



NAU

PORTUGIESISCH ENTDECKEN

SPEISEKARTE



BEM-VINDOS

HERZLICH WILLKOMMEN

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Steuern und Bedienung.



ENTRADAS / SOPAS

VORSPEISEN / SUPPEN

Gambas Macieira	14,70
Scampis in Macieira-Brandy gebraten auf Gurken-Carpaccio	
Polvo Fatiado	12,90
Hauchfein geschnittener Krake auf frischem Salatbett	
Folhados de Queijo de Cabra	9,50
In Blätterteig gebackener Ziegenkäse auf fruchtigem Salat mit Rosmarinhonig	
Sopa de Peixe	5,70
Feine Suppe vom Fischfilet, mit Thymian veredelt	
Sopa de Tomate com Arroz	4,20
Tomatencremesuppe mit Reis und mediterranen Kräutern	
Sopa de Cenoura com Gengibre	4,30
Karottencremesuppe mit einem Hauch Ingwer	



SALADAS

SALATE

Salada Mista

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

5,60

Salada com Frango

Marinierte Rosmarin-Hähnchenbruststreifen auf knackigen Salatblättern

8,90

Salada de Atum

Saftiger Thunfisch mit grünem Salatbouquet

14,50



MASSAS

NUDELN

Massa ao Mar

Spaghetti mit Meeresfrüchten und süßen Cherrytomaten in einer Weißwein-Sauce

12,60

Massa Primavera

Mix von gelben und grünen Bandnudeln mit frischem Gemüse der Saison

7,90

Massa com Pontas de Filete

Farfalle mit Rinderfiletspitzen und Zucchini in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce

13,90



PEIXES

FISCH

Mista de Peixe	16,90
Dreierlei vom Fisch, gegrillt, mit Butterfinish an kurz gedünstetem Gemüse	
Tamboril à S. Luís¹	26,90
Gegrillter Seeteufel in mediterraner Kräutervariation, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert	
Robalo em Papelote	17,40
Edler Wolfsbarsch in Pergament mit Weißwein- und Kräuter-Akzenten an Drillingskartoffeln	

¹ Azeitonas escurecidas | Oliven geschwärzt



CARNES

FLEISCH

Pernil de Cordeiro com Alecrim Zarte Lammhüfte in Rosmarin gebraten auf gegrilltem Gemüse	14,90
Frango com Ervas Aromáticas Marinierte Perlhuhnbrust in Kräutersauce auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	17,50
Filete de Vaca à Nau Rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	26,40



SOBREMESAS

NACHSPEISEN

Farófias Luftige Eiweißflocken in Crème de Vanille mit einem Hauch von Zimt	4,10
Pudim Alentejano com Azeitonas doces Honigpudding mit süßen Oliven ¹	4,70
Tarte de Laranja Portugiesische Orangen-Biscuitrolle mit Walnuss-Eis	6,40

¹ Azeitonas escurecidas | Oliven geschwärzt