

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

Pão ^(A) 2,20 €
Korb Brot

Azeitonas 3,10 €
Eingelegte portugiesische Oliven

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

SALGADINHOS - SNACKS

Pastéis de bacalhau ^(C, D, L) 4,20 €
Kabeljau(Stockfisch)-Nocken (3 St.)

Rissóis de camarão ^(A, B) 4,20 €
Krabbenteigtaschen (3 St.)

Rissóis de leitão ^(A, C, L) 5,70 €
Spanferkelteigtaschen (2 St.)

Chamuças vegetarianas ^(A, F) 4,90 €
Port. vegetarische Samosas (3 St.)

Chamuças de carne ^(A, F) 5,20 €
Port. Samosas mit würzigem Rinderhackfleisch (3 St.)

AS NOSSAS TÁBUAS - UNSERE PLATTEN

Tábua de queijos ^(E, G, H, 1) 11,20 €
Portugiesische Käseplatte

Tábua de enchidos ^(A, C, E, H, L, 2, 3) 11,20 €
Port. Rohschinken- und Wurstplatte

Tábua mista ^(A, C, E, G, H, L, 1, 2, 3) 19,50 €
Gemischte Platte (Käse, Wurst und Rohschinken)

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

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

Ovos mexidos com alheira (A, C, G, L, 1, 2, 3) 6,- €
Rührei mit portugiesischer geräucherter “Knoblauchwurst”

Morcela frita com courgette, beterraba, pimentos, azeitonas e cominhos (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 7,- €
Blutwurst mit Zucchini, Rote Bete, Paprika-Gemüse mit Oliven und Kümmel

AS NOSSAS TIBORNAS - AUF DEM BROT...

Tiborna de queijo de cabra, mel e nozes (A, G, H) 6,- €
Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

Tiborna de cogumelos variados com linguiça (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 8,- €
Geröstete Brotscheibe mit gemischten Pilzen, und “Linguiça”-Wurst

Tiborna de queijo de cabra, morcela e pêra (A, C, G, H, L, 1, 2, 3) 8,50 €
Geröstete Brotscheibe mit überbackenem Ziegenkäse, Blutwurst und Birnen

Tiborna de sardinha com espinafres e creme de maçã (A, D) 9,- €
Geröstete Brotscheibe mit gegrillten Sardinenfilets, Spinat und Apfelmus

Tiborna de polvo em cama de cebola com laranja (A,N) 14,- €
Geröstete Brotscheibe mit gegrilltem Oktopus, gedünsteten Zwiebeln und frischen Orangenfilets

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

Isclas de vitelo estufadas com cebola e salsa ^(L)	12,- €
Geschnetzeltes von der Kalbsleber mit Zwiebeln und Petersilie	
Bochecas de porco preto estufadas em vinho tinto	12,- €
Im Rotwein geschmorte Bäckchen vom iberischen Schwein	
Perna de coelho estufado em vinho tinto ^(A, C, G, H, L, 1, 2, 3)	13,- €
In Rotwein geschmorte Kaninchenkeule	
Pluma de porco preto grelhada	14,- €
Gegrillte Pluma (vordere Lende) vom iberischen Schwein	
Mini francesinha de porco preto ^(A, C, G, H, J, L, 1, 2, 3)	16,- €
Überbackenes Iberico-Schwein-Sandwich in scharfer Bier-Sauce	
Costeletas de borrego	16,- €
Gegrillte Lammkotelette	
Carne à matança com flor de sal e alho	18,- €
Kurz gebratenes in Scheiben geschnittenes Rumpsteak (200 gr), mit "Fleur de Sel" und Knoblauch	

COM SABOR A MAR / AUS DEM ATLANTIK MIT MEERSDUFT

Salada de Polvo à Algarvia ^(N) Oktopussalat nach Algarve-Art (kalt)	12,50 €
Choco frito em tempura com molho tártaro ^(A, C, F, J, N) Sepia im Tempura-Mantel mit "Tártaro"-Sauce	13,- €
Fricassé de lulas com linguça em molho de tomate ^(A, C, G, H, J, L, N, 1, 2, 3) Calamari-Ringe mit "Linguça"-Wurst in Tomatensauce	13,- €
Papas de milho com caldo de peixe, açafão, gambas e amêijoas ^(B, D, L, N) Portugiesische Polenta an Safran-Fischsuppe mit Gambas und Venusmuscheln	14,- €
Beringela grelhada com caril de camarão e alho francês crocante ^(G, N) Gegrillte Aubergine mit Garnelen in Curry-Sauce und Lauch-Krokant	14,50 €
Gambas à guilho ^(B, L) Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch	14,90 €
Amêijoas à Bulhão Pato ^(L, N) Venusmuscheln nach "Bulhão-Pato"-Art, mit Koriander und Zitronen	14,90 €
Polvo estufado em vinho tinto ^(L, N) In Rotwein geschmorter Oktopus	16,- €
Atum braseado com batata doce ^(D) Kurz gebratener Thunfisch mit gegrillten Süßkartoffeln	16,90 €

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

Carpaccio de bacalhau com pimenta rosa e coentros ^(D, L) Kabeljau(Stockfisch)-Carpaccio mit Rosa Pfeffer und Koriander	9,- €
Bacalhau gratinado ^(A, D, G, L) Kabeljau(Stockfisch)-Auflauf	11,50 €
Bacalhau à Brás à moda da casa ^(C, D, G, L) Kabeljau (Stockfisch) nach Art des Hauses mit Zwiebeln, Strohkartoffeln und pochiertem Ei	11,50 €

SEM CARNE NEM PEIXE - OHNE FLEISCH UND FISCH

Carpaccio de beterraba com vinagrete de laranja e queijo de mistura ^(G) Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und portugiesischem 3-Milchkäse	6,50 €
Misto de cogumelos com pinhões torrados ^(H) Gebratene Pilzen mit Kräutern und Pinienkernen	7,50 €
Beringela grelhada em molho de caril, leite de coco, e alho francês crocante ^(G) Gegrillte Aubergine in Curry-Kokos-Sauce mit Lauch-Krokant	8,50 €
Mil Folhas de batata doce, beringela e courgette ^(D, G, L) Mille-Feuille von Süßkartoffeln, Auberginen und Zucchini	8,50 €
Funcho grelhado com azeitonas e alcaparras Gegrillter Fenchel mit Oliven und Kapern	6,50 €
Misto de verduras com courgette, beterraba, pimentos, azeitonas e cominhos Zucchini, Rote Bete, Paprika-Gemüse mit Oliven und Kümmel	6,50- €

PARA ACOMPANHAR OU EM SOLO - SOLO ODER ALS BEILAGE

Salada mista pequena Kleiner gemischter Salat	4,- €
Salada de cenoura à Algarvia com tomate <i>cherry</i> e cominhos Karotten-Salat nach Algarve-Art mit Kümmel und Kirschtomaten (kalt)	4,80- €
Batata frita caseira Hausgemachte Kartoffelchips	4,80 €
Milho frito Portugiesische Polenta nach Madeira-Art	4,80 €
Batatas assadas com alecrim Rosmarin-Kartoffeln	4,80 €