

Bebidas Quentes – Heiße Getränke

Espresso ⁹	2,30€
Espresso Machiato ^{8, 9}	2,80€
Doppelter Espresso ⁹	4€
Kaffe: ⁹	3€
Galão / Latte Machiato ^{8, 9}	3€
Cappuccino ^{8, 9}	3€
Milchkaffee mit Baileys ^{4, 8, 9}	4€
Heißen Kakao ⁸	2,80€
Tee ver. Sorten	2,00€

Bebidas sem Álcool - Alkoholfreie Getränke

	0,2L	0,25L	0,33L	0,75L	1L
Wasser still oder mit Kohlensäure	2,30€			5€	
Agua das Pedras	2,30€				
Coca Cola/Fanta/Spreit/Mezzo/Zero ^{1, 9, 15}			3,20€		
Coca Cola/Fanta/Spreit ^{1, 9, 11, 12, 15}					8€
Tonic, Bitter Lemon ^{1, 15 - 1, 3, 10, 15}	3,50€				
Schorle (Apfel, Rhabarber, Oranje, Johannisbeer, Limo) ^{9, 15}		3,20€			
FuzeTea (Pfirsich, Zitrone) ^{1, 3, 15}			3,20€		
Compal Nectar (Pfirsich, Maracuja) ^{1, 3, 15}	2,80€				

Cocktails 0.0

Alkoholfreie Cocktails	7€
------------------------	----

Longdrinks und Cocktails

Aperol Spritz ^{1,10,o}	(Aperol, Sekt, Soda, Orange)	8€
Caipirinha ^{1,o}	(Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale & Limettensaft)	8€
Cuba Libre ^{1,3,7,o}	(Bacardi mit Cola)	7€
Havana Cola ^{1,o}	(Havana mit Cola)	8€
Tequila Sunrise ^{1,o}	(Weiße Tequila, Grenadine, Zitronen und Orangensaft)	8€
Campari Orange ^{1,o}	(Campari mit Orangensaft & Orange)	7€
Gin Tonic ^{2,10,15,1,o}	(Gin 4cl, Tonic water)	8€
Whisky Cola ^{1,9,15,o}	(Whisky mit Cola)	8€

Imperial - Fassbier

	0,25l	0,3cl	0,5l
Super bock ^{a,o,n}		3,30€	5€
Krombacher Pils ^{a,o,n}	3€		5€
Alsterwasser ^{a,o,n.1.9.15}	3€		5€

Cervejas - Bier

	0,3l	0,5L
Krombacher Weizen ^{a,o,n}		5€
Krombacher Weizen Alkoholfrei ^{a,o,n}		5€
Krombacher Alkoholfrei ^{a,o,n}	3,50€	
Sagres ^{a,o,n}	3,30€	
Super Bock Dunkel ^{a,o,n}	3,30€	

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%
 Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
 Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung

Portugiesische Hausweine

	Glas	0,25L	0,5L	1L
Tinto – Rot	3€	4€	8€	15€
Branco - Weiß				
Rose				
Verde - Jung wein				

Vinho Tinto – Rotwein Reserva

Castello D`Alba Reserva (Douro) 28€

In der Nase dominieren rote Früchte, schwarze Beeren, elegant ausbalanciert mit Holzaromen vom Fass, ausgewogen mit langem finish

Piano Grande Reserva (Douro) 30€

Geschlossen in der Farbe, fast schwarz, mit schönen Veilchen mit balsamischen Aromen und Noten von sehr dichten schwarzen Früchten, sehr gut integriert mit dem Tabak und der Vanille, die typisch für die Reifung in Holz sind, erfrischend, typisch für sein „Terroir“, aber ohne irgendetwas zu überlagern, in einer Reihe von glatter Dichte endet er lang und anhaltend.

Vinho Tinto – Rotwein

Monte Velho (Alentejo) 18€

Es präsentiert ein Aroma von roten Früchten und Waldbeeren, gut eingebunden in subtile Noten frischer Gewürze.

EA Cartuxa(Alentejo) 18€

Der Wein fließt in dunklem rubinrot bis violett ins Glas. Die Nase besticht durch Aromen reifer Früchte, wie Brombeeren und Blaubeeren. Dahinter Schokolade, getrocknete Kräuter und Gewürznelken. Der Eindruck am Gaumen ist überraschend lang-anhaltend und harmonisch.

Castello D`Alba (Douro) 20€

Typische Aromen der Douro-Rebsorten. Süße Noten von Zistrosen, Blumen, Brombeeren und Gewürzen tragen zur aromatischen Komplexität bei. Am Gaumen sehr weich mit ausgewogener Säure und feinen Tanninen.

Piano Reserva (Douro) 21€

Die tief rubinrote Farbe im Aroma ist intensiv und komplex, dominiert von reifen roten Früchten und schwarzen Früchten. Im Mund zeigt er ein gutes Volumen, gut integrierte Säure, Tannine von guter Qualität, Präsenz von gut ausgeprägten roten Früchten. Langer und komplexer Abgang.

Vinho Branco –Weißwein

Sossego (Alentejano) 18€

Sehr attraktive goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase heben sich Aromen von Zitrusblüten zwischen Birne und etwas Pfirsich hervor. Am Gaumen hat er einen sanften Auftakt mit Volumen, der Präsenz von weißen Früchten und einer lebendigen Säure, die für einen langen und frischen Abgang sorgen.

João Pires (Setúbal) 18€

Leuchtend strohgelbe Farbe und entfaltet in der Nase ein Bouquet aus frischen Zitrusfrüchten, exotischen Noten und einer dezenten floralen Nuance. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausbalanciert mit einer harmonischen Säure und einem lang anhaltenden, fruchtigen Abgang.

Quinta do vallado (Douro) 21€

Der Wein fließt in schönem zitronengelb ins Glas. In der Nase zeigen sich Aromen von grünen Äpfeln, Honigmelone, gelben Steinfrüchten und einigen exotischen Eindrücken. Dahinter etwas Jasmin, Mineralien und frisch aufgeschlagene Sahne. Das Finish ist frisch mit bleibenden Eindrücken von Zitrusfrüchten.

Vinho Verde und Rose Jungewein

Tojeira Alvarinho/Trajadura (Vinhos Verdes) 19€

Zitrusfarbe. Fruchtiges Aroma mit Noten von tropischen Früchten und leicht floral. Leichte Halbsüße, ausgewogene Säure und anhaltender Abgang. Passt zu Fischgerichten, Fisch, Pasta und hellem Fleisch.

Tojeira Rose (Vinhos Verdes) 19€

Rosa Farbe. Fruchtiges Aroma mit Noten von roten Früchten und einem leicht blumigen Geschmack. Leicht süß, gute Säure, elegant und ein weicher, samtiger Abgang.

Dom Diogo Padeiro Rosé (Vinhos Verdes) 19€

Es ist ein rubinroter Wein mit Aromen von Beeren, wenig, weich und trocken. Es ist ein idealer Wein für einen Aperitif oder zu leichten Gerichten und Salaten. Durch seine Frische ist es in entspannter Umgebung besonders angenehm.

Digestif / Likör /Grappa

Bagaço ² cl	3€	Jägermeister ² cl	3€
Medronho ² cl	5€	Ouzo ² cl	3€
1920 ² cl	3,50€	Martini Rosso ¹ ² cl	3,50€
Macieira ² cl	3,50€	Baileys ⁴ ⁴ cl	5€
Licor Beirão ⁴ cl	4€	Ballantines ¹ ⁴ cl	5€
Licor 43 ¹ ⁴ CL	4€	Carlos I ¹ ⁴ cl	6€
Vinho do Porto ⁵ cl	3,50€	Favaios ⁵ cl	3,50€
Martini mix	4,50€	Favaios Mix	4,50€
Cardinal Mendonça	6€	Tequilla	3€