



Restaurant Algarve



DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Speisekarte



Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Sehr verehrter Gast!

Wir freuen uns, Sie als Freund der portugiesischen Küche in unserem Haus begrüßen zu dürfen! Wer Portugal schon kennt, wird sich bei uns in angenehmer Weise an die eine oder andere kulinarische Spezialität erinnert fühlen. Wer es nicht kennt, wird von der abwechslungsreichen Küche begeistert sein. Wie bei allen Speisen des Südens zeichnet sich auch die portugiesische Küche durch besondere Frische und den besonderen Geschmack der Zutaten aus. Alle Speisen werden von uns immer frisch zubereitet. Sollte Ihr Essen daher einmal etwas auf sich warten lassen, so bitten wir Sie um Verständnis.

Für Ihren Besuch in unserem Restaurant Algarve bedankt sich ihre Familie: Eva, Henrique, Sara, Olga und Manuel da Silva

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

10 Zutaten und Stoffe aus unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A: Getreide (Gluten)

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

F: Soja

G: Milch (Laktose)

I: Sellerie

J: Senf

L: Sulfit / Schwefeldioxid

N: Weichtiere



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag 18:00 bis 24:00 Uhr

(Warme Küche bis 22:30 Uhr),

Montag Ruhetag,

sonntags und feiertags auch

von 12:00 bis 14:30 Uhr



Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Sopas · Suppen

1 Sopa de Peixe ~ Fischsuppe	4,90
2 Caldo Verde ~ Grünkohlsuppe	3,90
4 Sopa do Dia ~ Tagessuppe	3,90

Saladas · Salate

5 Salada „Frutos do Mar“ ~ Meeresfrüchtesalat	6,90
6 Salada á Portuguesa ~ Gemischter Salat mit gekochten Kartoffeln, Thunfisch und Ei	5,90
7 Salada de Alcachofras ~ Artischockensalat	4,90
8 Salada de Tomate ~ Tomatensalat	4,90
9 Salada Mista ~ Gemischter Salat	4,90

Pequenas entradas · Kleine Vorspeisen

10 Pão ~ Brot	1,50
11 Oliol ~ Knoblauchbutter	1,50
12 Pasta de Sardinhas ~ Sardinenpaste	1,90
13 Azeitonas ~ Oliven	2,50





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

—❖❖ Entradas de peixe · Fisch und Meeresfrüchte (Vorspeisen) ❖❖—

14	Entrada mista ~ Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen, Preis pro Person)	6,90
15	Camarão Tigre ~ Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce	18,90
16	Gambas à Algarve ~ Garnelen nach Algarve Art	9,90
17	Camarão com Alho ~ Krabben mit Knoblauchsauce	9,90
18	Ameijoa à Moda da Casa ~ Venusmuscheln auf Madeiraweinsauce	6,90
19	Ameijoa à Bolhão Pato ~ Venusmuscheln auf Koriandersauce	6,90
20	Mexilhão à Algarve ~ Miesmuscheln mit Tomaten und Weißweinsauce	7,90
21	Rissóis de Camarão ~ Teigtaschen mit Krabbenfleisch gefüllt	5,90
22	Cocktail de Camarão ~ Krabbencocktail	7,90
23	Pasteis de Bacalhau ~ Stockfischkroketten	4,90
24	Calamares com Molho de Alho ~ Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchmayonnaise	4,90
25	Biqueirões ~ Marinierte Sardellen	4,90
26	Lula Grelhada ~ Gegrillter Tintenfisch	7,90

————❖❖ Entradas · Vorspeisen ❖❖————

27	Queijo d´Ovelha ~ Original Schafskäse aus den Bergen Serra da Estrela	8,90
28	Queijo de Cabra ~ Ziegenkäse	6,90
29	Rissois de Carne ~ Fleischtaschen	4,90
30	Chouriço Assado na Mesa ~ Portion Paprikawurst ^(1, 2, 3, 4) am Tisch gegrillt	5,90
31	Codorniz ~ Wachteln nach portugiesischer Art	5,90
32	Rissois de Legumes ~ Teigtaschen mit Gemüse	4,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

❖ Pratos de Peixe · Fischgerichte ❖

33	Camarão Tigre Grelhado ~ Gegrillte Riesengarnelen mit Salzkartoffeln und Gemüse	21,90
34	Linguado Grelhado ~ Seezunge mit Salzkartoffeln und Gemüse*	20,90
35	Filete de Atum Grelhado ~ Gegrilltes Thunfischfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse	21,90
36	Tamboril Grelhado ~ Seeteufelmedaillons mit Venusmuschelsauce, Reis und Salat	22,90
37	Peixe Espada Grelhado ~ Gegrilltes Degenfischfilet aus Madeira mit Salzkartoffeln und Gemüse	18,90
38	Chocos Grelhados ~ Gegrillte Sepia mit Salzkartoffeln und Gemüse	16,90
39	Filete de Salmão Grelhado com Molho de Camarão ~ Lachsfilet mit Krabbensauce⁽²⁾, Reis und Salat	17,90
40	Dourada Grelhada ~ Gegrillte Königsbrasse mit Salzkartoffeln und Gemüse*	15,90
41	Robalo Grelhado ~ Gegrillter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Gemüse*	15,90
42	Lulas Grelhadas ~ Gegrillter Tintenfisch mit Salzkartoffeln und Gemüse	15,90
43	Pescada Frita ~ Frittiertes Seehechtfilet mit Reis und Salat	13,90
44	Sardinhas Grelhadas ~ Gegrillte Sardinen mit gegrillter Paprika und Salzkartoffeln	12,90

* Seezunge, Königsbrasse und Wolfsbarsch (auch als Filet erhältlich), 2,00 € Aufpreis





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Bacalhau

—❖❖❖ *Der populärste Fisch Portugals und die Spezialität des Hauses* ❖❖❖—

Der Bacalhau (Stockfisch) ist ein gesalzener, getrockneter Dorsch. Durch die Lufttrocknung gewinnt er einen eigenen, unvergleichlichen Geschmack. Da er in Portugal eine besondere Spezialität darstellt, widmen wir ihm diese Zeilen. Der Stockfisch ist nicht nur in Portugal zu Hause, sondern in vielen Mittelmeerländern und in Südamerika, wo er auf vielerlei Arten zubereitet wird. In Portugal hat er eine besonders lange Tradition. Vor Jahrhunderten brachten ihn portugiesische Fischer von den Küsten Neufundlands mit. Er ist sowohl Bestandteil des portugiesischen Alltags als auch der Festtage. Mindestens zweimal pro Woche wird er variantenreich in jeder Familie zubereitet. Es soll weit mehr Rezepte als Tage im Jahr geben. Selbst an der Küste, wo es viele köstliche Frischfischarten gibt, isst man den Bacalhau.

45	Bacalhau com Natas ~ Gebackener Stockfisch mit Béchamelsauce und Salat	17,90
46	Bacalhau com Batatas á Murro ~ Gegrillter Stockfisch mit Kartoffeln in der Schale und Salat	17,90
47	Bacalhau de Cebolada ~ Frittierter Stockfisch mit Zwiebelsauce und Salat	17,90
48	Bacalhau com Grão ~ Gekochter Stockfisch mit Kichererbsen	17,90
49	Bacalhau com todos ~ Gekochter Stockfisch mit Kartoffeln, Gemüse und Ei	17,90
50	Bacalhau á Bras ~ Geschnetzelter Stockfisch mit Zwiebeln, fein geschnittenen Kartoffeln, Ei und Salat	17,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Carne de Vaca · Rindfleisch

51	Lombo á Algarve ~ Rinderfilet mit hausgemachten Bratkartoffeln auf Madeiraweinsauce und Pfefferkörnern	24,90
52	Lombo ao Natural ~ Rinderfiletsteak natur mit frischen Pommes frites und Salat	23,90
53	Bife á Algarve ~ Rumpsteak auf Madeiraweinsauce mit frischen Champignons und Salat ..	21,90
54	Bife de Cebolada ~ Rumpsteak mit Zwiebelsauce, frischen Pommes frites und Salat	21,90
55	Bife á Portuguesa ~ Rumpsteak auf Weißweinsauce, Spiegelei, frischen Pommes frites und Salat	21,90
56	Bife ao Natural com Manteiga de Ervas ~ Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischen Pommes frites und Salat	20,90
57	Bitoque ~ Kleines Steak auf Weißweinsauce, Spiegelei und frische Pommes frites	14,90

Carne de Porco · Schweinefleisch

58	Lombinhos á Algarve ~ Schweinemedallions auf Madeirasauce, hausgemachte Bratkartoffeln und Salat	14,90
59	Lombinhos com Cogumelos ~ Schweinemedallions mit Champignons, Madeirasauce, Kroketten und Salat	14,90
60	Bife á Portuguesa ~ Kammschnitzel auf Weißweinsauce, Spiegelei, frische Pommes frites und Salat	13,90
61	Febra ao Natural ~ Kammschnitzel natur mit frischen Pommes frites	12,90

Carne de Borrego · Lammfleisch

62	Costoletas de Borrego Grelhadas ~ Gegrillte Lammkoteletts mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salat	19,90
63	Perna de Borrega no Forno ~ Gebackene Lammkeule auf Senfsauce mit Salat	18,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

—❖❖❖ Especialidades da Casa · Spezialitäten des Hauses ❖❖❖—

64	Arroz de Marisco ~ verschiedene Meeresfrüchte auf saftigem Reis (ab 2 Personen, Wartezeit ca. 45 min, Preis pro Person)	20,90
65	Arroz de Tamboril ~ Seeteufeleintopf auf Reis mit Garnelen	22,90
66	Travessa de Peixe ~ Platte mit Fisch und Meeresfrüchten, Reis und Salat (ab 2 Personen, Preis pro Person)	19,90
67	Carne de Porco á Alentajana ~ Venusmuscheln mit Schweinefleisch, Kartoffelwürfeln und Salat	15,90
68	Caldeirada de Chocos ~ Sepiaeintopf (Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Tomaten)	16,90
69	Lulas á casa ~ Tintenfisch auf Rosésauce mit Salzkartoffeln und Salat	15,90
70	Caldeirada de Lulas ~ Tintenfischeintopf (Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Tomaten)	15,90
71	Frango de Churrasco ~ Piripiri, gegrilltes Hähnchen nach portugiesischer Art	11,90

—❖❖❖ Pratos Vegetarianos · Vegetarische Gerichte ❖❖❖—

72	Travessa Vegetaria ~ Vegetarische Platte (nach Wunsch variabel)	12,90
73	Vegetarischer Eintopf mit Soja (Reis oder Kartoffeln)	11,90
74	Rissois de Legumes ~ Teigtaschen mit Gemüse (Reis und Salat)	9,90

—❖❖❖ Doses de Criança · Kinderportionen ❖❖❖—

75	Filetes de Pescada ~ Seehechtfilet mit Reis	6,90
76	Bifinho panado ~ Kleines Schnitzel mit Pommes frites (Schweinefilet oder Hähnchenbrust)	6,90
77	Salcichas ~ Bio-Würstchen mit Pommes frites	6,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Omoletes · Omelettes

78 Omolete de Camarão ~ Krabbenomelette*	8,90
80 Omolete de Cogumelos ~ Omelette mit Champignons*	7,90
81 Omolete simples ~ Kräuteromelette*	6,90

Acompanhamentos · Beilagen

82 Croquetes ~ Kroketten	3,50
83 Batadas Torradas ~ Bratkartoffeln	3,50
84 Legumes ~ Gemüse	3,50
85 Salada ~ Salat	3,50
86 Arroz de Tomate ~ Tomatenreis	3,50
87 Batatas fritas ~ Pommes frites	3,50
88 Batatas Cozida ~ Salzkartoffeln	3,50

Sobremesas · Hausgemachte Nachspeisen

89 Leite Creme ~ Milchcreme*	3,90
90 Pudim Flan ~ Pudding*	3,90
91 Mousse de Chocolate ~ Schokoladenmousse*	3,90
92 Spaghetti-Eis	3,90
93 Eis Zitrone, Orange, Kokos	4,90

* Alle Eiergerichte werden mit Bio-Eiern zubereitet



Alle Preise in Euro und Endpreise



—❖❖❖ Especialidades por Encomenda · Spezialitäten auf Vorbestellung ❖❖❖—

- 94 Sapateira Recheada ~ **Gefüllter Taschenkrebs** (ab 2 Personen, Preis pro Kilo) **49,90**

Das Krebsfleisch wird gehackt, mit frischem Gemüse und Champagner zubereitet und im Panzer serviert.

Preis jeweils pro Person:

- 95 Cadeira de Peixe ~ **Fischeintopf mit 7 verschiedenen Fischarten** (ab 2 Personen) **21,90**

Spezialität der Fischer der portugiesischen Küste. Nach Tradition werden verschiedene Sorten Fisch und Meeresfrüchte mit Kartoffeln und Gemüse gekocht. Durch diverse Gewürze bleiben die Struktur und der Geschmack erhalten.

- 96 Cozido á Portuguesa ~ **Gekochtes Gemüse mit verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten** (ab 4 Personen) **21,90**

Dieser Fleischeintopf ist eine Spezialität portugiesischer Bauern. Er besteht aus drei verschiedenen Wurstsorten (Mehlwurst, Blutwurst, Fleischwurst (3, 4)), Rind-, Schwein- und Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten.

- 97 Leitão á Bairrada ~ **Spanferkel aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffeln** (ab 4 Personen) **18,90**

Eine Spezialität vom Lande und auf Wunsch warm oder kalt serviert. Das Spanferkel wird mit Zitrone und Gewürzen knusprig im Backofen geröstet.

- 98 Feijoada á Transmontana ~ **Bohneneintopf** (ab 4 Personen) **17,90**

Eintopf mit dicken Bohnen, allerlei Fleisch vom Schwein, Rind und Huhn. Dieser Eintopf wird traditionell am Samstag serviert.





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Bebides · Getränke

—❖❖❖ Biere ❖❖❖—

99 Bitburger (aus der Flasche)	0,33l	2,80
100 Sagres (herbes portugiesisches Bier)	0,33l	2,80
101 Super Bock (fruchtiges portugiesisches Bier)	0,33l	2,80
102 Radler	0,3l	2,80
103 Cola-Bier ^(1,5)	0,3l	2,80
104 Hefeweizen	0,5l	3,80
105 Kristallweizen	0,5l	3,80

—❖❖❖ Alkoholfreies ❖❖❖—

106 Sagres Alkoholfrei	0,33l	2,80
107 Karamalz	0,33l	2,80
108 Rosbacher light (Mineralwasser)	0,75l	4,50
109 Cola ^(1,5)	0,3l	2,50
110 Spezi ^(1,5)	0,3l	2,50
111 Fanta ^(1,5)	0,3l	2,50
142 Sumol de laranja, ananas (portugiesische Limo – Orange oder Ananas)	0,3l	2,50





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

112	Orangensaft 0,3l	2,50
113	Apfelsaft 0,3l	2,50
114	Apfelsaftschorle 0,3l	2,50
115	Sprite 0,3l	2,50
116	Bitter Lemon ⁽⁶⁾ 0,3l	2,50
117	Luso Portugiesisches Wasser (ohne Kohlensäure) 1l	4,90
118	Luso Portugiesisches Wasser (ohne Kohlensäure) 0,25l	2,30
119	Portugiesisches Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,75l	4,90
120	Portugiesisches Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,25l	2,30
121	Tonic Water (Flasche) 0,2l	2,50
122	Traubensaft 0,2l	2,50

Warme Getränke

123	Galão (Milchkaffee)	2,90
124	Cappuccino	2,90
125	Kakao	2,90
126	Bica (Espresso)	2,30
127	Carioca (leichter Espresso)	2,30
128	Kaffee (Tasse)	2,30
129	Cha (Tee)	2,30
130	Leite (Milch)	2,50





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Vinhos Abertos · Offene Landweine

	0,25l	0,5l	1,0l
131 Vinho branco, tinto (weiß und rot, trocken)	4,50	7,90	14,90
132 Vinho Verde branco (weiß, spritzig-herb)	4,50	7,90	14,90
133 Rosé (trocken)	4,50	7,90	14,90
134 Weinschorle	3,90	6,90	12,90

Vinho Verde

Haben Sie schon einmal Vinho Verde probiert? Vinho Verde, Weinbauregion im Norden Portugals, gibt dem gleichnamigen Wein seinen Namen. Hier, zwischen den Flüssen Douro und Minho, werden etwa 25% des portugiesischen Weines erzeugt. Vinho Verde („grüner Wein“) wird aus grünen, nicht vollreifen Trauben gewonnen. Aus ihnen entsteht ein sehr leichter, prickelnder Weißwein, der durch seine frische Säure, seine feinen Aromen von grünen Äpfeln und seinen anregenden Limettenduft überzeugt.

	je 0,75l
135 Alvarinho (trocken)	20,90
136 Muralhas (fruchtig, aromatisch)	17,90
137 Quinta de Aveleda (trocken)	16,90
138 Casal Garcia (halbtrocken)	14,90

Roséweine

139 EA Cartuxa (trocken, fruchtig)	18,90
140 Muralhas (halbtrocken)	16,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

—❖❖❖ Vinhos de Qualidade · Rote und Weiße Flaschenweine ❖❖❖—

je 0,75l

141 João Pires (weiß, halbtrocken, fruchtig, aromatisch)	19,90
143 Borba (weiß, trocken, voller und fruchtiger Geschmack)	16,90
144 Maria da Penha (rot, trocken und fruchtig)	15,90
145 Dão (rot und weiß, trocken und würzig)	16,90

—❖❖❖ Vinhos de Reserva · trockene Jahrgangswine ❖❖❖—

je 0,75l

146 Esporão Reserva (voller, aromatischer und fruchtiger Geschmack)	44,90
147 Borba Reserva (fruchtige Reife und intensiver Geschmack)	39,90
148 Dão Reserva (voll und fruchtig, samtener Geschmack)	29,90

—❖❖❖ Espumantes · Sekt und Champagner ❖❖❖—

je 0,75l

149 Aliança Classico (portugiesischer Champagner, trocken)	29,90
150 Brut Dargent (Chardonnay, trocken)	27,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

Aperitivos

151 Madeirawein (trocken)	5cl	4,90
152 Moscatel Aperitivo	5cl	3,90
153 Sherry (trocken und halbtrocken)	5cl	3,90
154 Martini (weiß und rot)	5cl	3,90

Cocktails

155 Cocktail nach Art des Hauses	5cl	5,90
156 Kir Royal	5cl	5,90

Dejestivos · Magenbitter

157 Averna	3cl	3,90
158 Fernet Branca	3cl	3,90

Vinho do Porto · Portwein

159 Vinho do Porto (D. Antonia, Reserva)	5cl	4,90
160 Vinho do Porto (weiß, trocken)	5cl	4,00
161 Vinho do Porto (rot)	5cl	3,90

Licores · Liköre

162 Amêndoa Amarga (Mandel)	3cl	3,90
163 Aniz / Escarchado (Anis)	3cl	3,90
164 Licor Beirão (Kräuter)	3cl	3,90
165 Ginginha (Kirsch)	3cl	3,90





Restaurant Algarve

DIE FEINE IBERISCHE ART ZU KOCHEN

—❖❖❖ *Aguardentes Velhas · Gelagerte Schnäpse (alt, trocken)* ❖❖❖—

166 **Aguardente Velha (Reserva)** 5cl **6,90**

167 **Aguardente Velha Caseira** 5cl **4,90**

—❖❖❖ *Aguardentes Brancas · Weiße Schnäpse* ❖❖❖—

168 **Medronho Algarvio (Klarer Wilderdbeerenschnaps, Algarve)** 3cl **4,50**

169 **Bagaceira (Klarer Tresterschnaps, aus Viseu)** 3cl **3,90**

—❖❖❖ *Weinbrand* ❖❖❖—

170 **Croft (mild)** 3cl **3,90**

171 **Macieira 5 Sterne (herb)** 3cl **3,90**

172 **Brand 1920 (mild)** 3cl **3,90**

—❖❖❖ *Whiskey* ❖❖❖—

173 **Ballantines** 3cl **5,90**

174 **Whisky Hausmarke** 3cl **4,90**

—❖❖❖ *Longdrinks* ❖❖❖—

175 **Campari Orange⁽¹⁾** **4,90**

176 **Cuba Libre** **4,90**

177 **Gin Tonic** **4,90**

178 **Wodka Orange** **4,90**



Alle Preise in Euro und Endpreise
Weine enthalten Sulfite

(1) Farbstoff, (2) Geschmacksverstärker, (3) Konservierungsstoffe, (4) Antioxidationsmittel, (5) Koffein, (6) Chinin