Lusitanos Bar

TC – Groß – Gerau

Herzlich! Willkommen

Alkoholfreie Getränke

1. Coca-Cola (1,2,3)	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*
2. Cola Zero (1,2,3)	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*
3. Fanta (1,2)	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*
4. Sprite	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*
5. Bitter Lemon (4,2)	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*
6. Apfel, Orange, Trauben, Johannisbeere, Maracuja	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*
7. Wasser Sprudel / Still	*0,3l*	*3,50€*	*0,4l*	*4,00€*

Biere

15. Pils (a)	*0,3l*	*3,40€*	*0,5l*	*4,40€*
16. Hefe Hell (a)			*0,5l*	*4,40€*
17. Urstoff (a)	*0,3l*	*3,40€*	*0,5l*	*4,40€*
18. Hefe Dunkel (a)			*0,5l*	*4,40€*
19. Kristallweizen (a)			*0,5l*	*4,40€*
20.Hefe alkoholfrei (a)			*0,5l*	*4,40€*
21. Pils alkoholfrei (a)			*0,3l*	*3,40€*

Vinho Verde

Der grüne Wein, so die wörtliche Übersetztung,
stammt aus dem Aubaugebiet zwischen den Flüssen
Dauro und Minho im Norden des Landes und umfasst
im wesentlichen Viana do Castelo, Barga
und Porto.
In diesen feuchten Regionen wird ca. 25%
der portugiesischen Weine erzeugt.
Als Rebsorten dienen unter anderem Alvarinho,
Avesso, Loureiro und Treixadura.
Das Grün bezieht sich nicht auf die Farbe
sondern auf den Umstand, dass die Trauben
nicht voll reif gelassen werden.
Vinho Verde ist sowohl als Rot- und Weißwein
als auch als Roséwein erhältlich.
Der Wein hat einen leichten spritzigen Charakter.

Rotweine

30. *Monte Velho* — 0,2l 6,00€
Portugiesischer trockner eleganter Rotwein (o)

31. *Lusitanos* — 0,2l 6,00€
Portugiesischer trockner Rotwein (o)

32. *Vinho da Casa* — 0,2l 5,50€ 0,5l 11,00€
Portugiesischer fruchtiger Rotwein (o)

Weißwein

33. *Monte Velho* — 0,2l 6,00€
Portugiesischer trochner Weißwein (o)

34. *Vinho Verde* — 0,2l 6,00€ 0,5l 11,50€
Portugiesischer spritziger Weißwein (o)

35. *Vinho da Casa* — 0,2l 5,50€ 0,5l 11,00€
Portugiesischer fruchtiger Weißwein (o)

36. *Muralhas* — 0,75l 20,50€
Fruchtig mit Aromen von Steinobst (o)

37. *Alvarinho Deu-la-deu* — 0,75l 25,50€
Fruchtig mit Aromen von Pfirsich, Mango und Maracuja
Alvarinho ist die Königen des Vinho Verde

38. *Weinschorle (o)* — 0,2l 4,00€

39. *Lancers* — 0,2l 6,00€
Portugiesischer fruchtiger Roséwein

Andere Weine

40. *Prosecco (o)* — 0,75l 23,00€

41. *Apfelwein (o)* — 0,5l 4,50€
Pur oder Schorle

Vorspeisen

75. Stockfischkroketten (c,d) mit Aioli (c) *Kann Fischgräten enthalten*	*5 Stück*	*11,50€*
76. Krebsfleich paniert, frittiert (a,b,c) mit Aioli (c)	*5 Stück*	*11,50€*
77. Teigtaschen paniert, frittiert (a,b,c) mit Aioli (c) *Mit Garnelen Füllung*	*5 Stück*	*11,50€*

78. Teigtaschen paniert, frittiert (a,c) mit Fleischfüllung	*5 Stück*	*11,50€*
79. Sardellen (d) eingelegt in Olivenöl		*10,00€*
80. Sardellen (a,d) frittiert mit Salat und Ailoli (c)		*11,00€*
81. Sepia (r) gegrillt und Aioli (c)		*12,50€*
82. Scampis (b) in Knoblauch - Olivenöl		*12,50€*
83. Panierter Schafskäse (a,c,g) mit kleinen Salat und Marmelade		*11,00€*

84. Schafskäse (g) aus dem Backofen mit Knoblauch und Oliven *11,00€*

85. Champigons mit Schafskäse (g) und Knoblauch *10,00€*

86. Gegrillte Peperonis *9,00€*

87. Lulinhas Piri – Piri *13,50€*
Kleine Tintenfische (r) in scharfe Marinade (5)

88. Brot mit Aioli (c) und Oliven *7,00€*

89. Brot und Aioli (c) *5,00€*

90. Oliven *3,00€*

Suppen

60. Zwiebelsuppe (a,c,f,l,m,o) *6,50€*

61. Tomatensuppen (a,c,f,g,l,m,o) *6,00€*

Salat

62. *Griechischer* — *12,50€*
Mit Schafskäse(g), Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven
Zwiebeln, Olivenöl und Essig

63. *Puten* — *12,50€*
Mit Putenstreifen, Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und Balsamico Dressing

64. *Thunfisch* — *12,50€*
Mit Thunfisch, Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und Balsamico Dressing

64. *Gambas* — *14,50€*
Mit gebratenen Garnelen(b), Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und Balsamico Dressing

Nudeln

73. *Nudeln mit Lachs* — *16,00€*
In Tomaten – Sahne Soße (a,d,g)

74. *Nudeln mit Gambas (Scharf)* — *16,00€*
Gambas (b) gebraten in Olivenöl und Knoblauch

Hauptgerichte

Fleisch

100.	*Rumpsteak gegrillt mit Zwiebeln (6,o)* *oder Kräuterbutter und Bratkartoffeln*	*22,50€*

101.	*Schnitzel Wiener Art (a,c), mit Pommes*	*14,00€*
102.	*Schweinekotelett gegrillt mit Bratkartoffeln (5)*	*14,00€*
103.	*Halbes Hähnchen Piri – Piri (scharf) mit Pommes* *Ca. 30 minuten*	*14,00€*
104.	*Flambierte Gemüse Schweineschnitzel (a,6)* *mit Bratkartoffeln (5)*	*16,00€*
105.	*Bitoque, flambierte Schweineschnitzel, mit Pommes* *in einer Knoblauch Weißwein Soße und Spiegelei(a,c,i,o,6,)*	*16,00€*

Fisch

110.	*Seehechtfilet (a,d) gegrillt mit Bratkartoffeln* *Kann Fischgräten enthalten*	*17,50€*
111.	*Lachsfilet (d) gegrillt mit Café de Paris Soße (a,c,f,l,g,m) und Bratkartoffeln*	*20,50€*
112.	*Tintenfisch(r) (Tube) gegrillt mit Pommes*	*15,50€*
113.	*Calamares, Tintentfischringe(a,c,r) mit Aioli und Pommes*	*16,00€*
114.	*Sepia (r) gegrillt mit Bratkartoffeln (5) und Aioli (c)*	*16,50€*
116.	*Paella Mix, ca. 35 minuten* *pro Person* *mit Muscheln, Tintenfisch, Garnelen und Hähnchen (1,b,p,r), ab 3 Person nur vor Bestellung*	*20,00€*

117.	*Beilagen*	
	Pommes	*4,00€*
	Bratkartoffeln	*4,00€*
	Kroketten	*4,00€*
	Beilagen Salat(o) mit Balsamico Dressing	*4,00€*

Leckere Dessert

Creme Catalana *(a,c,g,1,6)* *5,00€*
ist eine Dessertcreme, welches mit einer festen Karamellschicht überzogen ist.
Die Creme wird in einfache Tonschalen serviert und ähnelt der französischen Creme Brulée.

Pannacotta *(a,c,m,h)* *5,00€*
ist ein puddingartiges italienisches Dessert, welches aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.
mit verschiedener Saucenauswahl
(Schokolade, Karamell, Himbeere, Erdbeere)

Pastel de nata *(a,c,g)* *ohne Kaffee* *2,50€*
ist eine traditionelle Süßspeise aus Portugal. *Mit Kaffee* *4,50€*
die Törtchen bestehen aus Blätterteig, welche mit einer Creme aus Eigelb, Zucker und Mehl gefüllt wird.

Eine Kugel Vanilleeis *1,50€*
mit verschieden Saucenauswahl
(Schokolade, Karamell, Himbeere, Erdbeere)

Warme Getränke

130.	*Espresso (3)*	*2,50€*
131.	*Cappuccino (g,3)*	*3,00€*
132.	*Latte Machiato (3)*	*3,50€*
133.	*Tee*	*2,50€*
134.	*Heiße Schokolade (g,3)*	*3,00€*

Aperitifs

140.	*Porto Rot oder Weiß (o)*	*2cl*	*3,50€*
141.	*Piccolo (o)*	*0,2l*	*3,50€*
142.	*Aperol oder Campari Spritz (1,o)*		*6,00€*
143.	*Campari Orange (1)*		*5,50€*
144.	*Bacardi Cola (1,2,3)*		*6,00€*
145.	*Wodka Lemon (4,2)*		*6,00€*

Spirituosen

155.	*Ouzo oder Anis*	*2cl*	*3,50€*
156.	*Licor Beirao*	*2cl*	*4,00€*
157.	*Licor 43*	*2cl*	*4,00€*
158.	*Baileys*	*2cl*	*4,00€*
159.	*Fernet*	*2cl*	*4,00€*
160.	*Ramazzoti*	*4cl*	*3,50€*
161.	*Averna*	*4cl*	*4,00€*
162.	*Averna*	*2cl*	*3,50€*

Brandies

170.	*Ponte de Amarante*	*2cl*	*4,00€*
171.	*Jack Daniel*	*2cl*	*5,50€*
172.	*1920*	*2cl*	*3,50€*
173.	*CR&F*	*2cl*	*4,50€*
174.	*Obstschnäpse von Prinz* *Alte Marille, Himbeere, Alte Williams*	*2cl*	*3,50€*
175.	*Medronho*	*2cl*	*4,50€*

Informationen

Kennzeichnungspflichte Zusatzstoffe

1. *Farbstoffe*
2. *Antioxidationsmittel*
3. *Koffein*
4. *Chinin*
5. *Konservierungsstoffe*
6. *Geschmacksverstärker*
7. *Geschwefelt*
8. *Geschwärzt*
9. *Phosphat*
10. *Milcheiweiß*
11. *Süßungsmittel*
12. *Taurin*

Allergenkennzeichnung EU-Richtlinien

a) *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel)*
b) *Krebstiere*
c) *Eier*
d) *Fisch*
e) *Erdnüsse*
f) *Soja*
g) *Milch/ Laktose*
h) *Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse)*
i) *Sellerie*
j) *Senf*
k) *Sesamsamen*
l) *Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kg o. Liter)*
m) *Lupinen*
n) *Weichtiere*