



Noite Portuguesa no Paulinenhof
BEM-VINDOS! | SEJAM BEM-VINDOS!

Lassen Sie sich kulinarisch in den Süden Europas entführen. Inspiriert von der Vielfalt der portugiesischen Küche, erwartet Sie ein Menü, das traditionelle Aromen mit feiner Raffinesse vereint.

VORSPEISE | ENTRADA

Bitte wählen Sie eine Vorspeise | Por favor, escolha uma entrada:

**Im Ofen gebratene Sardinen
auf Tomaten-Zwiebelbett mit Kräutern, Olivenöl und Zitrone**
Sardinhas assadas no forno sobre cama de tomate e cebola, aromatizadas com salsa, endro, azeite e um toque de limão
Peixinhos da Horta com Molho Tártaro

**Knusprige grüne Bohnen
das portugiesische Original der Tempura – mit würziger Tartarsauce**
Feijão-verde frito à moda tradicional, servido com molho tártaro picante

HAUPTGANG | PRATO PRINCIPAL

Bitte wählen Sie eine Variante | Por favor escolha uma opção:

**Gegrillter Spanferkelrücken mit Füllung
aus Schinken, Leber & Oliven in Knoblauch-Pfeffer-Jus, dazu Feigen und Kastanien**
Leitão assado com recheio de presunto cru, fígado e azeitonas, servido com molho de alho e pimenta, figos e castanhas
Corvina grelhada com molho vilão e batatas a murro

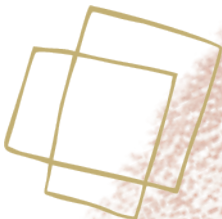
**Gegrilltes Adlerfisch-Steak
mit Zwiebel-Knoblauch-Paprika-Sauce und zerdrückten Knoblauchkartoffeln**
Filete de corvina grelhado com “molho vilão” de cebola, alho e pimentão fumado, acompanhado de batatas a murro no azeite e alho

**Eintopf aus weißen Bohnen & Gemüse
in Tomaten-Kräuter-Sauce, mit nativem Olivenöl**
Ensopado mediterrânico de feijão branco e legumes da época, em molho de tomate e ervas, finalizado com azeite virgem extra

DESSERT | SOBREMESA

**Frisches Vanilletörtchen im Blätterteig
dazu hausgemachtes Zimteis und karamellisierte Orangenzeste**
Pastel de nata acabado de sair do forno, servido com gelado caseiro de canela e raspas de laranja caramelizadas

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend – Boa viagem gastronómica!
Desejamos-lhe uma noite deliciosa – Boa viagem gastronómica!



PAULINENHOF