

ABENDESSEN-MENÜ

Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und Getränk - **20€**

Getränk inklusive, vom Restaurant ausgewählt

Hauptgericht

Empfehlung des Küchenchefs

ODER

Panierte Alheira-Kroketten mit süß-saurer Sauce und Salat

Fisch

Empfehlung des Küchenchefs

ODER

Gegrilltes Schwertfischsteak mit portugiesischer Sauce, Pommes frites und Salat der

Fleisch

Empfehlung des Küchenchefs

ODER

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

Vegetarier

Empfehlung des Küchenchefs

ODER

Spinat-Ricotta-Ravioli mit weißer Sauce

Wüste

Empfehlung des Küchenchefs

ODER

Obstsalat

Couvert*

5,00 €

Brot

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

Vorschlag des Küchenchefs: Pastete

Olivensöl 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-Kabeljaufilet 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 gemischtem 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 €		