

# WIR BEGRÜSSEN SIE IM PORTUGIESENVIERTEL

WILLKOMMEN IM RESTAURANT PORTO! – BEM-VINDOS AO RESTAURANTE PORTO!

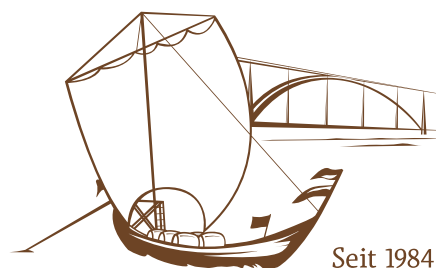
In Hamburg begegnen sich von jeher Menschen aus vieler Herren Länder. Das „Tor zur Welt“ stand schon immer so weit offen, dass man hier mit anderen Kulturen irgendwie selbstverständlicher und aufgeschlossener umgeht. Toleranz wurde zu einer der ausgeprägtesten hanseatischen Tugenden.

Als 1984 die Familie Soares Vasconcelos am heutigen Standort das „Porto“ eröffnete, gehörte Mut dazu. Man war hier ein wenig von der Hafenszenerie entfernt und mitten in einem Viertel, das nicht gerade zu den allerersten Adressen zählte. Und heute kaum noch vorstellbar: An der Ditmar-Koel-Straße, mittlerweile die Hauptschlagader des Quartiers, gab es damals keine andere iberische Gastronomie.

Doch die ehrliche Küche, authentisch, frisch und ohne Schickimicki, eine urig-warme Gemütlichkeit und die unaufgeregte Gastlichkeit des Familienbetriebes sprachen sich bald herum, so dass nicht nur die 60 Plätze immer öfter vollständig belegt waren, auch den einen oder anderen Mitbewerber zog es bald in die Nähe des „Porto“.

Das Ergebnis ist mittlerweile als quirliges „Portugiesenviertel“ bekannt, in dem nun auch mehr und mehr kleine junge Geschäfte dem bunten Mix noch mehr Attraktivität verleihen. Da finden sich die Ladenateliers von Künstlern und Kreativen wie gemalt neben der Tapasbar, der original deutschen Kneipe längst vergangener Tage, der Pastelaria oder dem Fischrestaurant. Und das hat Zukunft. Denn die Menschen in der gestylten HafenCity direkt in der Nachbarschaft werden bald das Quartier zwischen Michel und Landungsbrücken als Naherholung zu schätzen wissen.

Und auch Sie werden im Portugiesenviertel und natürlich hier bei uns im „Porto“ herzlich willkommen sein!



RESTAURANTE  
**PORTO**  
Portugiesische Spezialitäten



**..und so lange ich den Bäcker nicht entlasse,  
gibt's bei uns frisch gebackenes Brot.**

**Bom Apetite wünscht Ihnen Ihr  
RESTAURANTE PORTO**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

## ENTRADAS – VORSPEISEN

Gambas grelhadas com molho de alho Gambas gegrillt mit Knoblauchsauce (mit Kopf und Schale)	14,70
Gambas em molho de alho com tomate Gambas in Knoblauch-Tomatensauce (ohne Kopf und ohne Schale)	14,70
Gambas à Cozinhheiro com cogumelos Gambas nach Meisterkoch mit Champignons (ohne Kopf und ohne Schale)	15,40
Gambas à „Diabo” (picante) <sup>1</sup> Gambas nach „Diabo”-Art (scharf) <sup>1</sup> (ohne Kopf und ohne Schale)	15,70
Queijo fresco de cabra com mel Frischer Ziegenkäse mit Honig (in Serrano Mantel auf Charlotten-Portweinsauce)	10,40
Carpaccio de atum com salada de rucola Thunfisch Carpaccio auf Rucola Salat	14,30
Ameijoas à Bolhão Pato Venusmuscheln nach „Bolhão Pato”-Art (in Weißwein, mit Zitrone zubereitet, verfeinert mit Knoblauch und Koriander)	17,50
Lulas à Costa Verde Tintenfische nach „Costa Verde“-Art (kleingeschnittene Tintenfische in Zwiebeln und Zitrone gebraten)	12,80
Tapas <sup>1</sup> Tapas Vorspeisenteller <sup>1</sup> (kleine gebratene Sardinen, frittierte Stockfischbällchen und Shrimps-Taschen, panierte Calamares, Schinken, Käse und Chouriço)	10,70
Azeitonas <sup>1</sup> Oliven <sup>1</sup>	2,90



<sup>1</sup> escurecidas (azeitonas pretas) – geschwärzt (schwarze Oliven)

## SOPAS – SUPPEN

Sopa de camarão  
Shrimps-Suppe 4,60

Caldo verde  
Grünkohlsuppe 4,40  
(mit Chouriço und einem Schuss Olivenöl)

Sopa de legumes  
Gemüsesuppe 4,50

Sopa de tomate  
Tomatensuppe 4,30

Sopa Alentejana  
Suppe nach „Alentejo“-Art 4,80  
(mit einer Scheibe Brot und Ei, verfeinert mit Knoblauch und Koriander)

Sopa de peixe  
Fischsuppe 5,90



## OMELETAS – OMELETTE

Omeleta de camarão  
Shrimps-Omelett 7,50

Omeleta de presunto  
Schinkenomelett 7,10

Omeleta de cogumelos  
Champignonomelett 7,20

## SALADAS – SALATE

Salada mista <sup>1</sup> Gemischter Salat <sup>1</sup>	5,30
Salada de atum <sup>1</sup> Thunfischsalat <sup>1</sup> (Gemischter Salat, frischer mariniertes Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)	15,60
Salada de espadarte <sup>1</sup> Salat mit Schwertfisch und Pinienkernen <sup>1</sup> (Gemischter Salat, frischer gegrillter Schwertfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)	13,80
Salada de tomate <sup>1</sup> Tomatensalat <sup>1</sup>	5,40
Salada de marisco <sup>1</sup> Meeresfrüchtesalat <sup>1</sup>	12,70
Salada de polvo <sup>1</sup> Krakensalat <sup>1</sup> (Gekochte Krake, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)	17,90
Salada à Montanheiro <sup>1</sup> Salat nach „Montanheiro“-Art <sup>1</sup> (Kleingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch)	6,80
Salada à Dona Alice <sup>1</sup> Salat nach Dona Alice <sup>1</sup> (Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Ziegenkäse, Paprika)	9,20



<sup>1</sup> escurecidas (azeitonas pretas) – geschwärzt (schwarze Oliven)

# CLÁSSICOS – UNSERE KLASSIKER

Variedade de filetes de peixe grelhados 18,90  
Verschiedene Fischfilets vom Grill

(gegrillte Fischfilets, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Salat mit Meeresfrüchten)

Peixe variado à Algarve 17,90  
Fischpfanne Algarve

(diverse Fischfilets in der Pfanne gebraten mit Weißwein und Sahne, serviert mit Salzkartoffeln)

Filete de salmão com molho de camarão 17,60  
Lachsfilet mit Shrimps-Sahnesauce

(gegrilltes Lachsfilet, in einer Shrimps-Sahnesauce, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln)

Bife de atum em pimenta verde 21,90  
Thunfischsteak mit grüner Pfeffersauce

(serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)

Dourada à Lagareiro 17,80  
Dourade Royal „Lagareiro“-Art

(gegrillte Dourade mit Oliven und Zwiebeln im Ofen überbacken, serviert mit kleinen gebackenen Kartoffeln)

Bife de vaca recheado à “Chefa” 27,10  
Rumpsteak (250 Gramm) gefüllt nach „Chefin“-Art

(gefüllt mit Schinken und Käse, in einer Sahnesauce mit gewürfelten Schweinefilets, serviert mit Gemüse und hausgemachten Chips)

Filete de vaca à Porto 27,90  
Rinderfilet nach „Porto“-Art in Weißweinsauce

(200 Gramm Rinderfilet, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse)

Filete de vaca à Casa 28,70  
Rinderfilet nach Art des Hauses

(200 Gramm Rinderfilet, in einer Sahnesauce mit Champignons, Käse und Paprika, serviert mit Gemüse und hausgemachten Chips)

Gambas à Casa 18,30  
Gambas nach Art des Hauses

(Gambas in einer Weißweinsahnesauce gerbraten, mit Knoblauch verfeinert, serviert mit Reis und Gemüse)

Coelho em vinho tinto 16,90  
Kaninchen in Rotwein

(serviert mit Salzkartoffeln)



## PEIXE – FISCH

Sardinhas grelhadas 12,40  
Sardinen gegrillt

(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Lulas grelhadas com alho frito 15,60  
Tintenfisch gegrillt mit gebratenem Knoblauch

(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Grelhado misto de peixe 16,90  
Dreierlei vom Fisch gegrillt

(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de salmão grelhado 16,60  
Lachssteak gegrillt

(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de espadarte grelhado à Porto 19,90  
Schwertfischsteak gegrillt „Porto“-Art

(in einer Zwiebelsauce, mit edelsüßem Paprika verfeinert,  
serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Bacalhau à Carlos 18,60  
Stockfisch nach „Carlos“-Art

(gebratener Stockfisch in Zwiebelsauce,  
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben)

Bacalhau à Brás 17,40  
Stockfisch nach „Brás“-Art

(Streifen von Stockfisch und Kartoffeln mit Zwiebeln und Ei gerührt)

Polvo à Portuguesa 25,80  
Krake nach Portugiesischer-Art

(kleingeschnittene Krake in einer Tomaten-Weinsauce gebraten,  
serviert mit Salzkartoffeln)

Filete de sandre em molho de lima 17,60  
Zanderfilet in Limonen-Sauce

(serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)

Tamboril em molho de Mostarda 26,90  
Seeteufel in Senfsauce

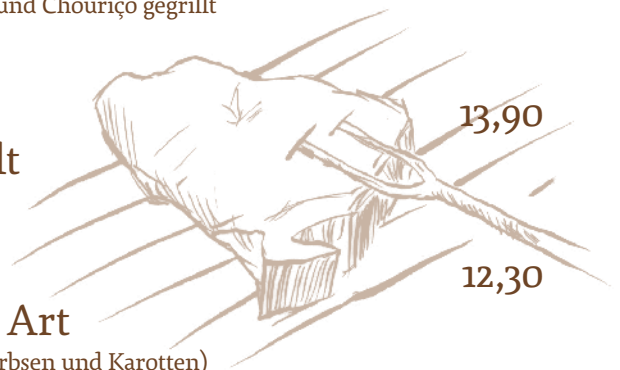
(gebratene Medaillons von Seeteufel mit Körner-Senf-Sauce,  
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)





# CARNE – FLEISCH

Bife de vaca grelhado	200g	22,80
Rumpsteak gegrillt mit Kräutersauce (serviert mit Würfel-Pommes und Salat)	300g	31,80
Bife da pá à Portuguesa		17,30
Rinderhüftsteak nach Portugiesischer Art (in Weißwein gebratene Steakhüfte mit einem Spiegelei, serviert mit Würfel-Pommes)		
Bife da pá grelhado com cogumelos		17,30
Rinderhüftsteak gegrillt (gegrilltes Rinderhüftsteak mit Champignonsauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)		
Filete de porco em pimenta verde		16,50
Schweinefilet in grüner Pfeffersauce (gegrillte Medaillons von Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)		
Filete de cordeiro à moda do Alentejo		21,60
Lammfilet in Rotweinsahnesauce "Alentejo" Art (Lammfilets in Rotwein-Sahnesauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)		
Perna de borrego em vinho tinto		17,60
Lammkeule in Rotwein (Lammkeule in Rotwein geschmort, serviert mit Salzkartoffeln)		
Grelhado misto de carne		17,60
Diverse Fleischsorten gegrillt (Hähnchen, Lamm, Rinderhüftsteak, Schweineschnitzel und Chouriço gegrillt mit Kräutersauce, serviert mit Würfel-Pommes)		
Espetada de peito de frango		13,90
Hähnchenbrust am Spieß gegrillt (serviert mit Würfel-Pommes und Salat)		
Frango à Portuguesa		12,30
Hähnchen nach Portugiesischer Art (Hähnchenstücke und Würfel-Pommes, geschmort mit Erbsen und Karotten)		





## SOBREMESAS – NACHSPEISEN

Pudim caseiro Hausgemachter Karamellpudding	4,50
Leite creme Hausgemachte kandierte Vanillecreme	4,60
Mousse de chocolate Hausgemachte Mousse au Chocolat	4,30
Bolo de chocolate com gelado de baunilha Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	7,10
Salada de frutas frescas Frischer Früchtesalat	6,70
Gelado misto Gemischtes Eis	5,20



## APERITIFS

Caipirinha		7,00
Caipi-Porto		6,50
Ipanema <sup>3</sup>		6,10
Aperol Spritz		6,30
Port Tonic <sup>2</sup>		7,90
Vinho do Porto 10 Anos	5 cl	8,40
Vinho do Porto 20 Anos	5 cl	15,40
Vinho do Porto White dry	5 cl	4,40
Vinho do Porto Tawny	5 cl	4,30
Vinho do Porto White	5 cl	4,30



## BIER

Super Bock	0,3l	3,10
Super Bock	0,5l	5,10
König Pilsener Fass	0,3l	2,90
König Pilsener Fass	0,4l	3,80
Köstritzer dunkel Fass	0,3l	2,90
Erdinger Weizen Fass	0,3l	2,90
Erdinger Weizen Fass	0,5l	4,90
Erdinger Weizen Alkoholfrei Fl.	0,5l	4,60
Alsterwasser	0,4l	3,50
Königs Pilsener Alkoholfrei Fl.	0,33l	2,80

<sup>2</sup> contém quinina – chininhaltig; <sup>3</sup> contém corantes – mit Farbstoff

# GIN TONIC

## Gin Sul

Manufaktur Altona, Hamburg, Zutaten aus der Algarve, Portugal, aromatischer Rosmarin, Piment, Lavendel, Rosenblüten, Koriander und Zimt sowie Bio-Wachholderbeeren und frische Zitronen

**mit Orange und Schweppes Ind. Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 12,50

## Skin Gin

trockener Gin aus Deutschland, Stade, betörende Noten von Wacholder, erfrischender marokkanische Minze und Koriander sowie Zitrusfrüchten

**mit Orange, Rosmarin und Thomas Henry Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 12,90

## Gin Mare

Barcelona, verkörpert die Lebensweise der Menschen am Mittelmeer, verfeinert mit Oliven, Basilikum, Rosmarin und Thymian

**mit Orange, Rosmarin und Fever Tree Ind. Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 10,80

## Monkey 47

Schwarzwald, typische Kräutern, Pflanzen und Beeren der Schwarzwald Region, Fichte, Holunderblüten, Preiselbeere, Brombeere, Hagebutte und Schlehe, Zitrone und Kaffir-Limette bringen eine frische Note, ca. drei Monate in Steingutfässern

**mit Zitrone und Fever Tree Ind. Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 12,00

## Hendricks

Südwesten Schottlands, Zugabe von Bulgarischen Damaszener Rosen und erfrischenden Gurken verleihen einen frischen, herben floralen Geschmack

**mit Gurke und Fever Tree Ind. Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 9,80

## Tanqueray TEN

London Dry Gin, spritzig-frische Zitrus- und Orangennote, Koriander und Wacholder mit einem Hauch Kamille veredelt

**mit Apfel, Zimt und Fever Tree Ind. Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 9,00

## Bulldog

England, aromatisiert mit exotischen Zutaten, Mohn, Koriander, Lotos, Süßholz, Iriswurzel verleihen ihm eine exotische florale Note

**mit Zitrone, Orange, Zimt und Schweppes Dry Tonic Water<sup>2</sup>**

4 cl 8,50

<sup>2</sup> contem chinin – chininhaltig

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25l	1,90
	0,75l	5,40
Gerolsteiner Medium Gourmet	0,25l	1,90
	0,75l	5,40
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,25l	1,90
	0,75l	5,40
Tafelwasser	1,0l	5,20
Tafelwasser	0,5l	2,70
Coca-Cola <sup>3,4,7</sup>	0,2l	2,10
Coca-Cola light <sup>3,4,5,6,7</sup>	0,2l	2,10
Fanta Orange <sup>3,7</sup>	0,2l	2,10
Sprite	0,2l	2,10
fritz-limo apfel-kirsch-holunder	0,2l	2,10
fritz-limo melonenlimonade	0,2l	2,10
Spezi <sup>3,4,7</sup>	0,4l	3,80
Schweppes Dry Tonic Water <sup>2</sup>	0,2l	2,30
Thomas Henry Tonic Water <sup>2</sup>	0,2l	2,70
Fever Tree Tonic Water <sup>2</sup>	0,2l	4,10
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,30
Granini Schw. Johannisbeer Nektar	0,2l	2,30
Granini Tomatensaft	0,2l	2,20
Granini Pfirsich Nektar	0,2l	2,20
Granini Orangensaft	0,2l	2,20
Granini Apfelsaft	0,2l	2,20
Apfelsaft Schorle	0,4l	3,80



<sup>2</sup> contem chinin – chininhaltig; <sup>3</sup> contem corantes – mit Farbstoff; <sup>4</sup> contem cafeína – koffeinhaltig; <sup>5</sup> Adocante Natrium-cyclamat, Acesulfam-k e Aspartam – Süßstoff Natriumcyclamat, Acesulfam-k und Aspartam (enthält eine Phenyl-alaninquelle); <sup>6</sup> contem adoçante(s) – mit Süßungsmittel(n); <sup>7</sup> contem antioxidantes – mit Antioxidationsmitteln

# PORTUGIESISCHE WEINE

Portugal ist heute die viertgrößte Weinbaunation der Welt. Sie hat sich als Geheimtipp bei Weinkennern einen Namen gemacht. Einige gute Tropfen gehören ganz sicher zu den besten überhaupt. Doch auch der einfache „Vinho da Casa“ überzeugt jederzeit mit überdurchschnittlicher Qualität.

Wir stellen ihnen hier nun einige der wichtigsten Anbaugebiete vor, deren Weine sie bei uns selbstverständlich auch verköstigen können.

## MINHO

Das kühl-feuchte atlantische Klima bringt im fruchtbaren portugiesischen Norden zwischen Porto und der spanischen Grenze jungen und schnell zu konsumierenden Wein hervor, den Vinho Verde, neben dem Port der quantitativ wichtigste Exportwein überhaupt.

Folgende Vinho Verdes finden sie auf unserer Karte: *Vale de Cambra Prestigio*, *Alvarinho Deu la Deu*, *Quinta do Vale D'Arca* und *Cambra Grande Escolha*

## ALENTEJO

In einem trockenen und heißen Klima gedeihen in der Kornkammer Portugals auf Kalkstein- und Schieferböden qualitativ hochwertige Weine, die Weinliebhaber mit der Zunge schnalzen lassen.

Unsere Weine mit den Namen *Vila Romanu*, *Apelido*, *Vinha do Mouro*, *Vinha do Almo*, *Pequeno Pintor*, *Terras de Monforte*, *Monte do Pintor*, *Sedinhas*, *Pera Manca*, *Terras de Monforte Escolha*, *Vinha do Almo Escolha*, *Zagalos* und *Herdade do Perdigão Reserva* kommen aus Alentejo.

## DOURO

Im Norden Portugals, etwa 100 Kilometer östlich von Porto, liegt die Region Douro, deren Schieferböden Feuchtigkeit speichern, die sie dann in der heißen Jahreszeit wieder an die Reben abgeben. So entstehen beispielsweise klassische Rotweine von bester Qualität, die einen höheren Säure-, dafür aber einen geringeren Tanningehalt aufweisen als Gewächse anderer Gebiete.

Die Weine aus Douro finden sie in unserer Karte mit dem Namen *Consensual*.

## VINHOS DA CASA – OFFENE WEINE

<b>Cabeça do Pote, rot</b> Douro trocken	<b>4,40</b> 0,2l	<b>9,10</b> 0,5l	<b>16,60</b> 1,0l
<b>M.J. Freitas, rosé</b> Rosé, Doc., halbtrocken	<b>4,40</b> 0,2l	<b>9,10</b> 0,5l	<b>16,60</b> 1,0l
<b>Vale de Cambra Verde, weiß</b> Vinho Verde, junger Wein, trocken, fruchtig	<b>4,50</b> 0,2l	<b>9,60</b> 0,5l	<b>16,90</b> 1,0l

## VINHOS ROSÉ - ROSÉWEINE

<b>Vale de Cambra Prestígio</b> Adega Cooperativa de Vale de Cambra, VQPRD rubinfarbig, erinnert an Granatapfel und Wildbeeren Rebsorten: Touriga Nacional, Vinhão	<b>2,70</b> 0,1l	<b>5,30</b> 0,2l	<b>17,60</b> 0,75l
<b>Consensual Escolha</b> Quinta das Torres (Douro) rosige Farbe, Aromen von Himbeeren, Kirschen und Litschis, im Mund fruchtig leicht, aber sehr intensiv am Gaumen Rebsorten: Touriga Nacional, Tinta Roriz	<b>3,60</b> 0,1l	<b>7,10</b> 0,2l	<b>24,60</b> 0,75l
<b>Lima Mayer</b> Quinta de São Sebastião (Alentejo) rosige Farbe, intensive Aromen von Himbeeren und Mango, am Gaumen sehr leicht und weich, frischer Abgang Rebsorten: Aragonez, Syrah	<b>3,80</b> 0,1l	<b>7,20</b> 0,2l	<b>25,20</b> 0,75l
<b>Euphoria</b> Quinta do Convento do Paraíso (Algarve) intensive Aromen von roten Früchten und Blumen, im Mund ist er rund und zeigt ein gutes Säureverhältnis, Geschmack von roten Früchten und Gemüse Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez	<b>3,90</b> 0,1l	<b>7,40</b> 0,2l	<b>27,30</b> 0,75l

# VERDE – JUNGER WEIN

## Vale de Cambra Prestígio

Adega Cooperativa de Vale de Cambra

junger Wein, trocken und fruchtig

Rebsorten: Trajadura, Loureiro, Pedernã

17,60

0,75l

## Mar, Alvarinho

Soalheiro (Melgaço, Monção)

Frisches Aroma, intensiver Geschmack

Zitronengelb, elegantes und mineralisches Aromaprofil

Der Alvarinho zeigt exotische Noten und Struktur,

während der Loureiro floral und elegant ist

Rebsorten: Alvarinho, Loureiro

3,90

0,1l

7,50

0,2l

26,40

0,75l

## Alma, Alvarinho

Soalheiro (Melgaço, Monção)

Frisches Aroma, intensiver Geschmack

Zitronengelb mit mineralischen und tropischen Noten

großartige Balance von Frucht und Säure

Rebsorten: 100% Alvarinho

4,60

0,1l

8,90

0,2l

31,50

0,75l



# VINHOS BRANCOS – WEISSWEINE

<b>Apelido</b> Quinta do Mouro (Alentejo) zitrusfarbig, blumig fruchtige Aromen mit mineralischen Akzenten, Frische und Nachhaltigkeit im Gaumen Rebsorten: Alvarinho, Roupeiro, Verdelho, Arinto	<b>3,30</b> 0,1l	<b>6,20</b> 0,2l	<b>22,90</b> 0,75l
<b>Vinha do Mouro</b> Quinta do Mouro (Alentejo) gute aromatische Intensität von Zitrusfrüchten mit einigen mineralischen Akzenten, elegant am Gaumen Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho	<b>3,70</b> 0,1l	<b>7,00</b> 0,2l	<b>24,90</b> 0,75l
<b>Monte do Pintor</b> Monte do Pintor (Alentejo) frisch und fein, Aromen von Zitrus, Ananas und exotischen Früchten, ausgeglichen Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho	<b>3,90</b> 0,1l	<b>7,40</b> 0,2l	<b>26,20</b> 0,75l
<b>Sedinhas Reserva</b> Casa das Torres (Douro) zitrusfarbig, tropische Früchte mit einer subtilen blumigen Note, im Gaumen offenbart sich eine angenehme Struktur mit einem ausgeglichenen Säureverhältnis Rebsorten: Malvasia Fina, Gouveia (Verdelho), Rabigato	<b>4,10</b> 0,1l	<b>7,80</b> 0,2l	<b>28,20</b> 0,75l
<b>Euphoria</b> Quinta do Convento do Paraíso (Algarve) Aromen von Blumen, mit einer feinen salinen Note, ausgewogenes Säureverhältnis und lang im Abgang Rebsorten: Arinto, Alvarinho	<b>3,90</b> 0,1l	<b>7,40</b> 0,2l	<b>27,30</b> 0,75l
<b>Consensual Reserva</b> Casa das Torres (Douro) zitrusfarbig, Aromen von tropischen Früchten mit einer subtilen blumigen Note, geschnürt mit Nuancen von Gewürzen und Barrique, ausgewogenes Säureverhältnis Rebsorten: Malvasia Fina, Viozinho, Moscatel Galego Branco	<b>4,10</b> 0,1l	<b>7,80</b> 0,2l	<b>28,20</b> 0,75l

## Quinta do Francês Reserva

Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)  
zitrusfarbig mit Aromen von Birne, tropischen Früchten und  
mit blumigen Noten, im Mund trocken, gute Mineralität  
Rebsorten: Viognier, Arinto

32,90  
0,75l

## Herdade do Perdigão Reserva

Herdade do Perdigão (Alentejo)  
vollmundig, Bouquet reifer Früchte, körpervoll, in neuen Eichenfässern gealtert  
Rebsorten: Antão Vaz

37,50  
0,75l

## Pêra-Manca

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)  
tiefes und feines Aroma nach reifen Früchten und Toast, am Gaumen stark,  
voluminös, mit einem sehr guten Säureausgleich, anhaltend und frisch im Abgang  
Rebsorten: Antão Vaz, Arinto

64,20  
0,75l

# VINHOS TINTOS – ROTWEINE

<b>Villa Romanu</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) trocken, rubinfarbig, Aromen reifer Früchte, geschmeidig im Mund Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon	<b>3,10</b> 0,1l	<b>5,80</b> 0,2l	<b>19,60</b> 0,75l
<b>Subsídio</b> Quinta de São Sebastião (Alentejo) rubinfarben, Aromen von gereiften Früchten, am Gaumen sehr leicht und mit langem Abgang Rebsorten: Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon	<b>3,20</b> 0,1l	<b>6,10</b> 0,2l	<b>21,40</b> 0,75l
<b>Terras de Monforte</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) reife rote Früchte mit Holzanklängen, ausgewogen und komplex, gute Frische mit fruchtigem, langem Abgang Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Carbernet Sauvignon	<b>3,60</b> 0,1l	<b>6,90</b> 0,2l	<b>24,90</b> 0,75l
<b>Vinha do Almo</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) trocken, granatfarbig, mit Aromen von Wildbeeren, Nuancen von Gewürzen vermischt mit Eiche, 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional	<b>3,60</b> 0,1l	<b>6,90</b> 0,2l	<b>24,90</b> 0,75l
<b>Vinha do Mouro</b> Quinta do Mouro (Alentejo) ansprechendes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten Beeren und dezenten Würznoten, mittelgewichtiger Körper, saftige Säure, gute Balance Rebsorten: Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro	<b>3,80</b> 0,1l	<b>7,20</b> 0,2l	<b>25,90</b> 0,75l
<b>Pequeno Pintor</b> Monte do Pintor (Alentejo) trocken, granatfarbig, mit feinen, andauernden und komplexen Aromen von reifen Früchten Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet	<b>4,10</b> 0,1l	<b>7,80</b> 0,2l	<b>27,90</b> 0,75l
<b>Zimbro</b> Quinta do Zimbro (Douro) intensive rote Farbe, Aromen von gereiften roten Früchten und Gewürzen, rund im Mund und lang im Abgang Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca	<b>4,20</b> 0,1l	<b>8,00</b> 0,2l	<b>29,80</b> 0,75l
<b>Sedinhas Reserva</b> Casa das Torres (Douro) Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, ausgewogene Frucht, feste Tannine, langer Abgang Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz	<b>4,10</b> 0,1l	<b>7,80</b> 0,2l	<b>28,20</b> 0,75l

<p><b>Consensual Reserva</b>  Casa das Torres (Douro)  acht Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, leichtes Barrique-Aroma in Verbindung mit Röstnoten und Nuancen von süßen reifen Früchten  Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca</p>	<p><b>4,10</b> 0,1l</p>	<p><b>7,80</b> 0,2l</p>	<p><b>28,20</b> 0,75l</p>
<p><b>Euphoria</b>  Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)  opak violettfarbig, deutliche Aromen von Blumen, Noten von roten und schwarzen Früchten, Gewürzen und Toast, lebendig frisch am Gaumen, gute Tannine und langer Abgang  Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon</p>	<p><b>4,70</b> 0,1l</p>	<p><b>9,10</b> 0,2l</p>	<p><b>33,90</b> 0,75l</p>
<p><b>Monte do Pintor</b>  Monte do Pintor (Alentejo)  volles, ausdauerndes und komplexes Aroma reifer Früchte, dezente Holznote, vollmundig, mit einer ausgewogenen Komplexität, leichte Säurenote, 18 Monate in französischer Eiche gelagert  Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Castelão</p>	<p><b>4,70</b> 0,1l</p>	<p><b>9,10</b> 0,2l</p>	<p><b>33,90</b> 0,75l</p>
<p><b>Terras de Monforte Escolha</b>  Herdade do Perdigão (Alentejo)  trocken, mit Aromen von Konfitüre und reifen Früchten, Nuancen von Nougat, 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, anschließend 8 Monate Flaschenlagerung  Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon</p>	<p><b>5,00</b> 0,1l</p>	<p><b>9,80</b> 0,2l</p>	<p><b>35,70</b> 0,75l</p>
<p><b>Vinha do Almo Escolha</b>  Herdade do Perdigão (Alentejo)  trocken, granatfarbig, mit Aromen reifer Früchte, Veilchen, Schokolade und Gewürzen, 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, anschließend 8 Monate Flaschenlagerung  Rebsorten: Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez</p>	<p><b>5,10</b> 0,1l</p>	<p><b>9,90</b> 0,2l</p>	<p><b>36,40</b> 0,75l</p>
<p><b>Lima Mayer</b>  Quinta de São Sebastião (Alentejo)  granatfarbig, sehr intensive Aromen von gereiften Früchten  gute Struktur im Mund, ausgewogen und lang im Abgang  Rebsorten: Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante Bouschet</p>	<p><b>4,90</b> 0,1l</p>	<p><b>9,40</b> 0,2l</p>	<p><b>34,20</b> 0,75l</p>
<p><b>Zagalos</b>  Quinta do Mouro (Alentejo)  dichte purpurrote Farbe, mit Aromen von schwarzen und roten Früchten, vollmundig und saftig, druckvoll und mineralisch elegant, körperreiche samtige Textur mit runden vollen Tanninen  Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon</p>	<p><b>5,10</b> 0,1l</p>	<p><b>9,90</b> 0,2l</p>	<p><b>36,60</b> 0,75l</p>

## Consensual Premium

Casa das Torres (Douro)

sehr deutliche Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, vollmundig, rund, ohne seinen rustikalen, Douro-typischen Stil zu vernachlässigen, im Gaumen entfalten sich Aromen von Wildblumen, Zartbitter-Schokolade, Toast und Gewürzen  
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

5,90  
0,1l

11,50  
0,2l

42,20  
0,75l

## Sedinhas Grande Reserva

Casa das Torres (Douro)

mit Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, Auszüge von kräftigen Tanninen, leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen  
Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz

5,60  
0,1l

10,70  
0,2l

39,50  
0,75l

## Convento do Paraíso

Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)

tiefrot mit violetten Reflexen, starke Aromen von Beeren, Gewürzen, dunkler Schokolade und Noten von Rauch und Holz, rund im Mund, gutes Säureverhältnis, lang und saftig im Abgang  
Rebsorten: Sousão, Cabernet Sauvignon

50,60  
0,75l

## Quinta do Francês

Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)

dunkel rubinfarben mit Aromen von Wildfrüchten und Nuancen von Lakritze und Gewürzen, im Mund rund und lang im Abgang  
Rebsorten: Carbernet Sauvignon, Syrah, Aragonez, Trincadeira

54,70  
0,75l

## Consensual C16 Grande Reserva

Casa das Torres (Douro)

Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, im Gaumen sehr dicht mit Auszügen von kräftigen Tanninen, dennoch samtig, elegante volle Fruchtaromen und leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen  
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

9,80  
0,1l

19,20  
0,2l

70,50  
0,75l

## Herdade do Perdigão Reserva

Herdade do Perdigão (Alentejo)

granatfarbig, Aromen von bitterer Schokolade, Gewürzen und feinem Toast, fleischig, rund, gute Struktur, sehr ausgewogen, fruchtig langer Abgang, 18 Monate in französischer Eiche gereift, anschließend 12 Monate Flaschenlagerung  
Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon

72,30  
0,75l

## Consensual Top Premium

Casa das Torres (Douro)

komplexe Aromen mit Nuancen von getrockneten Trauben, Pflaumen, Kakao und Tabak, 18 Monate im Barriquefass gelagert, vollmundig, fein und ausgewogen, mit festen Tanninen  
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

79,50  
0,75l

## Quinta do Mouro '07

92,30  
0,75l

Quinta do Mouro (Alentejo)

nobles vielschichtiges Bouquet mit Reifearomen von Tabak, Bitterschokolade, Veilchen, Feige, leichten Gewürznoten und Holznoten von der portugiesischen Eiche, kräftige harmonische Tannine, saftige Säure, 14 Monate in franz. und portugiesischen Eichenfässern gelagert, langanhaltender Abgang

**94 PUNKTE ROBERT PARKER**

Rebsorten: Aragonez (45%), Alicante Bouschet (30%), Touriga Nacional (15%), Cabernet Sauvignon (10%)

## 2 Tintos

95,20  
0,75l

Quinta de São Sebastião (Alentejo)

intensive Farbe, typische Aromen von Rebsorten und französischem Barriquefass, sehr weich am Gaumen und mit einem eleganten und ausdauernden Abgang

Rebsorten: Petit Verdot, Alicante Bouschet

## Quinta do Mouro Golden Label '10

160,50  
0,75l

Quinta do Mouro (Alentejo)

volle Eleganz und eine sanfte Textur, die von einer frischen Säure sowie festen Tanninen strukturiert wird, einer der intensivsten Rotweine Portugals, 24 Monate in franz. und portugiesischen Eichenfässern gelagert

**93 PUNKTE ROBERT PARKER**

Rebsorten: Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

## Pêra-Manca 2011

321,30  
0,75l

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)

18 Monate im Eichenfass gereift, feine, komplexe Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Gewürzen, am Gaumen voluminös, mit strammen und weichen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

## Vinha Maria Teresa 2013

392,70  
0,75l

Sociedade Agricola Quinta do Castro (Douro)

sehr alte Rebstöcke, 18 Monate in französischen Eichenfässern gereift, feine, komplexe Aromen nach Waldbeeren, Gewürzen, eine Nuance von dunkler Schokolade und getoastetem Kakao, am Gaumen voluminös, perfekte Harmonie zwischen der Waldbeere und den strammen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

## Pêra-Manca 2001

428,40  
0,75l

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)

18 Monate im Eichenfass gereift, feine, komplexe Aromen nach dunklen Beeren, Rosinen, Gewürzen und Lakritze, am Gaumen voluminös, mit strammen und weichen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

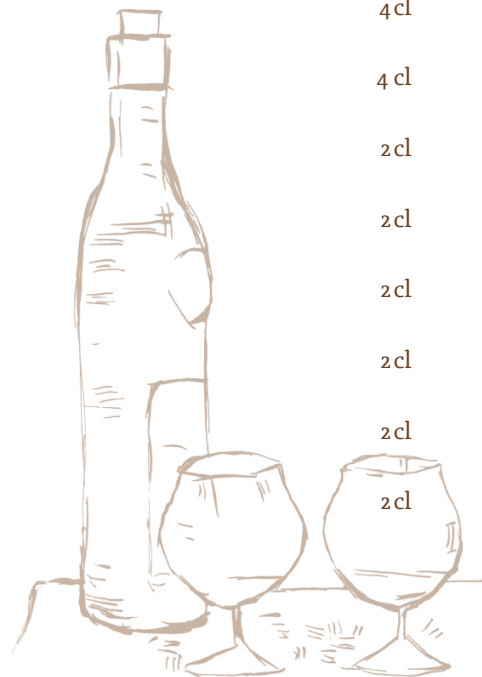
# GARRAFAS MAGNUM – MAGNUMFLASCHEN

<b>Consensual Reserva 2011</b> Quinta das Torres (Douro) acht Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, leichtes Barrique-Aroma in Verbindung mit Röstnoten und Nuancen von süßen reifen Früchten Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz	<b>71,40</b> 1,5l
<b>Sedinhas Grande Reserva 2011</b> Quinta das Torres (Douro) mit Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, Auszüge von kräftigen Tanninen, leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen Rebsorten: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca	<b>110,90</b> 1,5l
<b>Consensual Premium 2011</b> Quinta das Torres (Douro) sehr deutliche Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, vollmundig, rund, ohne seinen rustikalen, Douro-typischen Stil zu vernachlässigen, im Gaumen entfalten sich Aromen von Wildblumen, Zartbitter-Schokolade, Toast und Gewürzen Rebsorten: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca	<b>89,90</b> 1,5l
<b>Consensual C16 Grande Reserva 2012</b> Quinta das Torres (Douro) Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, im Gaumen sehr dicht mit Auszügen von kräftigen Tanninen, dennoch samtig, elegante, volle Fruchtaromen und leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	<b>154,20</b> 1,5l
<b>Consensual Top Premium 2011</b> Quinta das Torres (Douro) sehr alte Rebstöcke, komplexe Aromen mit Nuancen von getrockneten Trauben, Pflaumen, Kakao und Tabak, 18 Monate im Barriquefass gelagert, vollmundig, fein und ausgewogen, mit festen Tanninen Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Bastardo, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Souzao, etc.	<b>167,00</b> 1,5l
<b>Monte do Pintor</b> Monte do Pintor (Alentejo) volles, ausdauerndes und komplexes Aroma reifer Früchte, dezente Holznote, vollmundig, mit einer ausgewogenen Komplexität, leichte Säurenote, 18 Monate in französischer Eiche gelagert Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Castelão	<b>71,40</b> 1,5l



# SPIRITUOSEN

Adega Velha	2 cl	8,50
Macieira	2 cl	3,20
Bagaço	2 cl	2,90
Medronho	2 cl	4,20
Veterano	2 cl	2,90
Carlos I	2 cl	5,10
Calvados <sup>3</sup>	2 cl	3,90
Remy Martin	2 cl	5,70
Kümmel	2 cl	2,70
Linien Aquavit	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60
Malteser Kreuz	2 cl	2,60
Fernet Branca	2 cl	2,90
Fernet Menta	2 cl	2,90
Wodka	4 cl	5,60
Bacardi	4 cl	5,60
Havana Club Rum 7 Jahre	4 cl	5,60
Tequila Weiß	2 cl	2,90
Tequila Gold	2 cl	3,40
Johnnie Walker Red <sup>3</sup>	2 cl	4,40
Ballantines <sup>3</sup>	2 cl	4,60
Dimple <sup>3</sup>	2 cl	6,90
Chivas Regal <sup>3</sup>	2 cl	8,50



<sup>3</sup> contém corantes – mit Farbstoff; <sup>4</sup> contém cafeína – koffeinhaltig

## LIKÖRE

Ginja D'Óbidos	2 cl	4,20
Anis	2 cl	2,90
Amêndoa Amarga <sup>3</sup>	2 cl	3,60
Sambuca	2 cl	2,90
Licor Beirão	2 cl	3,20
Tia Maria	2 cl	2,90
Licor 43 <sup>3</sup>	2 cl	3,80
Baileys <sup>4</sup>	4 cl	5,90

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>4</sup>		2,10
Cappuccino <sup>4</sup>		2,70
Café <sup>4</sup>		2,30
Galão <sup>4</sup>		2,90
Tee		2,00



## SEKT

Sekt des Hauses	0,1 l	4,50
Sekt des Hauses	0,75 l	25,00
Sekt Terras do Demo Brut	0,1 l	5,90
Sekt Terras do Demo Brut	0,75 l	39,50
Champagner Jacob Robert Brut Réserve	0,75 l	60,00
Champagner Jacob Robert Brut Réserve	0,75 l	85,00

<sup>3</sup> contém corantes – mit Farbstoff; <sup>4</sup> contém cafeína – koffeinhaltig