

## VORSPEISEN

Gaumenfreuden...

KNOBLAUCHBROT Traditionelles Brot mit hausgemachter Knoblauchbutter	4
KNOBLAUCHBROT MIT KÄSE Unser Knoblauchbrot mit geschmolzenem Mozzarella	5
KLASSISCH UND IMMER FEIN Täglich frisch zubereitete Suppe, je nach Marktangebot	5
GESCHMACK DER HEIMAT Filoteig-Täschchen gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen in Portweinjus, serviert mit kleinem Blattsalat	9
MARINHEIROS CAESARSALAT Knackige Salatblätter, Parmesanhobel, Speck, Brotcrütons und Nüsse an leichter Caesarsauce	9
KLEINE SEGELSCHIFFE Leicht scharfe Krevetten aromatisiert mit Brandy, Zitronengras und "Piri Piri"	12
BOMBOCAS Häppchen vom fangfrischen Fisch im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar	13
FILIGRANA Rinderfilet Carpaccio aromatisiert mit Kapern-Vinagrette, Champignoncreme, Tomatenmark und Parmesan	14
DIE PERLEN DES MEERES Kurz gebratene Jakobsmuscheln auf Pak Choi, mit Kürbischutney und Rohschinkenprofiterolles	17

## TEIGWAREN

Teigwaren und vegetarische Gerichte...

JEDERMANNS LEIDENSCHAFT Linguini an Sahnesauce mit Champignons, Spinat und Cherrytomaten, Verfeinert mit Basilikum	17
VIER JAHRESZEITEN... Kichererbsenragout mit Spinat und Erdnussbutter in krokanten Brickteig-Hülle, serviert mit Guacamole und kleinem Blattsalat	17

## FISCH

Der Tradition folgend - zuerst der Fisch...

DIE FARBE ROSA DES MEERES Lachsfilet Teriyaki vom Grill, an Fenchel-Chayotenfruchtpüree, serviert auf Pak Choi mit asiatischen Aromen und caramelisiertem Apfel	19
TINTENFISCH UND CO. Tintenfisch sautiert in Olivenöl mit Knoblauch und Koriander, serviert mit portugiesischer Sauce, Süsskartoffelpüree und lokaler Wurst	22
BACALHAU – 1001 ARTEN... Kabeljaufilet mit Mönchsbohnen, Kohl und Maisbrot, serviert mit grünen Oliven und portugiesischer Wurst	22
MEDITERRAN ANGEHAUCHT Medley von Petersfisch Filets auf Kürbispüree mit Eisenkraut, Chourizo Chips, Salicornia und krokanten Kräuter-Brotstreuseln	22
SEEWEG NACH INDIEN Seeteufelmedallions und Krevetten an leichter Currysauce, serviert mit Reis	22
FUSION DER ELEMENTE Marktfrischer Fisch vom Jospes Grill serviert mit sautiertem Pak Choi, Algenbutter und frittierte Polenta	25
TATAKI Geflammter, Thunfisch, aussen krossgebraten und innen herrlich pur. Mit Sesam, Selleriepüree und Zwiebelringen	25

## FLEISCH

Und nun – zum Fleisch!...

HAPPY BAR-B-QUE „Barrosä“ Hamburger, „Scamorza“ Käse und Zwiebeln in frischem Brötchen, serviert mit Süsskartoffelfritten und BBQ Sauce	18
ASIATISCHE AROMEN Hähnchenbrust auf Misoauce mit Ingwer und Orange. Als Beilage servieren wir Süsskartoffelpüree, Babymais und Brokkoli Bimis	20
EIN MARINHEIRO KLASSIKER Gegrillte Entenbrust auf dunkler Orangensauce. Serviert mit Linguini, Gemüsejuliana und Mandelblättchen	21
DIE AROMEN PORTUGALS Gegrillte Schnitzelchen vom iberischen Freilandschwein, serviert auf Portweinsauce mit getrockneten Feigen und Bratkartoffeln	21
EINE REISE NACH MADEIRA Lammrücken auf Madeirawein-Sauce serviert mit Fenchel-Paprikagemüse, frittierte Polenta und Kürbischutney	26
„BIFE À PORTUGUESA“ Saftiges Rinderfilet gebraten mit Knoblauch, Lorbeer und Rohschinken in leichter Weissweinsauce, serviert mit Kartoffeln in zwei Texturen	29

## JOSPER GRILL

Der beste Freund des Fleisches

Prime Ribs Rippchen vom iberischen Freilandschwein glasiert mit Sauce BBQ serviert mit Pommes frites	23
Leicht marmoriertes Ribeye Steak, saftig und geschmackvoll (ca. 250gr.) Serviert mit Bratkartoffeln	29
Zartes premium Rinderfilet, elegant und anspruchsvoll im Geschmack (ca. 200gr.) Serviert mit Bratkartoffeln	29
Tomahawk Steak – geschmackvolles Zwischenrippenstück mit extra langem Knochen, (für 2 Personen, ca. 1kg) Serviert mit Bratkartoffeln	59

## BEILAGEN!...

Wählen Sie aus folgenden Beilagen zu Ihrer Hauptspeise:

Reis	4
Pommes frites	4
Süsskartoffelfritten	4
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	4
Frittierte Polenta	4
Salat	4
Frischer Blattspinat	4
Mönchsbohnen mit Kohl, portugiesische Art	4
Sautierte Champignons	5
Gemüse	5

Saucen

Kräuterbutter	3
BBQ Sauce mit Bourbon Whiskey (kalt)	3
Madeirawein – Sauce	3
Pfeffersauce	3
Madeirawein – Sauce	3
Portweinsauce mit Feigen	3

Couvert	Preis pro Person	2
(Brot, Butter und Olivenpaté)		

### ONLINE MENU



<https://picklymenu.com/de/omarinheiro>  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter wenn Sie Allergeninformationen möchten und konsultieren Sie unser Online Menu über den QR Code.

### HOW WAS YOUR VISIT?



Share your experience

[www.ath.pt](http://www.ath.pt)

Keine Gerichte, Speisen oder Getränke, einschliesslich des Couvert, dürfen verrechnet werden wenn sie nicht vom Kunden angefordert und/oder verbrauchsunfähig gemacht wurden.  
Preise in € inklusive MwSt.