

VORSPEISEN

Gaumenfreuden...

- 4 **KNOBLAUCHBROT**
Traditionelles Brot mit hausgemachter Knoblauchbutter
- 5 **KNOBLAUCHBROT MIT KÄSE**
Unser Knoblauchbrot mit geschmolzenem Mozzarella
- 5 **KLASSISCH UND IMMER FEIN**
Täglich frisch zubereitete Suppe, je nach Marktangebot
- 9 **GESCHMACK DER HEIMAT**
Filoteig-Täschchen gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen in Portweinjus, serviert mit kleinem Blattsalat
- 9 **MARINHEIROS CAESARSALAT**
Knackige Salatblätter, Parmesanhobel, Speck, Brotcrütons und Nüsse an leichter Caesarsauce
- 12 **KLEINE SEGELSCHIFFE**
Leicht scharfe Krevetten aromatisiert mit Brandy, Zitronengras und "Piri Piri"
- 13 **BOMBOCAS**
Häppchen vom fangfrischen Fisch im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar
- 14 **FILIGRANA**
Rinderfilet Carpaccio aromatisiert mit Kapern-Vinagrette, Champignoncreme, Tomatenmark und Parmesan
- 17 **DIE PERLEN DES MEERES**
Kurz gebratene Jakobsmuscheln auf Pak Choi, mit Kürbischutney und Rohschinkenprofiterolles

TEIGWAREN

Teigwaren und vegetarische Gerichte...

- 17 **BUNTE JAHRESZEITEN...**
Burrata-Käse mit Medley aus mariniertem Grillgemüse und einem Schuss hausgemachter Pesto-Sauce
Dieses Gericht wird kalt serviert

FISCH

Der Tradition folgend - zuerst der Fisch...

- 22 **DIE FARBE ROSA DES MEERES**
Lachsfilet vom Grill auf Ruccola Risotto, Gemüsejuliana und Joghurt Sauce
- 23 **TINTENFISCH UND CO.**
Tintenfisch sautiert in Olivenöl mit Knoblauch und Koriander, serviert mit portugiesischer Sauce, Kartoffeln und „Chourizo“ Wurst
- 23 **MEDITERRAN ANGEHAUCHT**
Medley von Petersfisch Filets auf Kürbispüree mit Eisenkraut, Chourizo Chips, Salicornia und krokanten Kräuter-Brotstreuseln
- 23 **SEEWEG NACH INDIEN**
Seeteufelmedallions und Krevetten an leichter Currysauce, serviert mit Reis
- 25 **FUSION DER ELEMENTE**
Marktfrischer Fisch vom Jospes Grill serviert mit sautiertem Pak Choi, Algenbutter und frittierte Polenta
- 25 **TATAKI**
Geflämmt Thunfisch, aussen krossgebraten und innen herrlich pur. Mit Sesam, Selleriepüree und getrockneten Zwiebeln

FLEISCH

Und nun – zum Fleisch!...

- 19 **HAPPY BAR-B-QUE**
„Barrosä“ Hamburger, „Scamorza“ Käse und Zwiebeln in frischem Brötchen, serviert mit Pommes frites und BBQ Sauce
- 22 **ASIATISCHE AROMEN**
Hühnchenbrust auf Miso-Sauce mit Ingwer, Orange und Erdnusskrokant. Als Beilage servieren wir Süßkartoffelpüree, Babymais und Brokkoli Bimis
- 24 **DIE AROMEN PORTUGALS**
Gegrillte Schnitzelchen vom iberischen Schwein, serviert auf Portweinsauce mit getrockneten Feigen und Bratkartoffeln
- 26 **EIN MARINHEIRO KLASSIKER**
Gegrillte Entenbrust auf dunkler Orangensauce, serviert mit Linguini, Gemüsejuliana und Mandelblättchen
- 27 **EINE REISE NACH MADEIRA**
Lammfilet auf Madeirawein-Sauce serviert mit Fenchel-Paprikagemüse, frittierte Polenta und Kürbischutney
- 32 **„BIFE À PORTUGUESA“**
Saftiges Rinderfilet gebraten mit Knoblauch, Lorbeer und Rohschinken in leichter Weissweinsauce, serviert mit Kartoffeln in zwei Texturen

JOSPER GRILL

Der beste Freund des Fleisches

- Iberische Schweinsrippchen
glasiert mit Sauce BBQ
serviert mit Pommes frites 23
- Leicht marmoriertes Ribeye Steak, saftig und geschmackvoll (ca. 250gr.)
Serviert mit Bratkartoffeln 29
- Zartes premium Rinderfilet, elegant und anspruchsvoll im Geschmack (ca. 200gr.)
Serviert mit Bratkartoffeln 32
- Tomahawk Steak – geschmackvolles
Zwischenrippenstück mit extra langem Knochen,
(für 2 Personen, ca. 1kg) Serviert mit Bratkartoffeln 59

BEILAGEN!...

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

- Reis 4
- Pommes frites 4
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln 4
- Frittierte Polenta 4
- Salat 4
- Frischer Blattspinat 5
- Sautierte Champignons 5
- Gemüse 5

Saucen

- Kräuterbutter 3
- BBQ Sauce mit Bourbon Whiskey (kalt) 3
- Madeirawein – Sauce 3
- Pfeffersauce 3
- Portweinsauce mit Feigen 3

- Couvert Preis pro Person (Brot, Butter und Olivenpaté) 2
- Käse 4

Wir haben glutenfreies Brot
(Ca. 10 Minuten Wartezeit)

WIE WAR IHR BESUCH?
TEILEN SIE IHRE POSITIVEN ERFAHRUNGEN
www.ath.pt
@restaurante.omarinheiro

- 21 **FÜR DIE SEELE**
Trüffel Risotto mit einem Spritzer weissen Portwein und Parmesan
- 19 **TÄSCHCHEN DER WONNE**
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ziegenkäse, auf cremiger Kürbis- Majoransauce und karamelierten Walnüssen

ONLINE MENU



<https://picklymenu.com/de/omarinheiro>
Fragen Sie unsere Mitarbeiter wenn Sie Allergeninformationen möchten und konsultieren Sie unser Online Menu über den QR Code.

Keine Gerichte, Speisen oder Getränke, einschliesslich des Couvert, dürfen verrechnet werden wenn sie nicht vom Kunden angefordert und/oder verbrauchsunfähig gemacht wurden.

Preise in € inklusive MwSt.