

## STARTERS . VORSPEISEN

SELECTION OF CHARCUTERIE  
SLICED ROAST BEEF WITH RUSSIAN SALAD OF  
BABY POTATOES AND CHIVES  
SERRANO HAM WRAPPED IN PIECES OF MELON AND MINT  
SMOKED SALMON WITH LEMON, WHITE ASPARAGUS AND BOILED EGG  
CHEF'S TERRINE WITH MINI-TOASTS AND FIG JAM  
SHRIMP WITH AVOCADO AND COCKTAIL SAUCE  
SIMPLE SALADS, TAPAS & MIXED SALADS

Verschiedene Wurstwaren  
Aufschnitt von Roastbeef mit  
Gemüse-Mayonnaise-Salat und Schnittlauch  
Serrano-Schinken an Melonenstücken und Minze  
Geräucherter Lachs mit Zitrone,  
weißem Spargel und gekochtem Ei  
Chef-Terrine mit Toast und Feigenkompott  
Garnelen mit Avocado und Cocktailsauce  
Einfache Salate, Tapas und Gemischte Salate

## ENTRADA . ENTRÉE

CHARCUTARIA DIVERSA  
ROSBIFE LAMINADO COM SALADA RUSSA  
DE BATATA BOLINHA E CEBOLINHO  
PRESUNTO SERRANO ENVOLTO EM PEDACINHOS DE MELÃO E HORTELÃ  
SALMÃO FUMADO COM LIMÃO, ESPARGOS BRANCOS E OVO COZIDO  
TERRINA DO CHEFE COM TOSTINHAS E COMPOTA DE FIGO  
CAMARÃO COM ABACATE E MOLHO COCKTAIL  
SALADAS SIMPLES, TAPAS E SALADAS COMPOSTAS

charcuterie variée  
rosbif laminé avec salade russe et ciboulette  
morceaux de melon et de menthe enveloppés  
dans du jambon serrano  
saumon fumé au citron, asperges blanches et œuf dur  
terrine du chef avec toasts et confiture de figues  
crevettes à l'avocat et sauce cocktail  
salades simples, tapas et salades composées

## SOUP . SUPPE

COUNTRY CHICKEN SOUP FLAVOURED WITH MINT  
Brühe vom Landhuhn mit Minzgeschmack

## SOPA . SOUPE

CANJA DE GALINHA DO CAMPO AROMATIZADA COM HORTELÃ  
bouillon de poule campagnarde parfumé à la menthe

## BUFFET

## BUFFET

## FISH . FISCH

## PEIXES . POISSON

TRADITIONAL SCABBARDFISH FILLETS  
WITH SWEET AND SOUR BUTTER AND PASSION FRUIT SAUCE  
OCTOPUS ROASTED IN THE OVEN WITH POTATOES,  
RED ONION, OLIVE OIL, BAY LEAVES AND GARLIC  
Schwertfischfilets auf traditionelle Art an  
mit süß-saurer Butter-Passionsfrucht-Sauce  
Im Ofen gebackener Oktopus mit Kartoffeln,  
lila Zwiebel, Olivenöl, Lorbeerblatt und Knoblauch

FILETES DE PEIXE-ESPADA TRADICIONAL  
COM MOLHO AGRIDOCE DE MANTEIGA E MARACUJÁ  
POLVO ASSADO NO FORNO À LAGAREIRO  
COM BATATA, CEBOLA ROXA, AZEITE, LOURO E ALHO  
filets de sabre traditionnels  
au beurre et sauce aigre-douce aux fruits de la passion  
poulpe rôti au four à la « lagareiro »  
avec pommes de terre, oignon rouge, huile d'olive,  
feuilles de laurier et ail

SHOW COOKING:  
SEA BREAM FILLETS WITH MEDITERRANEAN SALSA SAUCE  
TOMATOES, OLIVES, ANCHOVIES, CAPERS, PROVENÇAL HERBS  
AND OLIVE OIL INFUSED WITH BALSAMIC VINEGAR  
Doradenfilets mit mediterraner Petersiliensauce  
Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, Kräuter der Provence  
und Olivenöl mit Balsamico-Aroma

SHOW COOKING:  
FILETES DE DOURADA COM MOLHO SALSA MEDITERRÂNEA  
TOMATE, AZEITONAS, ANCHOVAS, ALCAPARRAS, ERVAS PROVENÇAIS  
E AZEITE COM INFUSÃO DE BALSÂMICO  
filets de dorade sauce méditerranéenne  
tomates, olives, anchois, câpres, herbes de provence  
et huile d'olive avec infusion de balsamique

## MEAT . FLEISCH

ROAST LEG OF PORK GLAZED WITH HONEY,  
MUSTARD AND ORIENTAL SPICES  
Gebratene Schweinehaxe mit Honig-Senf-Glasur  
und orientalischen Gewürzen

## CARNES . VIANDE

PERNA DE PORCO ASSADA E GLACEADA COM MEL,  
MOSTARDA E ESPECIARIAS ORIENTAIS  
cuisse de porc rôtie glacée au miel,  
moutarde et épices orientales

SHOW COOKING:  
GRILLED BEEF FILLET MEDALLIONS  
WITH BÉARNAISE OR GREEN PEPPER SAUCE  
Gegrillte Rindsfilet-Medallions  
an Sauce béarnaise oder grünem Chili

SHOW COOKING:  
MEDALHÕES DE FILÉ DE VACA GRELHADOS  
COM MOLHO BÉARNAISE OU PIMENTA VERDE  
medallions de filet de bœuf grillés,  
sauce béarnaise ou poivre vert

## SIDE DISHES . BEILAGEN

STEAMED VEGETABLES  
PIMPERNEL, BROCCOLI, GREEN BEANS AND CARROTS  
BAKED NEW POTATOES WITH SAVORY AND LEMON  
SWEET POTATO WITH GARLIC OIL AND BAY LEAVES  
SAVOY CABBAGE RICE WITH RED BEANS  
Gedünstetes Gemüse  
Pimpernelle, Brokkoli, grüne Bohnen und Karotte  
Gebackene neue Kartoffeln mit Bohnenkraut und Zitronensaft  
Süßkartoffel mit Knoblauch-Lorbeer-Öl  
Reis mit Wirsing und roten Bohnen

## ACOMPANHAMENTOS . ACCOMPAGNEMENTS

LEGUMES VAPORIZADOS  
PIMPINELA, BRÓCOLOS, FEIJÃO-VERDE E CENOURA  
BATATA NOVA ASSADA COM SEGURELHA E LIMÃO  
BATATA-DOCE COM AZEITE DE ALHO E LOURO  
ARROZ DE COUVE-LOMBARDA COM FEIJÃO VERMELHO  
légumes cuits à la vapeur  
chayote, brocoli, haricots verts et carottes  
pommes de terre primeur rôties à la sarriette et au citron  
patate douce à l'huile d'olive à l'ail et au laurier  
riz au chou de milan et aux haricots rouges

## & DESSERTS ...

## & SOBREMESAS ...