

Couvert*

5,00 €

Brot

(2 Brotsorten + getoastetes Brot (kleines Weißbrot, kleines Fünf-Korn-Brot)

Vorschlag des Küchenchefs: Pastete

Olivenöl mit Fleur de Sel

Butter

Gesalzene Butter und Knoblauch-Kräuter-Butter

Suppen und Vorspeisen

Suppenempfehlung des Küchenchefs*	5,00 €
Gemüsesuppe mit nativem Olivenöl*	5,00 €
Kabeljau-Blütenblätter auf Maisbrot-Toast, geröstetem Knoblauchpüree und Koriander-Coulis	9,00 €
Panierte Alheira-Kroketten mit süß-saurer Sauce und Salat*	8,00 €
Gebackener Nisa-Käse serviert mit Toast, Confit-Tomaten und hausgemachter Kürbismarmelade	10,00 €

Fischgerichte

Empfehlung des Küchenchefs*	17,50 €
Gegrillter Tintenfisch mit Süßkartoffelpüree und sautiertem Spinat	23,00 €
Cofit-Kabeljafilet serviert mit Meeresfrüchte-Risotto, gewürzt mit frischen Kräutern und Limette*	21,00 €
Gegrilltes Schwertfischsteak mit Sauce nach portugiesischer Art, Pommes frites und Salat der Saison*	18,00 €

Fleischgerichte

Empfehlung des Küchenchefs*

Geschmorte Schweinebacken in weißem Portwein, serviert mit Migas aus sonnengetrockneten Tomaten, Koriander und gegrilltem Spargel *

Gegrilltes Rindersteak mit Kräuterbuttersauce, sautiertem Gemüse und Pommes frites

Langsam gegartes Truthahnkeulen-Confit, serviert mit knusprigen Kartoffeln, Pilzen und Madeira-WeinsauceSprossen

Vegetarische Gerichte & Salate

Soja-Bolognese*	15,00 €
Spinat-Ricotta-Ravioli mit weißer Sauce*	15,00 €
Gegrillte Hähnchenbrustsalat mit gebratenem Ziegenkäse in Honig, grünem Apfel, Joghurtdressing und karamellisierten Walnüssen*	13,00 €
Garnelensalat mit Mango, gebratenen Zwiebeln, Kirschtomaten, Cocktailsauce und gemischem Salat	15,00 €

Kinder Menü* (bis 8 Jahre) 15,00 €

Gemüsesuppe

Spaghetti Bolognese oder Fischstäbchen mit Reis und Pommes frites

Süßes Dessert oder Obst

Erfrischungsgetränk oder Mineralwasser

Deserts

Petit Gateau mit Eiscreme*	8,00 €	Dulce de Leche-Coulant mit Eiscreme*	9,00 €
Obstsalat*	7,00 €	Traditioneller „Abade Priscos“-Pudding*	8,00 €
Ingwer-Zitronen-Käsekuchen*	8,00 €		