



**NAU**

PORTUGIESISCH ENTDECKEN

SPEISEN



# BEM-VINDOS

HERZLICH WILLKOMMEN

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Steuern und Bedienung.

Wir haben auch eine Allergenen- und Zusatzstoffenkarte. Fragen Sie hierfür bei Bedarf gerne unsere Mitarbeiter.



# ENTRADAS

VORSPEISEN

<b>Gambas Macieira</b>	15,70
Gambas in Macieira-Brandy gebraten auf Gurken-Carpaccio	
<b>Polvo Fatiado</b>	13,20
Hauchfein geschnittener Krake auf frischem Salatbett	
<b>Folhados de Queijo de Cabra</b>	9,80
In Blätterteig gebackener Ziegenkäse auf fruchtigem Salat mit Rosmarinhonig	



# SALADAS

SALATE

## Salada Mista

Gemischter Salat der Saison, abgerundet mit frischem Apfel-Honig-Dressing

6,40

## Salada com Frango

Marinierte Rosmarin-Hähnchenbruststreifen auf knackigen Salatblättern

9,30

## Salada de Atum

Saftiger Thunfisch mit grünem Salatbouquet

14,50



# MASSAS

NUDELN

<b>Massa ao Mar</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten und süßen Cherrytomaten in einer Weißwein-Sauce	14,70
<b>Massa Primavera</b> Mix von gelben und grünen Bandnudeln mit frischem Gemüse der Saison	9,80
<b>Massa com Pontas de Filete</b> Farfalle mit Rinderfiletspitzen und Zucchini in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce	15,90



# PEIXES

FISCH

<b>Mista de Peixe</b>	<b>16,90</b>
Dreierlei vom Fisch, gegrillt, mit Butterfinish an kurz gedünstetem Gemüse	
<b>Tamboril à S. Luís<sup>1</sup></b>	<b>26,90</b>
Gegrillter Seeteufel in mediterraner Kräutervariation, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert	
<b>Robalo em Papelote</b>	<b>19,40</b>
Edler Wolfsbarsch in Pergament mit Weißwein- und Kräuter-Akzenten an Drillingskartoffeln	

<sup>1</sup> Azeitonas escurecidas | Oliven geschwärzt



# CARNES

FLEISCH

<b>Pernil de Cordeiro com Alecrim</b> Zarte Lammhüfte in Rosmarin gebraten auf gegrilltem Gemüse	16,30
<b>Frango com Ervas Aromáticas</b> Marinierte Perlhuhnbrust in Kräutersauce auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	17,50
<b>Filete de Vaca à Nau</b> Rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	28,70



# SOBREMESAS

NACHSPEISEN

<b>Bolo de chocolate com gelado de baunilha</b> Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	7,10
<b>Pudim caseiro</b> Hausgemachter Karamellpudding	4,50
<b>Tarte de Laranja</b> Orangentorte mit Walnusseis	6,90