen ausgerichteten Lokals.

## PETISCOS [pi'tiʃkuʃ]

Wer in Portugal eine landestypische Kleinigkeit essen möchte, bestellt Petiscos. Und nein: Das ist nicht einfach eine Variante der Tapas aus dem Nachbarland!

Man kann in Portugal wunderbar Häppchen essen. Bevor Ihnen nun aber das T-Wort herausrutscht: Petiscos sind kleine Gerichte, ja, man isst sie in Tavernen und Cafés und, von den Starköchen des Landes verjüngt und herausgeputzt, in letzter Zeit auch in angesagten Restaurants, doch sie sind keine Tapas. Denn, handelt es sich doch bei den spanischen Happen um eine Kleinigkeit, die auf einem Stück Brot Platz hat, ein bisweilen elaborierter Bissen, serviert zu Wein oder Bier und im Stehen verzehrt, sind Petiscos vielfach kleinere Ausführungen eines Hauptgerichts oder zumindest Bestandteil eines solchen.

## PETISCOS DA TASCA DO JOSÉ

<b>Pão</b> <i>(A)</i> Korb Brot	2,20 €
<b>Azeitonas</b> Eingelegte portugiesische Oliven	3,10 €
<b>Couvert</b> <i>(A, F, G, J)</i> Brot, Olivenöl, Knoblauchbutter und Sardinencreme	3,90 €

### SALGADINHOS - SNACKS

<b>Pastéis de bacalhau</b> <i>(C, D, L)</i> Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)	4,20 €
<b>Rissóis de camarão</b> <i>(A, B)</i> Krabbenteigtaschen (3 St.)	4,20 €
<b>Rissóis de leitão</b> <i>(A, C, L)</i> Spanferkelteigtaschen (2 St.)	5,70 €
<b>Chamuças vegetarianas</b> <i>(A, F)</i> Port. vegetarische Samosas (3 St.)	4,90 €
<b>Chamuças de carne</b> <i>(A, F)</i> Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)	5,20 €

### AS NOSSAS TÁBUAS - UNSERE PLATTEN

<b>Tábua de queijos</b> <i>(A, H, L, 2, 3)</i> Portugiesische Käseplatte	10,20 €
<b>Tábua de enchidos</b> <i>(C, G, H, 1, 2)</i> Port. Rohschinken- und Wurstplatte	10,20 €
<b>Tábua mista</b> <i>(A, C, G, H, L, 1, 2, 3)</i> Gemischte Platte (Käse, Wurst und Rohschinken)	19,50 €

...MAIS QUEIJOS E MAIS ENCHIDOS - ...MEHR KÄSE UND MEHR WURST

**Tiborna de queijo de cabra, mel e nozes** (A, G, H) 6,-€  
Überbackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen  
auf einer gerösteten Brotscheibe

**Queijinho de Azeitão DOP amanteigado no forno  
com alho, tomilho, vinho tinto, e pão torrado** (A, G, L) 17 €  
Gebackener Schafbuttermilchkäse aus „Azeitão DOP“ mit  
Knoblauch, Thymian und Rotwein, dazu geröstetes Brot

**Ovos mexidos com alheira** (A, C, G, L, 1, 2) 6,-€  
Rührei mit portugiesischer “Knoblauchwurst”

**Espetada de enchidos com doce de tomate  
(chouriço, morcela e alheira)** (A, C, G, L, 1, 2) 7,-€  
Spieß mit Dreierlei Wurst und Tomaten-Marmelade  
(port. Paprikawurst, Blutwurst und “Knoblauchwurst”)

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

**Carne à matança com flor de sal e alho** 14,- €  
Kurz gebratene, in dünne Scheiben geschnittene  
Rumpsteak, mit “Fleur de Sel” und Knoblauch

**Mini francesinha de porco preto no bolo do caco** (A, C, J, L) 14,-€  
Überbackenes Iberico-Schwein-Sandwich im hausgemachten  
“Bolo do Caco” (traditionelles Brot Madeiras),  
mit einer scharfen Bier-Sauce

**Pluma de porco preto grelhada** 14,- €  
Gegrillte Pluma (vordere Lende) vom iberischen Schwein

COM SABOR A MAR / AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

<b>Tiborna de polvo em cama de cebola com laranja</b> <sup>(A, N)</sup> Gegrillter Oktopus auf gerösteter Brotscheibe mit Zwiebeln und Orange	14,- €
<b>Salada de sardinhas em vinagre balsâmico com puré de maçã</b> <sup>(D)</sup> Sardinen-Salat in Balsamico-Vinaigrette mit Apfelsmus	9,- €
<b>Tiborna de broa de milho com cavala e pimentos assados</b> <sup>(A, D)</sup> Gebratenes Makrelenfilet mit Paprika auf hausgemachtem Maisbrot	9,- €
<b>Salada de Polvo à Algarvia</b> <sup>(N)</sup> Oktopussalat nach Algarve-Art	12,50 €
<b>Beringela grelhada com caril de camarão e alho francês crocante</b> <sup>(G, N)</sup> Gegrillte Aubergine mit Garnelen in Curry-Sauce und Lauch-Krokant	13,50 €
<b>Polvo estufado em vinho tinto</b> <sup>(L, N)</sup> In Rotwein geschmorter Oktopus	16,- €
<b>Gambas à guilho</b> <sup>(B, L)</sup> Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch	14,90€
<b>Amêijoas à Bulhão Pato</b> <sup>(L, N)</sup> Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	14,90€
<b>Papas de milho com caldo de peixe, açafraão, gambas e amêijoas</b> <sup>(L, N)</sup> Portugiesische Polenta an Safran-Fischsuppe mit Gambas und Venusmuscheln	14,- €
<b>Atum braseado com batata doce</b> <sup>(D)</sup> Kurz gebratener Thunfisch mit gegrillten Süßkartoffeln	15,90€

O MELHOR DA NORUEGA E DE PORTUGAL - WENN PORTUGAL NORWEGEN TRIFFT

<b>Carpaccio de bacalhau com pimenta rosa e coentros</b> <sup>(D, L)</sup> Kabeljau(Stockfisch)-Carpaccio mit Rosa Pfeffer und Koriander	7,- €
<b>Bacalhau gratinado</b> <sup>(A, D, G, L)</sup> Kabeljau(Stockfisch)-Auflauf	11,50 €
<b>Bacalhau à Brás à moda da casa</b> <sup>(C, D, G, L)</sup> Kabeljau (Stockfisch) nach Art des Hauses mit Zwiebeln, Strohkartoffeln und pochierem Ei	10,50 €

SEM CARNE NEM PEIXE - OHNE FLEISCH UND FISCH

<b>Carpaccio de beterraba com vinagrete de laranja</b> Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette	6,50 €
<b>Cogumelos ostra com pinhões torrados</b> <sup>(H)</sup> Gebratene Austernpilze mit Kräutern und Pinienkernen	7,50 €
<b>Beringela grelhada em molho de caril, leite de coco, e alho francês crocante</b> <sup>(G)</sup> Gegrillte Aubergine in Curry-Kokos-Sauce mit Lauch-Krokant	8,50 €
<b>Mil Folhas de bata doce, beringela e courgette</b> <sup>(D, G, L)</sup> Mille-Feuille von Süßkartoffeln, Auberginen und Zucchini	8,50 €

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO - SOLO ODER ALS BEILAGE

<b>Salada mista pequena</b> Kleiner gemischter Salat	4,- €
<b>Batata frita caseira</b> Hausgemachte Kartoffelchips	4,80 €
<b>Milho frito</b> Portugiesische Polenta nach Madeira-Art	4,80 €
<b>Batatas assadas com alecrim</b> Rosmarin-Kartoffeln	4,80 €