

Themenküche

Mercado da Ribeira

Köstlichkeiten aus der Markthalle in Lissabon

	Euro
Vorspeisenteller „Mercado“ Oktopus-Salat, Sardellen-Creme auf Crostini Serrano Schinken auf Portwein-Zwiebel-Salsa	6,80
Confierte Spanferkelkrone Erbsenpüree, gebratenem Pak Choi	17,80
Bacalhau Kabeljaufilet gebraten, Blattspinat, Meersalzkartoffeln, Zitronen-Vinaigrette	17,40
Kabeljaufilet gebraten, schwarzes Risotto, Bachkresse	16,80
Lammmedaillons mit Senf, Honig und Thymian mariniert, feines Gemüse in Sesam-Öl gebraten, Kartoffeltaler	20,80
Zweierlei vom Pak Choi in roter Thai-Curry-Soße (scharf), gebraten, Zitronen-Basmati-Reis	14,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan)	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
Wiener Apfelstrudel	5,10
Vanille-Eis, Sahne	
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etagere serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
„Time Out“	
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kaffee-Reis-Creme, Kirsch-Eis	6,20
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20