

GAUMENFREUDEN!...

TAGESSUPPE	4.00€	DES SEEMANNS CAESER SALAT	9.80€
Täglich frisch zubereitete Suppe, je nach Marktangebot		Knackige Salatblätter, Cherrytomaten, krokanter Speck, Parmesan Käse und Brotcroustons an leichter Caesar Sauce	
DES SEEMANNS APPETITANREGER	4.50€	„FILIGRAN“	9.80€
Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen		Rinderfilet Carpaccio aromatisiert mit Kapern-Vinaigrette, Champignonpaste, frischem Tomatenpüree und gehobeltem Parmesan	
DER CHEF EMPFIEHLT	8.50€	FISCHKNUSPERLI-UNSERE „BOMBOCAS“	9.90€
Teigtäschchen mit Ziegenkäse, Feigenkompott und Honig, serviert auf kleinem Blattsalat		Fischfiletstreifen im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar	
TOMATENSALAT „CAPRESE“	8.80€	FRAUENSCHWARM	10.80€
Tomate mit frischem Mozzarella, temperiert mit Basilikum-Olivenöl		Komposition mit Avokado, Mango, Tomate und roten Zwiebeln. Temperiert mit „Balsamico di Modena	
KLEINE SEGELSCHIFFE	9.50€	„DILL-IKAT“	12.50€
Leicht scharfe Krevetten nach portugiesischer Art mit „Piri Piri“ und Knoblauch		Marinierter Lachs auf Blattsalat mit Sellerie, grünem Apfel, Dill und Kapern verfeinert mit einer leichten Senf-Honig Vinaigrette	
AL-ANDALUS	9.50€		
Marinierte Makrelenfilets auf leichtem „Escabeche“ Mousse (portug. Veggi Sauce) Serviert mit Maisbrot-Toast			

DER TRADITION FOLGEND - ZUERST DER FISCH!...

DIE FARBE ROSA DES MEERES	16.80€	MEDITERRAN ANGEHAUCHT	19.50€
Gegrilltes Lachsfilet auf Gemüsejuliana und Ruccola-Risotto, serviert mit Joghurtsauce		Petersfisch-Filet Medley mit Kürbis, Eisenkraut, Semmelbrösel, Chourizo Scheibchen und Salicornia	
TINTENFISCH UND SEINE GEFÄHRTEN	17.80€	DIE FISCHE DES ATLANTIKS	22.50€
Ein typisch portugiesisches Rezept. Tintenfisch gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Zwiebeln und Paprika. Serviert mit Pellkartoffelneichtem		Fangfrischer Fisch je nach Marktangebot mit Oliven- und Tomaten Brunoise. Serviert mit Maispolenta	
EINE DER 1001 ARTEN „BACALHAU“ ZUZUBEREITEN	18.50€	TATAKI	25.50€
Kabeljaufilet (traditionell gesalzener Stockfisch) gegrillt im Jospers Holzkohleofen auf sautierten Kichererbsen mit Gemüsebrunoise und Spinat		Geflämmt, roter Thunfisch, aussen krossgebraten und innen herrlich pur. Mit Sesam, Selleriepüree und Zwiebelringen	
UNSER KLASSIKER	19.50€		
Seeteufelmedallions und Krevetten an leichter Estragon-Sahnesauce, serviert mit Reis			

VOM JOSPER HOLZKOHLE-GRILL!...

HAMBURGER NACH ART DES CHEFS	16.50€	GEMISCHTER SPIESS "CASTRO MARIM"	19.90€
Barrosã“ Hamburger und „Scamorza“ Käse in frischem Brötchen, serviert mit Süsskartoffel-Fritten und BBQ Sauce		Saftiges Rinderfilet und Schweinefilet-Stücke am Spiess. Frische Paprika, Zwiebeln und O Marinheiros Gewürze. Lecker... Serviert mit Bratkartoffeln	
GESCHMACK MIT GESCHICHTE	19.90€	SCHÄFERSTÜNDCHEN	19.90€
Leicht marmoriertes Entrecôte, saftig und geschmackvoll. Gewürzt mit einem Hauch „Flor de Sal“, serviert mit Bratkartoffeln		Saftige Lammfilets auf Sauce "Provençal" mit feinen Kräutern serviert mit Bratkartoffeln	

TEIGWAREN UND LECKERE VEGETARISCHE GERICHTE!...

„VIER JAHRESZEITEN...“	13.80€
Kichererbsen, Spinat und sonnengetrocknete Tomaten aromatisiert mit Erdnussbutter, in krokanter Brickteig-Hülle, serviert mit Agridoce von Ananas und Pfefferminz	
RISOTTO NACH ART DES HAUSES	13.50€
Risotto mit Gemüse und Champignons, verfeinert mit Parmesan und Ananaswürfelchen	
FARBE UND AROMA	14.80€
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an hausgemachter Tomaten-Sahnesauce	

UND NUN - ZUM FLEISCH!...

ASIATISCHE AROMEN	15.80€
Hähnchenbrust auf Misosauce mit Ingwer und Orange. Als Beilage servieren wir Süsskartoffelpüree, Babymais und Brokkoli Bimi	
DIE AROMEN PORTUGALS	17.80€
Schnitzelchen vom iberischen Freilandschwein „made by Jospers“, serviert auf Portweinsauce mit getrockneten Feigen und Bratkartoffeln	
„MARINHEIRO 'S SIGNATURE“	18.50€
Entenbrust auf dunkler Orangensauce. Serviert mit Gemüse-Linguini und gerösteten Mandelblättchen	
„BIFE À PORTUGUESA“	22.80€
Saftiges Rinderfilet gebraten mit Knoblauch, Lorbeer und Rohschinken in leichter Rotweinsauce, serviert mit frittierte Kartoffelscheiben	

FÜR DIE FLEISCHLIEBHABER	22.80€
Zartes premium Rinderfilet, elegant und anspruchsvoll. Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln	

TOMAHAWK STEAK (FÜR 2 PERSONEN)	48.80€
(Zwischenrippenstück mit Knochen)	ca. 1Kg
Ein besonderer Steak Cut, geschmackvoll und angenehm. Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln	