



FRISCHE KÜCHE

Vorspeisen, Salate & Kleinigkeiten

(unsere Salate servieren wir mit Vinaigrette aus eigener Herstellung)

Kleiner gemischter Salat	5,00 €
Großer gemischter Salat	8,90 €
Portugiesische Weichkäse mit Tomatenmarmelade auf „Effenberger´s Früchtebrot“ mit feinem Salat, Haselnüssen und Mandeln	6,90 €
„Toasta Francesinha“ mit, Chorizo, Käse und Spiegelei auf selbstgemachtem Brioche	8,90 €
Geflügelragout „Perle“ (das ANDERE Würzfleisch) ein Ragout aus Geflügelfleisch und Chorizo mit Käse gratiniert dazu Brot	9,90 €
„Bacalhau a Brás“ Bacalhaulamellen mit Strohkartoffeln im Kräutereimantel	11,90 €
3 Garnelen in Pankomehl paniert mit gemischtem Salat	16,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe	7,00 €
-------------------------	---------------



FRISCHE KÜCHE

VEGAN

Kohlroulade - VEGAN 19,90 €
mit grüner Erbsen-Gemüsesoße

Falafelbällchen 18,90 €
mit Couscous, veganem Crème fraîche Dip
und Salatbeilage

Pasta

Fusilloni (große Spiralnudeln)
- mit Garnelen in Safransoße 22,90 €
- mit Hähnchenbruststreifen und Schitakepilzen
in feiner Currysoße 19,90 €

Fisch

Tagesfisch in Butter gebraten 26,90 €
mit Dijon – Senf – Soße
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Lachsfilet „Label Rouge“ gebraten 27,90 €
mit Blattspinat, Weißweinssoße
und Basmatireis

Kabeljaufilet gebraten 27,90 €
mit Cataplansoße, portugiesische Schmorkartoffeln
und Ei-Vinaigrette mit Petersilie

Cataplana (ab 2 Personen auf Vorbestellung) pro Person 35,90 €
(portugiesisches Kochgefäß)
Seeteufel, Kabeljau, Garnelen und Muscheln mit Paprika und Tomaten
zusammen in der Cataplana gegart und serviert



FRISCHE KÜCHE

Fleisch

„Feijoada“ mit Rindfleisch	25,90 €
Ragout mit Tafelspitz, Chorizo, Schweinebauch, Möhren, Bohnen, Wirsingkohl und Tomaten dazu Chorizo Reis	
Rumpsteak „medium“ (aus Irland)	32,90 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	
Maishähnchenbrust „Piri Piri“	25,90 €
mit Fregola-Risotto und frischem Gemüse	
Kotelett vom thüringischen Duroc Schwein (350 g)	28,90 €
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	
Schnitzel	22,90 €
(vom Schweinerücken des Havelländer Apfelschweins)	
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Sauerfleisch aus eigener Herstellung	18,90 €
(vom Nacken des Havelländer Apfelschweins)	
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	
Currywurst „SPEZIAL“	17,90 €
mit Francisco´s Currysoße und Süßkartoffelpommes	

Dessert

Schokoküchlein warm mit weißem flüssigen Kern	7,90 €
mit Mango-Passionsfruchtsoße und Zitronensorbet	

Wir reichen Ihnen auch gern die Dessertkarte.