

Unsere Küche ist jeden Tag ab 13:00 Uhr für Sie geöffnet:

Bei uns ist alles hausgemacht und frisch zubereitet. Wir verwenden nur kaltgepresstes Olivenöl und verzichten auf Fertigprodukte!

Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblauchbrot (vegetarisch)	3,00
Bruschetta (vegan)	4,50
Focaccia (Pizzabrot mit Tomatensauce, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Olivenöl) (vegan)	5,00

Salate - Alle unsere Salate werden mit einer hausgemachten Granatapfel-Balsamico Vinaigrette serviert.

Kleiner gemischter Salat (vegan)	4,80
Großer gemischter Salat (vegan)	8,20
mit Kirschtomaten, Parmesansplitter, gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)	9,80
mit gratiniertem Ziegenkäse (vegetarisch)	9,80
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	9,80

Pizza – dünn und knusprig aus dem italienischen Steinofen

Margherita	8,20
Tomatensauce, Mozzarella (vegetarisch)	
Salami	9,40
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Porcini	11,40
Crème fraîche, Mozzarella, hausgemachtes Steinpilz-Pesto, Zwiebeln, frische Champignons (vegetarisch)	
Chorizo	9,40
Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo	
Caprese	11,40
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomate, Büffelmozzarella (vegetarisch)	
Mista	9,60
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons, Zwiebel, Chorizo	
Tonno	9,40
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Quattro formaggi	11,80
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse (vegetarisch)	
Rucola	11,20
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomate, Parmesan (vegetarisch)	
Funghi	9,40
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons (vegetarisch)	
Vegetariana	10,80
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebel, gegrilltes Gemüse (vegetarisch)	

Mel de Cana		11,60
Crème fraîche, Mozzarella, frische Champignons, Zwiebel, Ziegenkäse, Zuckerrohr-Honig, Pinienkerne (vegetarisch)		
Serrano		12,80
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano, Ruccola, Kirschtomate, Parmesan		
Bianca		11,60
Crème fraîche, Mozzarella, Ziegenkäse, frische Champignons, Zwiebel, getrocknete Tomaten und Kräuter der Provence (vegetarisch)		
Scampi		13,60
Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Knoblauch		
Flambée		9,40
Crème fraîche, Mozzarella, Zwiebel, Bacon		
Extra toppings		
Champignons, Zwiebel, Kirschtomate, Ananas, Knoblauch, Oliven	je	1,00
Bacon, Salami, Chorizo, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Thunfisch	je	1,50
Rúcola	je	2,50



Margherita 4,90

Tomatensauce, Mozzarella (vegetarisch)

Salami 5,90

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

Chorizo 5,90

Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo

Tonno 5,90

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Funghi 5,90

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons (vegetarisch)

Mista 5,90

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons, Zwiebel, Chorizo

Flambée 5,90

Crème fraîche, Mozzarella, Zwiebel, Bacon

Zusätzlich: Abendkarte ab 18 Uhr

Suppen

Minestra al pomodoro: italienische Tomatensuppe mit Basilikum (vegetarisch)	3,50
Orangen - Karottensuppe mit Ingwer (vegan)	4,00
Zwiebelsuppe mit frischen Kräutern serviert mit Käse-Crostini (vegetarisch)	4,00

Vorspeisen

Carpaccio di Manzo: hauchdünn geschnittenes Rindfleisch auf Rucola, Pinienkernen & Parmesansplittern	9,80
Mozzarella Caprese: Büffelmozzarella, Kirschtomaten & frischem Basilikum an Rucola (vegetarisch)	8,80
Vitello Tonnato: dünne gegrillte Hähnchenbrustscheiben, Thunfischsauce & Kapern	9,20
Sesam-Kichererbsen-Püree mit Blattsalaten, Oliven, Zwiebeln, Koriander (vegan)	6,80
Polpo Alla Sarda: Salat vom Oktopus mit Staudensellerie und Zitrone	9,80
Kalte würzige Couscous-Kräuter-Boulette mit Salat und Rucola (vegan)	7,20

Pasta

Penne Rigate mit Napolisaucе, Basilikum und Büffelmozzarella (vegetarisch)	9,80
Penne Rigate Bolognese mit Parmesan	9,60
Tagliatelle Porcini: Steinpilze mit Parmesancreme (vegetarisch)	10,80
Tagliatelle mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch & Parmesan-Buttersauce	12,40

Vegetarische Spezialitäten

Gegrilltes Gemüse in Tomaten-Basilikumsauce mit Büffelmozzarella im Ofen überbacken	10,40
Caponata (Spezialität aus Sizilien: Aubergine, Sellerie, grüne Oliven, Pinienkerne, Rosinen in einer süß-sauren Tomatensauce) mit Grillkartoffeln (vegan)	11,80
Rúcola - getrocknete Tomaten Risotto mit Parmesan	11,20

Madeirensische Fisch Spezialitäten

Caldeirada: Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets, Muscheln, Garnelen & Gemüse	14,80
Hausgeräuchertes Filet von Lachsforelle aus Madeira serviert mit Grillkartoffeln und Salat	15,20
Gegrillte Scampi mit hausgemachtem Aioli (Knoblauchcreme) & Rosmarin-Ofenkartoffeln	15,50

EISKARTE

Genießen Sie Eisspezialitäten aus unserer Eismanufaktur:
hausgemachtes Natureis in handwerklicher italienischer Tradition.
Wir verwenden nur natürliche Zutaten bester Qualität
und verzichten auf Zusatzstoffe.

1 Kugel	1,50
2 Kugeln	2,60
3 Kugeln	3,80
Frische Schlagsahne	1,00
Hörnchen / Eistüte	0,20
Hausgemachte Waffel (Körbchen)	0,50
Zum Mitnehmen ½ L	7,50
+ Thermobox	1,00

Eisbecher

Schokobecher	5,80
2 Kugeln Schokolade + 1 Kugel Vanille + Schlagsahne + hausgemachte Schokoladensauce	
Fruchtbecher	6,80
3 Kugeln Fruchteis + frische Früchte der Saison+ Schlagsahne + hausgemachte Himbeer- und Erdbeersauce	
Milchbecher	6,80
2 Kugeln Milcheis + 1 Kugel Schokolade + frische Früchte + Schlagsahne + hausgemachte Himbeer- und Erdbeersauce	
Nussbecher	6,80
2 Kugeln Nusseis + 1 Kugel Vanilleeis + karamellisierte Nüsse + Schlagsahne + hausgemachte Karamell- und Schokoladensauce	
Joghurtbecher	6,80
2 Kugeln Joghurteis + 1 Kugel Fruchteis + frische Früchte + Schlagsahne + frischer Joghurt + hausgemachte Himbeer- und Erdbeersauce	
Karamellbecher	5,80
2 Kugeln Karamelleis + 1 Kugel Vanilleeis + Schlagsahne + hausgemachte Karamellsauce	
Coupe Colonel	7,50
3 Kugeln Zitroneneis + 4 cl Vodka	

Eisgetränke

Milchshake	3,50
mit frischer Milch - Eissorte Ihrer Wahl	
Frappé	4,20
Cremige, eisgekühlte Kreation aus Kaffee, Latte Macchiato-Eis und Milch	
Eiskaffee	4,20
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne	
Eisschokolade	4,20
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Kakao, Schlagsahne	
Eis-Smoothie	
mit frischen Erdbeere, Joghurteis, frischer Minze	4,20
mit frischer Ananas, Joghurteis, einer Prise Zimt	4,20

Preise inkl. 22% MwSt. – Wir können nur Barzahlung akzeptieren

GETRÄNKE

Frisch gepresste Säfte (350 ml)

Orange	2,80
Orange-Karotte	3,50
Orange-Ananas	3,50
Grapefruit Rosé	3,50
Zitrone-Apfel	3,50

Hausgemachte Holunder-Limetten-Limonade (350 ml)

Holunderblütensirup, frisch gepresste Limette, Soda (Selter), frische Minze	3,10
---	------

Klassiker

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) 250 ml	1,20
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) 1,00 l	3,20
San Pellegrino 0,75 l	4,20
“Made in” Madeira: Laranjada/Brisa Maçã (Apfel)/Maracujá (Maracuja) 330 ml	1,40
Schweppes Tonic 250 ml / Soda Wasser 200 ml	1,40
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Nestea Mango Ananas 330 ml	1,40
Compal (Nektare 200 ml) Pfirsich/Maracuja/Mango/Light Mango-Orange/Apfel	1,30

Heisse Getränke

Bica (Espresso)	0,70
Affogato (eine Kugel Vanilleeis in einem Espresso ertrunken)	2,20
Garoto (Espresso mit Milch)	0,70
Chinesa (Kaffee mit Milch)	1,20
Chino (schwarzer Kaffee)	1,20
Cappuccino	2,50
Galão (Espresso mit Milch im Glas serviert)	1,40
Latte Macchiato	3,00
Heiße Schokolade mit frischer Schlagsahne	3,00
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,50
Tee im Kännchen	2,50
Schwarzer Tee (Darjeeling)	
Grüner Tee (Mango-Maracuja)	
Pfefferminztee	
Früchtetee (Pfirsich-Aprikose oder Heidelbeere)	
Yogi Tee	
Rooibos Karamell	
Kamillentee	

WEIN

Wir beziehen alle unsere Weine direkt von ausgewählten portugiesischen Weingütern. Probieren Sie Gerne auch zum Mitnehmen.

WEINE AUS MADEIRA

75 cl

Weißwein - Barbusano 2012

18,00

Verdelho

Aroma von tropischen Früchten, fruchtig und sehr erfrischend.

Roséwein - Barbusano 2013

18,00

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Aromen von Johannis- und Erdbeere, delikate und elegant.

Rotwein - Barbusano 2012

18,00

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Kräftige Farbe und Körper, feine und geschmeidige Tannine.

WEINE AUS PORTUGAL

WEIßWEIN

13 cl

75 cl

Quinta de Gomariz 2013 – Vinhos Verdes / Regional Minho

-

14,00

Loureiro – Gold Medaille CNEMA 2013

Aromatisch, fruchtig, erfrischend, Aromen von Zitrone und Grapefruit. Ausgewogene Säure mit blumiger Note.

Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada 2013 – Bairrada

2,80

12,50

Arinto, Bical, Maria Gomes – Bronze Medaille IWSC 2013

Leicht, halbtrocken, exotisch. Frisch-fruchtige Aromen von Ananas und Zitrone-Melisse, harmonisch mit nachhaltigem Abgang.

Campolargo – Entre Il Santos 2012 – Bairrada

-

15,00

Sauvignon Blanc, Bical

Vollmundig mit frischen Noten von Apfel und Pfirsich, ausgewogen.

Albernoas 2012 - Herdade das Albernoas - Alentejo

3,00

13,50

Antão Vaz, Roupeiro – Rui Reguinga

Bernsteinfarbe, fruchtige Aromen, frisch und elegant.

ROSÉWEIN

13 cl

75 cl

“Campolargo” Entre Il Santos 2012 - Bairrada

3,00

14,00

90% Pinot Noir, 5% Trincadeira, 5% Touriga Franca, Bairrada

Feiner Duft, leichte Säure.

ROTWEIN	13 cl	75 cl
Diálogo "Niepoort" 2012 - Douro Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão Rubinrote Farbe, lebendig mit komplexen Aromen von roten Früchten.	3,50	16,00
Castelo do Sulco Reserva 2012- Lisboa Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz Gold Medaille Challenge International du Vin 2014 Rubinrotes Kleid, Aromen von roten Früchten, samtig und ausbalanciert, harmonischer Körper, gut strukturiert mit nachhaltigem Abgang.	-	13,50
Albernoas 2011 - Herdade Paço do Conde - Alentejo Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira - Rui Reguinga Rubinrote Farbe, fruchtig, feiner Geschmack, ausgewogen, weich.	2,80	12,50

SEKT	10 cl	75 cl
Marquês de Marialva Reserva Bruto 2013 - Bairrada Blanc de Blancs – Bical, Maria Gomes, Arinto	2,80	15,00

Bairrada gilt als das wichtigste Schaumweingebiet in Portugal, hier werden vorwiegend aus autochtonen Rebsorten die feinsten Weine nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren und 6 Monate auf der Hefe unterirdisch gelagert. Das Ergebnis sind harmonische cremige Weine, mit viel Zitrusaromen, die eine feine Perlage besitzen und ganz harmonisch und ausgewogen mitpikanter Säure ideale Speisebegleiter sind.

Außer Haus Verkauf 75 cl

WEIßWEIN

Barbusano 2012 – Madeira	11,80
Quinta de Gomariz 2013 – Vinhos Verdes / Regional Minho	8,40
Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada 2013 – Bairrada	7,60
Campolargo – Entre Il Santos 2012 – Bairrada	9,80
Albernoas 2012 - Herdade das Albernoas - Alentejo	7,90

ROSÉWEIN

Barbusano 2013 – Madeira	11,80
"Campolargo" Entre Il Santos 2012 - Bairrada	8,40

ROTWEIN

Barbusano 2012 – Madeira	11,80
Diálogo "Niepoort" 2012 - Douro	9,80
Castelo do Sulco Reserva 2012 - Lisboa	7,90
Albernoas 2011 - Herdade Paço do Conde - Alentejo	7,60

SEKT

Marquês de Marialva Reserva Bruto 2013 - Bairrada	9,80
---	------

MADEIRA WEIN

Barbeito Rainwater / Barbeito Veramar - 5 Jahre alt	14,50
Barbeito Verdelho / Barbeito Boal – 10 Jahre alt	29,00

Bier

Bier Superbock Mini 0,2 l (Flasche) 1,20

Spirituosen

Madeira Wein - Barbeito Rainwater - 5 Jahre alt - Halb trocken – 5cl 3,00
Madeira Wein - Barbeito Veramar - 5 Jahre alt - Halb süß – 5cl 3,00
Madeira Wein - Barbeito "Verdelho" - 10 Jahre alt – Halb trocken – 5cl 5,00
Madeira Wein - Barbeito "Boal" - 10 Jahre alt – Halb süß – 5cl 5,00

Grappa 2cl 3,00
Averna 2 cl 3,00
Limoncello 2 cl 2,50
Vodka Smirnoff 2 cl 2,50
Campari 2 cl 2,50
Rum Havana Club 3 Jahre 2 cl 2,50
Gin Gordon's 2 cl 2,50
Johnnie Walker Red Label 2 cl 2,50
Grant's 2 cl 2,00

Long Drinks

Cuba Libre
4 cl Havana Club + 33 cl Coca Cola + Limette 5,00

Vodka Orange
4 cl Vodka Smirnoff + frisch gepresstem O-Saft 5,00

Campari Soda
4 cl Campari + Selter 5,00

Campari Orange
4 cl Campari + frisch gepresstem Orangensaft 5,00

Gin Tonic
4 cl Gin Gordon's + Tonic + Zitrone 5,00

Cocktails der Saison

Watermelonman 6,00
4 cl Vodka, Grenadine, 2 cl WatermelonLikör,
frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft

Aperol Spritz 4,90
Sekt, 4 cl Aperol, Soda

Hugo 4,60
Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Mineralwasser