



# NAU

PORTUGIESISCH ENTDECKEN

SPEISEN



# BEM-VINDOS

HERZLICH WILLKOMMEN

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Steuern und Bedienung.  
Wir haben auch eine Karte mit Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen.  
Fragen Sie hierfür bei Bedarf gerne unsere Mitarbeiter.



# ENTRADAS

VORSPEISEN

<b>Gambas Macieira</b> Gambas in Macieira-Brandy gebraten an Gurkensalat	17,80
<b>Polvo Fatiado</b> Hauchfein geschnittener Krake auf frischem Salatbett	18,10
<b>Queijo fresco de cabra com mel</b> Frischer Ziegenkäse mit Honig in Zuchinimantel auf Charlotten-Portweinsauce	12,60



# SALADAS

SALATE

<b>Salada Mista</b> Gemischter Salat der Saison, abgerundet mit frischem Apfel-Honig-Dressing	6,40
<b>Salada com variação de queijos</b> Frischer Kräutersalat mit Käsevariation	13,90
<b>Salada de Atum</b> Saftiger Thunfisch mit grünem Salatbouquet	19,60



<b>Massa Primavera</b> (vegan)	12,50
Mix von gelben und grünen Bandnudeln mit frischem Gemüse der Saison	
<b>Massa ao Mar</b>	19,80
Spaghetti mit Meeresfrüchten und süßen Cherrytomaten in einer Weißwein-Sauce	
<b>Massa com Pontas de Filete</b>	24,80
Farfalle mit Rinderfiletspitzen und Zucchini in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce	



<b>Mista de Peixe</b>	20,40
Dreierlei vom Fisch, gegrillt, mit Butterfinish an kurz gedünstetem Gemüse	
<b>Robalo á Lagareiro</b>	24,80
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Olivenöl, Knoblauch, im Ofen gebackene Kartoffel, Paprikasalat	
<b>Tamboril à S. Luís</b>	33,50
Gegrillter Seeteufel in mediterraner Kräutervariation, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert	



# CARNES

FLEISCH

<b>Peito de Frango Piri-Piri</b>	19,80
Hähnchenbrust Piri-Piri mit Spaltenkartoffeln an frischem Salat	
<b>Costela de Cordeiro com Vinho do Porto</b>	29,60
Lammkarree in Portweinsauce an Gemüse der Saison	
<b>Filete de Vaca à Nau</b>	36,90
Rosa gebratenes Rinderfilet in einer würzigen Senfsauce auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	



# SOBREMESAS

NACHSPEISEN

<b>Bolo de chocolate com gelado de baunilha</b> Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	9,40
<b>Pudim caseiro</b> Hausgemachter Karamellpudding	6,40
<b>Tarte de Laranja</b> Orangentorte mit Walnusseis	7,60