

COUVERT 5€
Auswahl an traditionellem portugiesischem Brot, Olivenöl aus unseren Betrieben, Balsamico-Essig

INGANGEN

LAUCH 14€
Rösten, Avintes Maisbrot, Nori-Algen, geräucherte Vichyssoise, Kräutercroutons, Avruga-Kaviar, knuspriger Lauch, Codium, paniertes Eigelb, Quelleröl

STÖCKER 15€
Mariniert und geschmort, Knochen verzehrt, rote Zwiebelgurke Schleier, Tomatenkorken, Rote Beete Texturen

REBHUHNBRUST 17€
Brust & Rilette, Anis, Champignons, Mini-Maiskolben, Rebhuhnjus

JAKOBSMUSCHEL 21€
Versiegelt, Pistazie, cremiger Pastinak, weißer Spargel, Bimi & Jalapeno Chalupa, Oma-Apfel Smith, rote Bohnen

VIS

KABELJAU 25€
Confit, Pil-Pil- Schaum, geräucherter Endiviensalat, Lauchpüree

CORVINA 27€
Tintenfisch-Jardiniere, Korianderemulsion

THUNFISCH 29€
Stück, Vanille -Noisette- Butter und geräucherte Lorbeerblätter, cremige Röstzwiebeln, Marinarasoße, Grünkohl, Tomaten und Zitronengerste

OKTOPUS 30€
Aus den Gewässern der Algarve, gratinierte Kartoffeln und Pastinaken, Airbag, Pappadums, galizischer Kohl, Saubohnen mit Chorizo, Brunnenkresse und Bordeaux-Sauce

VLEES

KALBFLEISCH 25€
Niedrigtemperatur, kandierte Kartoffeln, Sauerteig, Gemüse- Gamjatang, Kalbsbrühe

SCHWARZES SCHWEIN 25€
Schweineschulter „ Sous Vide“, Fenchellake, Kartoffel- Alligot & Serra da Estrela-Schafskäse, mit Milch fermentierter schwarzer Johannisbeerjus

ENTE 26€
Magret, cremige Kartoffeln und Rote Bete, knuspriger Senf, eingelegte Rote Bete-Scheiben, Campari-Jus

STEUERN 34€
Filet Mignon, karamellisierte Zwiebeln, Herzsalat, Selleriestange, Shiitake-Pilze, Kuttelsauce nach Porto-Art

VEGETARISCH

STECKRÜBEN	18€
In verschiedenen Texturen, Steckrübengrün, Kohlepulver, Beurresauce Rübenweiß, Rübenöl	
CURRY	19€
Basmati, Seitan und Soja-Rosen-Ingwer, Bio-Gemüse, Naan-Brot	

BEILAGEN

WURSTREIS	5€
Basmati, Fleischwurst, Speck, Petersilie	
RUSTIKALE POMMES FRITES	5€
Sardellenmayonnaise, Fenchel	
GRÜNER BLATTSALAT	7€
Kirschtomaten, Feldsalat, Gurke, Himbeervinaigrette	
KARTOFFELSALAT	8€
Mayonnaise, Cornichons, Senf, Speck, frische Petersilie	

KINDERMENÜ

Nur für Kinder bis 12 Jahre verfügbar.

SUPPE + HAUPTGERICHT + NACHTISCH	18€
BIO-GEMÜSECREME	4€
Taylor's Chefs Edition Olivenöl	
LACHS	12€
Erbsenreis, gemischter Kopfsalat	
TAGLIATELLE	12€
Bolognese-Hackfleisch, Parmesan	
WAFFLE	5€
2 Kugeln Eiscreme	
LAMINIERTES OBST	6€

DESSERTS

BANANEN-KÄSEKUCHEN	9€
Garam Massala, Creme Bananenblatt Englisch, Zitronenconfit, gesalzene Karamelleis	
DER REGEN	10€
Kokosnuss, Blaubeere, Zuckerwatte, saurer Crunch	
BRATAPFEL	11€
Kataifi, Kastanie, Gewürznelke, Bourbon-Vanille, Pekannuss	
MAIS-PANNA-COTTA	11€
Geräuchert, Maisseidegel, Ingwer, Zitrone	