

## Empfehlungen der Woche

### Petiscos e Entradas | Appetithappen und Vorspeisen

✓	<b>Creme de abóbora Hokkaido</b> Hokkaido-Kürbiscremesuppe	6,- €
	<b>Ceviche de tamboril com manga e gengibre</b> Seeteufel-Ceviche mit Mango und Ingwer	12,50 €
	<b>Vieiras em cama de puré de cenoura com molho de laranja</b> Jakobsmuscheln auf Möhrenpüree mit Orangensauce	13,50 €
✓	<b>Queijinho de Azeitão DOP amanteigado no forno com alho, tomilho e vinho tinto</b> Gebackener Schafbuttermilchkäse aus „Azeitão DOP“ mit Knoblauch, Thymian und Rotwein, dazu geröstetes Brot	18,-€ (für 2)

### Pratos principais | Hauptgerichte

	<b>Medalhões de tamboril com gambas, a acompanhar com massa de tinta de chocos</b> Medaillons von Seeteufel mit Gambas, dazu schwarze Bandnudeln	24,- €
	<b>Bife de atum em cebolada com milho frito e verdura</b> Thunfischsteak mit gedünsteten Zwiebeln , dazu Polenta nach Madeira-Art und Gemüse	24,- €
	<b>Lombinho de porco preto com pêra bêbada e arroz de nozes</b> Iberico-Schweinerücken mit besoffener Birne und Walnussreis	24,- €
	<b>Costeletas de borrego grelhadas com molho de ameixas e batatas wedges</b> Gegrillte Lammkotelette mit Pflaumensauce und Kartoffel-Wedges	26,- €
	<b>Franguinho assado com molho de Madeira, batata doce grelhada e verdura</b> Kleines Wanzenauer Hähnchen mit Madeira-Sauce, gegrillten Süßkartoffeln und Gemüse	17,- €

### Sobremesas caseiras | Hausgemachte Desserts

	<b>Crumble de chocolate com gelado de baunilha, frutos vermelhos e um ganache de chocolate</b> Schoko-Crumble mit Vanilleeis, Waldfrüchten und einer Schoko-Ganache	8,- €
	<b>Pavé de manga com palitos de la Reine e creme de mascarpone</b> Mangofrucht-Pavé mit Mascarpone-Creme und Löffelbiskuits	7,- €
	<b>Pêra bêbada em Moscatel de Setúbal com gelado de nozes</b> Besoffene Birne in portugiesischen Muskatwein von Setúbal mit Walnusseis	7,50 €
	<b>Gelado de limão com licor Beirão</b> Zitronen-Sorbet mit Beirão-Kräuterlikör	6,50 €