



Restaurant | Bar | Catering
Hochzeiten | Events

MITTAGSTISCH: Mo. - Fr. 11.30 - 14.00 Uhr

TAPAS & KLEINIGKEITEN

ALLES IN DIE MITTE, JEDER GREIFT ZU!

 rustikales Weißbrot	3,50	 Champignons	6,50
 dunkles Cerealienbrot	4,00	in Knoblauch-Feta-Rahm	
 hausgemachte Dips	2,80	 Knoblauch - Champignons	6,50
Aioli, Tomaten-Chili-Salsa, Guacamole, Kräutersauerrahm, Steakhousebutter, Dattel-Feta-Dip, Zwiebelchutney, Chimichurri, Chili-Käse-Dip, Oliven Tamenade		gegrillte Chorizo	6,50
Datteln im Speckmantel		mit Aioli	
6 Stk. 4,50	12 Stk. 8,00	geschmortes Rindfleisch	8,50
gebackener Ziegenkäse	5,90	in Portweinsauce, kl. Portion	
mit Speck und Lauch		Pincho picante leicht scharf	8,50
 gebackener Ziegenkäse	5,90	marinierter Schweinefiletspieß	
mit Walnüssen, Honig und Thymian		 Gnocchi kl. Portion	6,50
 frittierter Ziegenkäse	5,90	in Gorgonzola mit Trauben und Nüssen	
mit Kapernfrüchten		 marinierte gegrillte Zucchini	6,50
 selbstmarinierte Oliven	4,50	mit Manchego	
 iberischer Käseteller	12,50	 gebackene Aubergine	7,50
mit Feigensenf und Brot		mit Feta und Tomaten-Chili-Salsa	
Serrano Schinken	6,90	 mediterranes Ofengemüse	6,50
		mit kernigem Topping	

TAPAS & KLEINIGKEITEN

 portugiesische Bratkartoffeln	4,90	 Salzmandeln	4,00
 port. Faustkartoffeln	4,90	Bolhinos de Bacalhau	6,90
 spanische Kartoffelpfanne	5,50	Stockfischbällchen, 3 Stk.	
mit Oliven, Cherrytomaten und Paprika		Rissois	6,90
4 ungeschälte Gambas	12,50	Krabbencremetaschen, 3 Stk.	
in Knoblauch-Limetten-Butter, mit Aioli		Chamucas	6,90
Gambasspieß	8,50	Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, 3 Stk.	
in Limonen-Knoblauchbutter mariniert, mit Aioli		Schweinerippchen kl. Portion	7,50
hausgemachte Calamares	8,90	nach Art des Hauses, megazart & lecker	
fritiert, mit Aioli		 Nachos	5,90
 Tomatensuppe	5,90	mit 1 Dip nach Wahl	
Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und frische Kräuter		Albondigas kleine Portion	6,50
gem. Tapasplatte pro Pers. 24,90		Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce	
große Auswahl versch. Tapas mit Dips und Brot (als Hauptgericht für 1 Pers., als Vorspeise für 2 - 4 Pers. geeignet)			

DEIN EVENT BEI DIR ZU HAUS ODER BEI UNS!

Ganz gleich ob Hochzeit, Geburtstag, Weihnachts- oder Firmenfeier: Für Eure Events könnt ihr das Esswerk auch mieten oder wir liefern das Catering zu Euch nach Haus.



SALAD – BOWL



Salad - Bowl

8,00

eine knackige Mischung verschiedener Blattsalate mit aromatischen Kirschtomaten, Gurken, Karotten und roten Zwiebeln., dazu Brot und Dressing nach Wahl

OBEN DRAUF

gezupftes Hähnchen 4,90

Garnelen 8,50

in Knoblauch-Limetten-Butter mariniert

Tintenfischringe hausgemacht 7,50



Knoblauch-Champignons 5,50



Grillgemüse 5,90

und Gran Padano (auch vegan möglich)

gebackener Ziegenkäse 5,90

mit Speck und Lauch

Rindersteakstreifen 9,50

mit geschmorten Zwiebeln

WÄHLE DEIN DRESSING: Honig-Senf-Dressing mit frischen Kräutern,
Himbeer-Vinaigrette, Balsamico-Vinaigrette

HAUPTGERICHTE

FISCH

gegrillte Dorade 19,50

auf Gemüsebett mit Chimichurri

Lachsfilet 19,50

in Limonenbutter gebraten auf
Gemüsebett mit Chimichurri

10 ungeschälte Gambas 28,50

in Limonen-Knoblauchbutter, dazu
gemischter Salat, Brot und Aioli

gr. Portion Calamares 19,50

dazu gemischter Salat, Brot und Aioli

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Schnitzel, hausgemacht 13,50
wahlweise Rahmchampignons, Portweinpfeffersauce oder fruchtig-würzige Paprikasauce, mit Salattöpfchen

Pincho picante 2 Spieße 16,50
leicht scharf mariniertes Schweinefiletspieß, mit Salattöpfchen

Schweinerippchen im Sud 17,50
nach Art des Hauses, mit Salattöpfchen

Hähnchenbrustfilets 2 Stk. 13,50
mit Piri-Piri-Ahornsirup-Marinade (leicht pikant), mit Salattöpfchen und Aioli

Gnocchi 16,90
mit gezupftem Rindfleisch und Broccoli in Portweinsauce

BURGER

Burger esswerk. 12,90
Vollkornbrötchen mit port. Käse, Rucola, Zwiebeln, Gewürzgurke, Aioli und Salsa

WÄHLE ZWISCHEN

Pulled Chicken und hausgemachtem Hackfleisch-Patty vom Rind



vegetarischer Burger 10,90
Vollkornbrötchen mit gegrilltem Gemüse, Rucola, Fetakäse, Aioli und Salsa (auch vegan mögl.)

Lachs - Burger 14,90
Vollkornbrötchen mit Lachsfilet, knackigem Salat, frischer Gurke, Zwiebeln, port. Käse und Honig-Senf-Sauce

Braten - Burger 12,90
Vollkornbrötchen mit Rinderschmorbraten, Coleslaw, Zwiebeln, Gewürzgurke, port. Käse, Aioli und Salsa

TAKE AWAY

Bestellt telefonisch bei uns Euer Lieblingsessen, holt es ab und genießt es dann ganz bequem in den eigenen vier Wänden!



STEAKHOUSE ART

Rumpsteak ca. 250g 18,90
vom Hüftfilet

Rip Eye ca. 350g 28,90

Filetsteak ca. 200g 25,50
ca. 300g 35,50

Flanksteak ca. 250g 21,50
Dry Aged, tranchiert serviert

STEAKPLATTE

pro Pers. 39,50

Verschiedene Lieblingsstücke lecker und saftig für ein tolles
Gemeinschaftserlebnis mit 3 Beilagen und 2 Saucen oder Dips zur Wahl

Ab 2 Personen, ca. 350g Fleisch pro Person

BEILAGEN

 Salattöpfchen 3,90

 port. Faustkartoffeln 4,90

 portugiesische Bratkartoffeln 4,90

 spanische Kartoffelpfanne 5,50
mit Oliven, Cherrytomaten und Paprika

 Pommes frites 3,50
Majo oder Ketchup inkl.

 Süßkartoffel - Pommes 4,00

 Knoblauch - Champignons 6,50

 Champignons 6,50
in Knoblauch-Feta-Rahm

 mediterranes Ofengemüse 6,50

 marinierte gegrillte Zucchini 6,50
mit Manchego

 Gnocchi kl. Portion 6,50
in Gorgonzola mit Trauben und Nüssen

 gebackene Zwiebelringe 3,90

 Brokkoli in Nussbutter 4,00

MITTAGSTISCH Mo. - Fr. 11.30 Uhr - 14.00 Uhr

große Auswahl an günstigen Mittagsangeboten -
frisch, lecker & hausgemacht



SAUCEN & DIPS

 Portweinpfeffersauce	3,50	 Steakhousebutter	2,80
 Aioli	2,80	 Dattel-Feta-Dip	2,80
 Kräutersauerrahm	2,80	 Zwiebelchutney	2,80
 Tomaten-Chili-Salsa	2,80	 Chili-Käse-Dip	2,80
 Chimichurri	2,80	 Oliven Tappenade	2,80
 Guacamole	2,80		

ODER VIELLEICHT...

PIZZA mit Mozzarella

 Caprese auch vegan möglich	10,50	 Veggie auch vegan möglich	12,90
frische Tomaten und Basilikum		verschiedene Grillgemüse der Saison	
Tonno aus nachhaltiger Fischerei	14,50	Surf	17,90
Thunfisch und Zwiebeln		Gambas, Tintenfischringe und Knoblauch	
Prosciutto e Funghi	13,50	 Queso versch. Käsesorten	13,90
Kochschinken ^{2,10} und frische Champignons		Manchego, Gorgonzola und Feta	
 Funghi auch vegan möglich	11,90	Milano	14,90
frische Champignons und Zwiebeln		Salame Milano ^{8,2} , Gorgonzola und Kapernäpfel	
Tapas	15,90	Pulled Chicken	16,90
gehackte Datteln, durchwachsener Bauchspeck ² und gegrillte Knoblauchtomate		gezupftes Hähnchenfleisch, milde Peperonie, frische Champignons und Zwiebeln	
 Spinaci auch vegan möglich	14,50	Speciale	15,90
Spinat, Feta, Knoblauch u. Cherrytomaten		Salame Milano ^{8,2} , Serrano Schinken, Champignons, Paprika, Cherrytomaten und Zwiebeln	
Salami mit Salame Milano ^{8,2}	11,90		

VEGETARISCH & VEGAN

-  **Gnocchi in Gorgonzolasauce** 15,90
mit Trauben und Nüssen
-  **mediterranes Ofengemüse** 11,90
mit kernigem Topping, dazu Kräutersauer-
rahm und Brot (auch vegan möglich)
-  **gebackene Aubergine** 12,90
mit mariniertem Feta, dazu Tomatensalsa
und Brot (auch vegan möglich)

-  **marinierte gegrillte Zucchini** 12,90
mit Manchego, dazu Aioli und Brot
(auch vegan möglich)
-  **spanische Kartoffelpfanne** 11,90
mit Oliven, Cherrytomaten und Paprika,
dazu Aioli und Brot (auch vegan möglich)

FÜR KINDER

- kleiner Burger** 9,50
mit hausgemachtem Hackfleisch vom
Rind, pulled Chicken oder vegetarisch,
dazu Pommes mit Majo oder Ketchup
-  **Gnocchi** 6,50
mit fruchtiger Tomatensauce
- kl. Schnitzel** 8,90
dazu Pommes mit Majo oder Ketchup und
Sauce oder Dip nach Wahl

- Hähnchenbrustfilet** 8,90
dazu Pommes mit Majo oder Ketchup
und Kräutersauerrahm
-  **kl. Pizza Caprese** 6,50
mit frischen Tomaten, Basilikum und
Mozzarella (auch vegan möglich)
- kl. Pizza Salami** ^{8.2} 7,50
mit Zwiebeln, frischen Paprika
und Mozzarella

DESSERT

- Pastel de Nata** Stk. 3,50
portugiesisches Eiercremetörtchen
- Schokoladenkuchen** 5,50
lauwarm mit Vanilleeis
- Bieramisu** 5,90
der Klassiker mit Bier

- Schokomousse** 5,90
mit Beerenpüree
- Kugel Eis** 1,50
Vanille oder Schoko

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

APERITIF

Taylor's Ruby Portwein

5cl 5,00

Ferreira Tawny Portwein

5cl 5,50

Ferreira Branco Portwein

5cl 5,50

Martini^{1,9}

Bianco, extra Dry, Rosato, Rosso, Fiero

5cl 4,50

Sherry

Cream, Med dry, Peak dry

5cl 4,50

Lillet

Blanc oder Rosé

5cl 5,50

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water⁴, Gurke u. Minze

7,50

Lillet Berry

Lillet Blanc, Purple Berry u. Beerenfrüchte

7,50

Martini Royale

Martini Rosato, Prosecco und Orange

7,50

Hugo

Prosecco, Holunder Sirup¹⁶, Minze,

Limette und Soda

7,50

Aperol Spritz

Aperol¹, Prosecco, Soda und Orange

7,50

Orange Spritz

Prosecco, Martini Fiero und Black Orange

7,50

Sarti Lemon

Sarti und Bitter Lemon

8,50

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco und Bitter Lemon

8,50

Amalfi

Campari, Bitter Lemon und Grapefruit

8,50

OHNE ALKOHOL

Vibrante Orange Sprizz

Martini Vibrante^{2,9}, Fritz Orange, Rosmarin

6,50

Flo reale Lemon

Martini Flo reale^{2,9}, Fritz Zitrone, Minze

6,50

Flo reale Ginger

Martini Flo reale^{2,9}, Ginger Ale¹, Limette

6,50

Flo reale Berry

Martini Flo reale^{2,9}, Purple Berry, Beeren

6,50