2. Advent 06.12.26

Portugiesischer Abend

VORSPEISEN

Caldo Verde
Der Klassiker unter den portugiesischen Suppen: Cremige Kartoffel-Grünkohl-Suppe, mit rauchiger Chorizo. auf Wunsch

Bolinhos de Bacalhau
Hausgemachte Stockfisch-Kartoffel-Kroketten, außen kross ausgebacken und innen locker und fluffig, dazu Zitronen-Kräuter-Mayonnaise und Petersilie.

HAUPTSPEISEN

(wahlweise)
Alle Hauptgerichte werden mit einem kleinen Salat serviert.

FISCH – Bacalhau à Brás
Der Liebling unter den Stockfischgerichten: Stockfisch mit feinen Kartoffelstiften und Ei, abgerundet mit Oliven und Petersilie.

FLEISCH – Peru de Natal à Portuguesa
Festlich gebratene Pute mit Knoblauch, Zitrone, Weißwein und Lorbeer. Dazu „Batatas a Murro“, im Ofen gebackene Quetschkartoffeln mit Biernote, und blanchiertem Weißkohl mit Karottenstreifen und getrockneten Tomaten.

VEGETARISCH – Risotto de Cogumelos
Sämiges Waldpilz-Risotto mit gegrilltem Tofu, karamellisierten Haselnüssen und Grünkohlchips.

DESSERT & ESPRESSO

(wahlweise)

Rabanadas com Canela e Vinho do Porto
Weihnachtliche Arme Ritter, in Zimt und Zucker gewendet, mit warmem Portwein-Sirup.

Doce de Bolacha
Zartschmelzende Schichten aus Puddingcreme und „Bolacha-Maria“ Keksen, in Espresso getränkt und mit Sahne gekrönt.

Auf Wunsch auch glutenfreie und vegetarische, vegane Alternativen möglich.

Uhrzeit: ab 15 Uhr
Preis pro Person: 38 €

Reservierung erforderlich!