



Silvestermenü 2019

Amuse-bouche

Ataíde Semedo Espumante Bruto · Ataíde Semedo · Bairrada 0,1 l

Creme de cação com coentros

Fischhai-Creme-Suppe mit Koriander

Solar dos Lobos branco · Alentejo · 0,1 l

Filetes de peixe-espada preto com banana frita

Filets vom schwarzen Degenfisch mit gebratener Banane

Quinta da Chocalha Arinto · Lisboa · 0,1 l

Raia alhada com batata doce grelhada e cebola frita

Rochenflügel auf gegrillten Süßkartoffeln und gebratenen Zwiebeln

Catarina branco · Bacalhôa Vinhos de Portugal · Península de Setúbal · 0,1 l

Sorvete de limão com licor Beirão

Zitronensorbet mit "Beirão"-Kräuter-Likör

Verduras salteadas com morcela frita

Rote Bete-Zucchini-Paprika-Gemüse mit gebratener Blutwurst

Flor de Crasto tinto · Quinta do Crasto · Douro · 0,1 l

Cogumelos variados com linguiça

Gemischte Pilze mit "Linguiça"-Wurst

Herdade dos Cotéis tinto · Alentejo · 0,1 l

Tiborna de codorniz em cama de cebola

Wachtel auf gerösteter Brotscheibe mit gedünsteten Zwiebeln

Burmester Douro D.O.C. tinto · 0,1 l

Espetada de porco preto com ameixas secas cozidas em vinho do Porto

Spieß vom iberischen Schwein mit getrockneten Pflaumen im Portwein gekocht

Imprevisto tinto · Convento do Paraíso · Algarve · 0,1 l

Pudim Abade de Priscos

"Abade-de-Priscos"-Pudding

Madeira-Wein Sercial · Blandy's · 4 cl

66,- € p.P. ohne Weinempfehlung

96,- € p.P. mit Weinempfehlung

Reservierung erforderlich bis zum 23. Dezember