

Speisekarte

Vorspeisen, Kleinigkeiten, Salate

05	<i>Codorna frita com Vinagrete e Farofa</i>	
05	Frittierte Wachteln, mit Vinagrete und Maniokmehl	6,--
10	<i>Isca de Peixe com Creme</i>	
10	Panierte Fischstücke mit Dip	7,--
12	<i>Salada de Atum com Molho Mostarda</i>	
12	Thunfischsalat mit Senfdressing	8,--
14	<i>Salada de Camarão com Molho Mostarda</i>	
14	Garnelensalat mit Senfdressing	9,--
15	<i>Mini - Escondidinho de Frango</i>	
15	Mini Auflauf Hähnchen	6,--
20	<i>Mini - Escondidinho de Atum</i>	
20	Mini Auflauf Thunfisch	7,--
22	<i>Mandioca Frita</i>	
22	Maniokpommes	6,--
25	<i>Camarão à dorê com Creme</i>	
25	Panierte Garnelen mit Dip	9,--
27	<i>Canja de Galinha</i>	
27	Brasilianische Hühnersuppe mit Reis und Möhren	7,--

Moquecas

Brasilianische Meeresfrüchte Eintöpfe mit Palmöl und Kokosmilch

80	<i>Moqueca de peixe com arroz e pirão</i>	
80	Fischtopf mit Reis und Maniokbrei	16,--
85	<i>Moqueca de camarão com arroz e pirão</i>	
85	Garnelentopf mit Reis und Maniokbrei	17,--
90	<i>Moqueca de camarão com Manga, arroz e pirão</i>	
90	Garnelentopf mit Mango, Reis und Maniokbrei	18,--

Hauptgerichte

30	<i>Filé de Salmão grelhado com Abacaxi e Manga ao Molho de Maracujá</i>	
30	Lachsfilet mit gegrillter Ananas, Mango an Maracujasoße	16,--
33	<i>Filé Mignon com Mandioca Frita e Vinagrete</i>	
33	Brasilianisches Rinderfilet mit Maniokpommies und Vinagrete	24,--
35	<i>Camarão com legumes grelhado</i>	
35	Garnelen mit gegrilltem Gemüse	14,--
40	<i>Filé de Peixe grelhado com legumes</i>	
40	Gegrilltes Fischfilet mit Gemüse	11,--
45	<i>Bobó de camarão com Arroz</i>	
45	Maniok-Brei mit Garnelen und Reis	15,--
50	<i>parmigiana de Frango com Arroz e Salada</i>	
50	paniertes Hähnchenfilet, überbacken mit Käse und Schinken, Tomatensoße, Reis und Beilagensalat ^{2;3}	11,--
55	<i>parmigiana de Carne com Arroz e Salada</i>	
55	paniertes Kalbsfleisch, überbacken mit Käse und Schinken,	

	Tomatensoße Reis und Beilagensalat ^{2;3}	12,--
60	<i>Lingua cozida com Arroz e Salada</i>	
60	Gekochte Rinderzunge mit Reis und Salat	12,--
65	<i>Carne defumado com chucrute e Purê de batata</i>	
65	Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelbrei ^{3;4;7}	9,--
70	<i>Salsichão de Curry com Batatas fritas</i>	
70	Currywurst mit Pommes ^{2;3}	8,--
75	<i>Tres Linguças com Purê de batatas, Chucrute</i>	
75	Drei Bratwürste mit Kartoffelbrei und Sauerkraut ^{3;4}	8,--

Nachtisch

92	<i>Pudim sabores variados</i>	
92	brasilianischer Pudding verschiedene Sorten	4,--
95	<i>Banana flambada</i>	
95	flambierte Bananen mit Likör 43 und Bailey's ^{1;9}	6,--

Getränke

Faßbier

Rittmayer Landbier Hell 0,5 l
 Rittmayer Kellerbier 0,5 l
 Schneider Helles Weizen 0,5 l
 Schneider Helles Weizen 0,3l

Cola-Weizen 0,5 l ^{1;9}
 Radler 0,5 l

Weißbier Flasche

Schneider Weisse TAP 2 Kristall 0,5 l 3,50
 Schneider Weisse TAP 3 Alkoholfrei 0,5 l 3,--
 Schneider Weisse TAP 4 Festweisse 0,5 l 4,--
 Schneider Weisse TAP 5 Hopfenweisse 0,5 l 4,--
 Schneider Weisse TAP 6 Aventinus 0,5 l 4,--
 Schneider Weisse TAP 7 Original 0,5 l 3,50
 Schneider Weisse TAP 11 leichte Weisse 0,5 l 3,50
 Schneider Weisse TAP X Nelson Sauvín 0,75 l 12,--
 Schneider Weisse Eisbock 0,33 l 5,--

Weine

Prosecco italienischer Perlwein ^{5;15} 0,75 l/0,2 l 15,-- / 5,--
 Weißweinschorle Silvaner ^{5;15} 0,4 l 4,--
 Weißwein Silvaner ^{5;15} (Qualitätswein) 1 l / 0,75 l / 0,5 l / 0,25 l 15,-- / 12,-- / 8,-- / 4,--
 Rotwein Spätburgunder ^{5;15} trocken (Qualitätswein) 1 l / 0,75 l / 0,5 l / 0,25 l 15,-- / 12,-- / 8,-- / 4,--
 Rotwein Schwarzriesling ^{5;15} trocken oder halbtrocken (Qualitätswein) 1 l / 0,75 l / 0,5 l / 0,25 l 15,-- / 12,-- / 8,-- / 4,--

Mischgetränke 4cl (Cuba Libre ^{1;9}, GinTonic ¹⁰, Whiskey Cola ^{1;9}, Aperol Spritz ^{1;10}, Pitú Cola^{1;9}) 5,--

Caipirinha Lemon 5,--
 Caipiroska (Vodka) mit Früchten (Kiwi, Erdbeere, Ananas, Maracuja) 6,--

Spirituosen/Aperitif/Destilados 2 cl

Mirabellenbrand 40% 2,--	Chivas Regal 12Y 40% 3,--	Cachaça Sagatiba gold 38% 4,--
Obstler 40% 2,--	J. Walker 12Y 40% 3,--	Cachaça Sagatiba Silber 38% 4,--
Schlehengeist 38% 2,--	Glenfiddich 12Y 40% 3,--	Cachaça Magnifica 45% 3,--
Williams 40% 2,--	J. Walker Red ¹ 40% 2,--	Cachaça Nêga Fulô 38% 5,--
Zwetschgenwasser 40% 2,--	Jack Daniels 40% 2,--	Ramazotti 30% 2,--
Haßelnußgeist 40% 3,--	Jim Beam White 40% 2,--	Jägermeister 35% 2,--
Smirnoff Vodka 37,5% 2,--	Ballantines 40% 2,--	Ingwer Likör hausgemacht 12% 2,--
Absolut Vodka 40% 2,--	Campari ¹ 25% 2,--	Cachaça Pitú Original 40% 2,--
Havana Club 3 J. 40% 2,--	Amarula ¹ 17% 2,--	
Havana Club 7 J. ¹ 40% 3,--	Baileys ^{1;9} 17% 2,--	
Tequila Gold/Silber 38% 2,--	Licor 43 ¹ 31% 2,--	
Bacardi Blanca 37,5% 2,--	Cachaça 51 40% 2,--	
Gordons Gin 37,5% 2,--	Cachaça Germana 40% 4,--	

Alkoholfreie Getränke

Guaraná Antarctica ^{1;2;9} (Dose) 3,50	Kaffee ⁹ 2,--
Coca Cola 0,33 l ^{1;9} 3,--	Ristretto ⁹ 2,--
Coca Cola Zero oder light 0,33 l ^{1;9;13;14} 3,--	Espresso ⁹ 2,--
MezzoMix 0,33 l ^{1;9} 3,--	Cappuccino ⁹ 2,50
Sprite 0,33 l 3,--	Latte macchiato ⁹ 3,--
Fanta 0,33 l ^{1;3} 3,--	Flat White ⁹ 2,50
Schorle 0,4 l (Apfel oder Orange) 3,--	Tasse Tee 2,--
Schorle 0,4 l (Kirsch, Traube, Johannesbeere, Maracuja) 4,--	
Schweppes Tonic 0,2 l ¹⁰ 3,--	
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l ^{3;10} 3,--	

Pretzfelder Apfelsaft klar, Orangensaft, Traubensaft,	0,2 l	3,50
Johannisbeernektar, Kirschnektar, Maracuja Nektar	0,2 l	3,50
Mineralwasser Vio Still oder Medium (auch ungekühlt)	0,25 l / 0,75 l	2,-- / 5,--

Unsere Speisen und Getränke können mit folgenden deklarierungspflichtigen Inhaltsstoffen versehen sein, bitte beachten Sie die Kennzeichnung

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 15. Sulfite 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel.

Die Allergiker Karte erhalten Sie auf Anfrage vom Personal.

Das Passwort für unser frei nutzbares Wlan während Ihres Besuches in unserem Restaurant lautet:

haveaniceday2017

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.