

Ementa

Speisekarte



Restaurant

Casa

Portuguesa

Inh.: José Correia da Silva

Breite Straße 81

58452 Witten

Tel.02302/26826

www.casa-portuguesa.de

restaurant@casa-portuguesa.de

ENTRADAS

VORSPEISEN

Ameijoas à Bolhão Pato Venusmuscheln in Knoblauchsoße ⁵	7,90€
Ameijoas à Espanhola Venusmuscheln mit einer Soße aus Tomaten, Weißwein und Zwiebeln ^{1,2,3}	7,90€
Mexilhão à Casa Miesmuscheln nach Art des Hauses in Weißwein-Koriander und Knoblauch	6,90€
Mexilhão à Espanhola Miesmuscheln mit einer Soße aus Tomaten, Weißwein und Zwiebeln ^{1,2,3}	6,90€
Gambas à la Planche Gambas mit einer Soße aus passierten Tomaten und Knoblauch ^{1,2,3}	6,90€
Gambas panadas com aioli Panierte Gambas mit Aioli ^{2,4}	7,90€
Gambas Fritas Gambas mit einer Soße aus Cognac, Koriander und Knoblauch	8,50€
Salada de Polvo Krakensalat in Olivenöl, Essig, Petersilie und Zwiebeln	9,40€
Bolinhos de Bacalhau Stockfischbällchen ^{1,2}	5,90€
Tâmaras com Bacon Datteln im Speckmantel	6,50€
Muslitos Panierte Krabbenbeine mit Aioli ^{2,4}	6,50€
Trio de Tapas Datteln im Speckmantel, panierte Gambas ^{2,4} und Stockfischbällchen ^{1,2}	8,90€
Zusätzliches Brot, Aioli ² , Möhrchen in Knoblauchsauce ¹ , Butter oder Oliven jeweils	1,50€

(1) Sellerie (2) Eier (3) Senf (4) Glutenhaltiges Getreide (5) Schwefeldioxid und Sulfite (6) Milch (7) Lupine

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

SOPAS

SUPPEN

Caldo Verde Grüne Suppe ^{1, 2, 3}	5,90€
Sopa de Peixe Fischsuppe ^{1, 2, 3}	7,90€
Sopa de Camarão Krabbensuppe ^{1, 2, 3}	7,90€

AMEIJOAS - MEXILHÕES

MUSCHELN

Ameijoas à Bolhão Pato Venusmuscheln in Knoblauchsauce ⁵	15,50€
Amjeioas à Espanhola Venusmuscheln mit einer Soße aus Tomaten, Weißwein und Zwiebeln ^{1, 2, 3}	15,50€
Mexilhão à Casa Miesmuscheln nach Art des Hauses in Weißwein-Koriander und Knoblauch	14,90€
Mexilhão à Espanhola Miesmuscheln mit einer Soße aus Tomaten, Weißwein und Zwiebeln ^{1, 2, 3}	14,90€

PEIXES

FISCHSPEZIALITÄTEN

Lulas à Romana Calamaresringe mit Pommes frites und Salat ^{2, 4}	13,50€
Bacalhau à Lagareiro Gegrillter Stockfisch mit Olivenöl und Knoblauch	17,90€
Bacalhau Cozido Gekochter Stockfisch mit gekochten Ei	17,90€

(1) Sellerie (2) Eier (3) Senf (4) Glutenhaltiges Getreide (5) Schwefeldioxid und Sulfite (6) Milch (7) Lupine

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

CRUSTÁCEOS

KRUSTENTIERE

Lavagente 38,90€
Hummer

Sapateira 29,50€
Taschenkrebs^{1, 2, 3, 4}

Hummer und Taschenkrebse gibt es nur auf Bestellung.

CARNES

FLEISCHGERICHTE

Bife à Portuguesa 15,90€
Hüftsteak in einer Soße aus Weißwein und Knoblauch mit Spiegelei, Pommes frites⁵ und Salat

Bife à Moda da Casa 15,90€
Hüftsteak nach Art des Hauses in einer Soße aus Weißwein und Knoblauch mit Pommes frites⁵ und Salat

Bife à Chefe 16,50€
Hüftsteak in einer Soße aus Champignons^(a, b, c) und Sahne mit Pommes frites⁵ und Salat

Bife de Porco em Vinho branco 13,50€
Lummerstückchen in einer Weißweinsauce mit Pommes frites⁵ und Salat

Bifinhos Madeira 13,50€
Lummerstückchen in einer Soße aus Portwein und Knoblauch mit Pommes frites⁵ und Salat

Bifinhos à Chefe 13,90€
Lummerstückchen in einer Soße aus Champignons^(a, b, c) und Sahne mit Pommes frites⁵ und Salat

Costeletas de Borrego 14,90€
Gegrillte Lammkoteletts mit Pommes frites⁵ und Salat

Batata frita 2,50€
Portion Pommes frites

Maionese ou Ketchup 0,80€
Mayonnaise^{2, 3} oder Ketchup¹

(a) Citronensäure (b) Antioxidationsmittel (c) Ascorbinsäure

(1) Sellerie (2) Eier (3) Senf (4) Glutenhaltiges Getreide (5) Schwefeldioxid und Sulfite (6) Milch (7) Lupine

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

PRATOS PARA CRIANÇAS

KINDERTELLER

Escalopes Donald Duck Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites ^{2,4,5}	6,90€
Panadinhos de frango Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{2,4,5}	6,90€
Filete de Peixe grelhado Gegrilltes Steinbarschfilet mit Pommes frites ⁵	9,50€

SOBREMESAS

NACHTISCH

Leite de Creme Milchcreme mit aufgebrauntem Zucker ²	5,50€
Pudim Flan Flan Pudding in Karamellsauce ^{2,6}	5,80€
Mousse de Chocolate Mousse au Chocolat ^{2,6,7}	4,00€

BEBIDAS QUENTES

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	2,00€
Espresso mit Schuss	3,50€
Doppelter Espresso	3,00€
Galão (Milchkaffee)	3,00€
Cappuccino mit Sahne	2,80€
Kamillen-, Schwarzer-, Fenchel-, Pfefferminz- und frischen Zitronentee	2,40€

(1) Sellerie (2) Eier (3) Senf (4) Glutenhaltiges Getreide (5) Schwefeldioxid und Sulfite (6) Milch (7) Lupine

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GETRÄNKE

Becks	0,3l	2,50€
Super Bock	0,33l	2,80€
Diebels Alt	0,3l	2,50€
Krefelder, Alsterwasser, Radler	0,3l	2,50€
Malzbier	0,3l	2,50€
Franziskaner Hefeweizen oder Alkoholfrei	0,5l	3,50€
Königs Pilsener Alkoholfrei	0,3l	2,50€

APERITIF UND DIGESTIF

Portwein (Trocken)	3cl	3,50€
Portwein (Lieblich)	3cl	3,50€
Bagaco (Trester)	2cl	2,80€
Aguardente 1920	2cl	3,50€
Licor Beirão	2cl	3,50€
Anis	2cl	2,80€
Mandellikör	2cl	2,80€
Medronho	2cl	3,90€
Jägermeister	2cl	2,80€
Ramazotti	4cl	2,80€
Fernet Branca	2cl	2,80€
Martini Bianco	5cl	2,80€
Martini Rosso	5cl	2,80€
Don Pablo (Brandy)	2cl	3,50€
Martini Cocktail	5cl	4,50€
Prosecco	0,2l	3,90€

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	2,50€
Tönissteiner Wasser	0,25l	2,50€
Stilles Wasser	0,3l	1,70€
Stilles Wasser	¼l	1,60€
Stilles Wasser	½l	2,00€
Stilles Wasser	1l	4,00€
Bitter Lemon	0,25l	2,80€
Ginger Ale	0,25l	2,80€
Orangensaft	0,2l	2,80€
Apfelsaft	0,2l	2,80€
Traubensaft	0,2l	2,80€
Johannisbeersaft	0,2l	2,80€
Apfelsaftschorle	0,3l	3,30€
Pellegrino	0,75l	6,90€

OFFENE WEINE

VINHOS ABERTOS

Vinho Verde, Weiß	(herb und leicht)		
Weißwein	(trocken und kräftig)		
Rotwein	(trocken und kräftig)		
Rosé	(lieblich und leicht)		
	Glas 1cl		2,50€
	¼l		3,50€
	½l		7,00€
	1l		14,00€
Weinschorle	¼l Wein & ¼l Wasser		5,00€

FLASCHENWEINE

Vinho Verde

(herb und leicht)

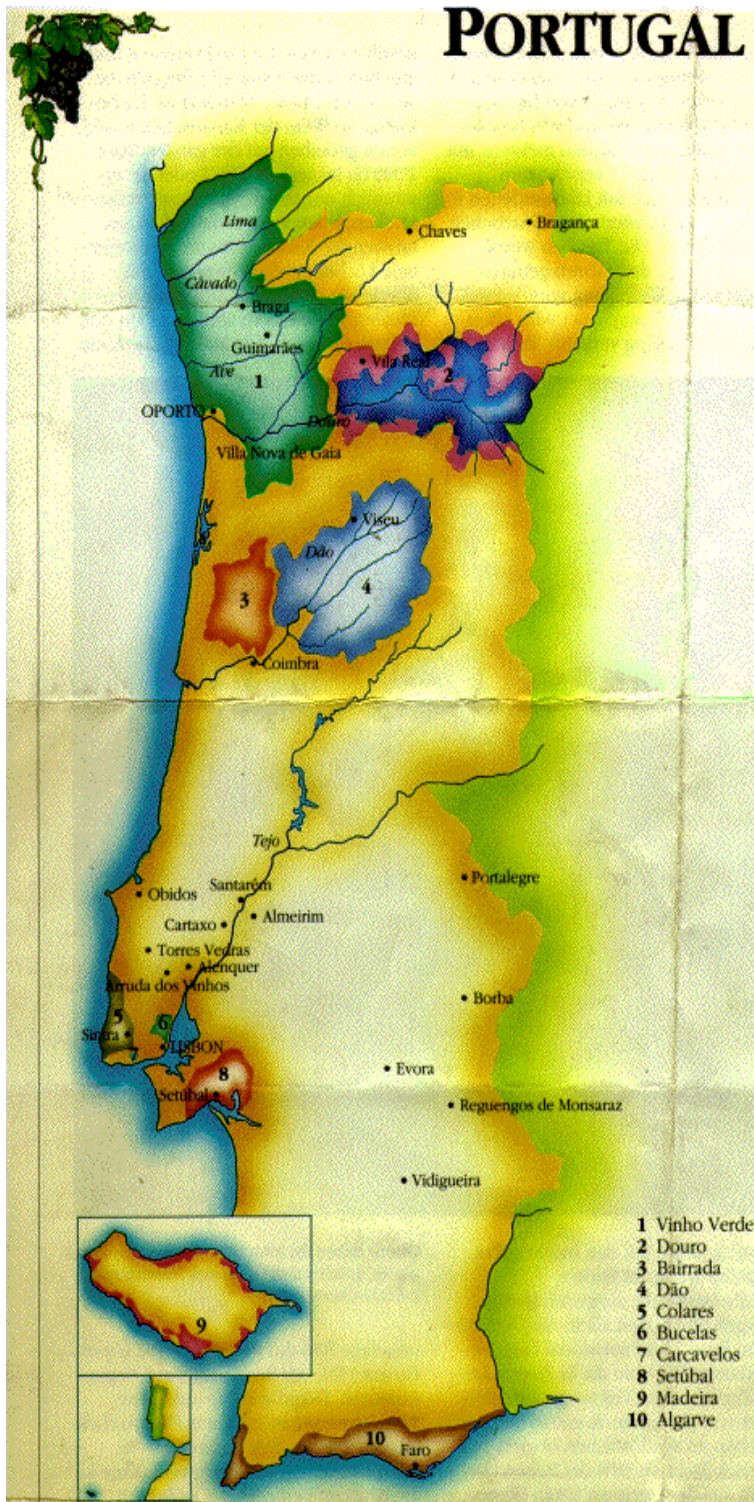
Quinta da Aveleda	Weiß	0,75l	18,50€
Casal Gracia	Weiß	0,75l	17,50€
Deu la Deu	Weiß	0,75l	29,50€

Vinho Maduro

(trocken und kräftig)

Borba	Weiß	0,75l	18,50€
Dao Grao Vasco	Weiß oder Rot	0,75l	17,50€
Borba	Rot	0,75l	18,50€

Die Weine Portugals - Zwischen Tradition und Zukunft



Die portugiesischen Weine sind extrem. Vor Errichtung der römischen Provinz Lusitânia hatte der Weinbau an Tejo und Douro Tradition. In ihren Tälern soll er sich bis ins 5. Jahrhundert vor Christi nachweisen lassen. Portugiesische Weinbauer halten einerseits an ihren Traditionen fest, andererseits wurden in Portugal die ersten Markenweine „entdeckt“. Schwere Südweine aus Madeira oder die weltberühmte Portos sind aus vielerlei Rebsorten gekeltert und mit unterschiedlichsten Grundweine verschnitten. Die großen Handelshäuser garantieren ihren Namen und Renoméés für Qualität. Mit dem Beitritt Portugals zur Europäischen Gemeinschaft und bedingt durch die „Nelkenrevolution der Hauptleute“ gewannen einzelne „Quintas“, häufig nicht mehr als 8 oder 10 ha große Weingüter, an Bedeutung. Bei Erträgen zwischen 25 und 50/ha kommen da nicht viele Flaschen zusammen.

Portugiesische Rotweine brauchen häufig ein fünf-, sechs oder achtjähriges Fass- und Flaschenlager, um zu ihrer Höchstform zu erblühen. Die feinsten Weißweine Portugals sind jedoch jung und frisch ein Genuss; Vinho Verde ist wegen der frischen, an Minze und manchmal auch Gras erinnernde Düfte und seinen zarten Mousseaux ein beliebter Sommerwein. Bei uns im häufigen unwirtlichen Norden bereitet er an manch trostlosen Herbstabenden ein spritziges vergnügen.

Vinho Verde

Ein „Bauerntrunk“ für Städter- das lassen jedenfalls die Weinkarten in Lissabon, Oporto, Faro und Coimbra vermuten. Vinho Verde - Grüner Wein - stammt aus dem nördlichsten Weinbaugebiet Portugals, dem Minho.“... und recht moussierend soll er sein“, der Vinho Verde, da sich die Kohlensäure der Gärung im Wein als leichtes Britzeln und Prickeln im Wein wiederfindet. Aus vielen Trauben wird Vinho Verde bereitet. Die Reben ranken sich an Bäumen als Girlanden über Kartoffeln oder am Wegesrand als Schattenspender empor. Eigentlich will kein portugiesischer Bauer sein Ackerland nur dem Wein widmen, ist der Weinbau ihm lediglich Nebenerwerb oder Liebhaberei. Vinho Verde wird jedoch auch rebsortenrein erzeugt. Trajadura, Loureiro und Alvarinho sind hierzu geeignete Rebsorten. Die Quinta da Aveleda bietet, je nach Jahrgang, Trajadura und Loureiro an. Eine umfassende Modernisierung der Weinberge unterstützt diese Spezialisierung. Bei der Weinlese können teilweise moderne Lesegeräte eingesetzt werden. Darüber hat der „Alvarinho“ nichts von seinem Charme eingebüßt. Als Top-Alvarinho gilt weiterhin „Palácio da Brejoeira“, guten Alvarinho bieten auch die Quinta da Baguinha oder Quinta de Alderiz, die im Handel kaum vertreten sind.

Dão

Der ewige Wein Portugals , weil seine Rebzeilen in Granitboden eingehauen wurden. Die Landschaft hat ihren Reiz. Das hügelige Relief lockert sich durch karg wirkende Nadelgehölze und dann plötzlich sichtbare Rebzeilen an den Südhängen auf. Lämmer und Zicklein gelegentlich auf Wiesen oder naschen an süßen Trauben. Möglicherweise ist deshalb Cabrito, der braten vom eingelegten Zicklein, eine der portugiesischen Delikatessen. Roter und Weißer wird im Dão - Gebiet erzeugt. Trotz sommerlichen Hitze erhält sich die markante Säure des weißen Dão, begleitet im Alter von Honig und Meloneneindrücken. Roter Dão ist fast geschenkt: Häufig lagern die Weine mehr als zwei Jahre im Fass, dann in der Flasche, bevor sie für „kleines Geld“ in den Handel kommen. „Dão Garrafeira“ sind jene portugiesische Reservas, die wenigstens drei Jahre lagern, häufig jedoch erst nach vier oder fünf Jahren abgegeben werden. Als erstklassige Qualitäten gelten neben den Weinen des „Conde de Santar“ die Marke „Grão Vasco“ sowie Gutsabfüllungen von „Quinta da Insua“ und „Quinta do Serrado“.

Bairrada

Nördlich von Coimbra, fast im Schatten der ältesten Universität Portugals liegt die „Bairrada“ deren Namen sich vom Lehm Boden ableitet; zusammen mit einem Kalkuntergrund sind das gute Vegetationsbedingungen für Reben. Bairrada ist eines der bedeutendsten Rotweingebiete Portugals. Doch hat sich in den letzten Jahren gezeigt, dass trockene Sommer - und kühle Herbstwochen weißen Reben eher zusagen. Etliche der portugiesischen Sekte werden aus Bairrada - Trauben gewonnen. Daneben bemühen sich Winzer, Weinbauern und auch Kellereien, einen „modernen Bairrada“ zu erzeugen: Die Maischegärung verläuft temperaturkontrolliert, um die fruchtigen Aromen zu erhalten; das Lese gut wird entrappt; der Anteil der Bitterstoffe ist reduziert. Weiterhin schmecken neben den neueren die traditionell und häufig zehn Jahre gelagerten Wein authentischer.

Portweine

Edelstoff, von Engländern erfunden. Erste Weinlieferungen aus Portugal nach England sind urkundlich bis 1373 zurück dokumentiert. Mit den Auseinandersetzungen zwischen Wilhelm von Oranien und Ludwig XIV. Beginnt die Porto-Geschichte. Als Ersatz für den verbotenen Import französischer Rotweine erkiesten englische Weinhändler die schweren Weine des Douro- Tals in Nordportugal. Zugabe von Brandy während der Gärung sollte der Wein zu einem die Seefahrer ertüchtigenden machen. Bald zeigte sich, dass der süße Douro- Wein mit längerem Fass- oder Flaschenlager „gewinnt“: Seine Aromen blühen auf; der kräftige Alkoholgehalt rundet sich mit unterschiedlichsten Geschmäckern, etwa Kakao, Vanille, Tabakdüften oder Eindrücken von Mandeln oder Beeren ab. Auf den Marquês de Pombal, dem Begründer des modernen Portugal und Wiedererrichter Lissabon, gehen die wichtigsten gesetzlichen Regelungen zur Erzeugung von Portwein zurück. 1756 begrenzte er das Portwein- anbaugesbiet und schuf so die erste „Appellation Controlée“.