

## DESSERT- UND PORTWEINE | THE PORTS AND DESSERT WINES

Moscatel de Setúbal	Alambre – <i>José Maria da Fonseca</i>		<b>0,4 dl</b>	7.00
	Alambre 20 Years – <i>José Maria da Fonseca</i>		<b>0,4 dl</b>	14.00
Vinho do Porto	Colheita – <i>Quinta do Crasto</i>		<b>0,4 dl</b>	12.00
	Tawny 20 Years – <i>Quinta do Javali</i>		<b>0,4 dl</b>	16.00
	Tawny 40 Years – <i>Quinta do Portal</i>		<b>0,4 dl</b>	29.00
	LBV Port (Late Bottled Vintage) – <i>Quinta do Crasto</i>	2006	3,75 dl	45.00
	LBV Port (Late Bottled Vintage) – <i>Taylor's</i>	2010	3,75 dl	52.00
	LBV Port (Late Bottled Vintage) – <i>Quinta de la Rosa</i>	2010	5 dl	48.00
	Vintage Port – <i>Churchill Graham Lda</i>	2005	3,75 dl	87.00
	Vintage Port "Vargellas" – <i>Taylor's</i>	2012	3,75 dl	79.00
	Vintage Port – <i>Quinta de la Rosa</i>	2011	3,75 dl	75.00
	Madeira	Malmsey 15 Years – <i>Henriques &amp; Henriques</i>		<b>0,4 dl</b>

## SPIRITUOSEN | THE SPIRITS

Aguardente Bagaceira (Grappa) . Portugal	Luís Pato Baga – <i>Luís Pato</i>	43% vol.	0,2 dl	10.00
	Alicante Bouschet – <i>Mouchão</i>	46% vol.	0,2 dl	12.00
Aguardente Vinica (Weinbrand/Brandy) . Portugal	Baga 15 anos – <i>Luís Pato</i>	38% vol.	0,2 dl	13.00
	Reserva – <i>José Ma. da Fonseca</i>	38% vol.	0,2 dl	12.00
	Espirito – <i>José Ma. da Fonseca</i>	38% vol.	0,2 dl	14.00
	Magistra, DOC Lourinhã – <i>Hde. do Esporão</i>	40,5% vol.	0,2 dl	29.00
Grappa . Italien	Moscato – <i>Nonino</i>	45% vol.	0,2 dl	14.00
	Riserva Antica Cuvée – <i>Nonino</i>	43% vol.	0,2 dl	12.00
	Barolo Sperss – <i>Castello di Barbaresco, Gaja</i>	45% vol.	0,2 dl	13.00
	Bricco dell'Uccellone – <i>"Braida" di Giacomo Bologna</i>	45% vol.	0,2 dl	15.00
	Ca' Marcanda – <i>Gaja</i>	45% vol.	0,2 dl	15.00
	Tignanello – <i>Antinori</i>	42% vol.	0,2 dl	15.00
	Ornellaia – <i>Nannoni</i>	42% vol.	0,2 dl	15.00
	Sassicaia – <i>Tenuta San Guido &amp; Jacopo Poli</i>	40% vol.	0,2 dl	15.00
	Brunello – <i>Verbena di Nannetti Luca</i>	42% vol.	0,2 dl	11.00
Amarone – <i>San Rustico</i>	45% vol.	0,2 dl	11.00	
Edelbrände . Schweiz	Mirabellen / Quitten – <i>Brennerei Humbel</i>	43% vol.	0,2 dl	12.00
	Schattenmorelle Sauerkirsch / Kirsch Cuvée – <i>Brennerei Humbel</i>	43% vol.	0,2 dl	14.00
Edelbrände . Frankreich	Calvados "Pomme Prisonnière" <i>Comte Louis de Lauriston</i>	40% vol.	0,2 dl	16.00
Edelbrände . Deutschland	Williams Birne / Waldhimbeergeist / Alte Zwetschge <i>Brennerei Ziegler</i>	43% vol.	0,2 dl	12.00
Cognac	Davidoff Classic – <i>Moët-Hennessy</i>	40% vol.	0,2 dl	15.00
	Hennessy Fine de Cognac – <i>Jas. Hennessy &amp; Co</i>	40% vol.	0,2 dl	13.00
	Delamain Vesper Grande Champagne – <i>Delamain &amp; Co</i>	40% vol.	0,2 dl	22.00
Single Malt Scotch Whisky	Macallan – <i>Macallan Distillery (Highland)</i>	40% vol.	0,4 dl	14.00
	Lagavullin – <i>Lagavullin Distillery (Isle of Islay)</i>	43% vol.	0,4 dl	16.00
	Oban – <i>Oban Distillery (West Highland)</i>	43% vol.	0,4 dl	18.00
	The Arran Malt – <i>Arran Distillery (Isle of Arran)</i>	43% vol.	0,4 dl	16.00
<b>Single Malt</b>	<b>Säntis Malt "Himmelberg" – <i>Brauerei Locher (Appenzell)</i></b>	<b>43% vol.</b>	<b>0,4 dl</b>	<b>15.00</b>
Gin <i>"versuchen Sie unsere Specials!"</i>	Turicum – <i>Better Taste (Schweiz)</i>	41,5% vol.	0,4 dl	15.00
	Mare – <i>MG Destilerías (Spanien)</i>	42,7% vol.	0,4 dl	15.00
	Bombay Sapphire – <i>Bombay Sapphire (England)</i>	40% vol.	0,4 dl	13.00
	Hendrick's – <i>William Grant (Schotland)</i>	41,4% vol.	0,4 dl	14.00

## DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN | OUR SWEET DREAMS

“Creme Brûlée” – <i>unvergleichlich!</i> Crusted vanilla cream	16.00
Der cremige und lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé Warm chocolate cake with vanilla ice-cream	16.00
Lauwarmer “Tarte Tatin” mit Crème fraîche The warm “Tarte Tatin” with sour cream	16.00
Orangeroulade mit karamellisierten Orangenzesten und Portweinsirup ohne Biskuitteig! Eine Versuchung... “Torta de laranja” – a delightful orange cake	14.00
Unsere Dessert-Symphonie... – einfach köstlich! Our lovely symphony... of desserts – just delicious!	22.00
Unsere Dessert-Trilogie – einfach köstlich! Our lovely trilogy of desserts – just delicious!	17.00

*Ein Glas “Moscatel de Setúbal” dazu? Oder lieber ein Glas “Portwein Tawny 20 Years”?  
A glass of “Moscatel de Setúbal”? Or rather a glass of “Port Tawny 20 years”?*

## NATÜRLICHE FRISCHE | FRESHNESS

Eiskaffee Glacé “Vanille Dream” und Glacé “Espresso Croquant” mit starkem Espresso und Rahmhaube Ice-coffee: “Vanilla Dream” ice-cream and “Espresso Croquant” ice-cream with black coffee and whipped cream	14.00
Caramelo Glacé “Carmelita” mit Karamell-Mascarpone-Crème Caramelo: “Carmelita” ice-cream and mascarpone with caramel	14.00
Sorbet Symphonie mit frischfarbigen Früchten A sherbet symphony with fresh fruits	16.00

## KÄSE AUSLESE | EXCELLENT CHEESE

Stilton Käse – ein Klassiker! The Stilton cheese – the revival! <i>Ein Glas “Vinho do Porto” dazu? A glass of “Port” with this marvelous cheese?</i>	18.00
Weich- und Hartkäse Auslese Our selection of cheeses	5 Sorten/ Varieties 19.00 3 Sorten/ Varieties 15.00

## DER ABSCHLUSS ODER DAZU... | AT THE END OR TOGETHER...

Welcher Portwein zum Dessert?! Erleben Sie eine kleine Degustation am Tisch – bitte fragen Sie uns!  
Which Port match better? Enjoy a small tasting at the table – please ask us!

**OLIVEIRAS' IN-BOUTIQUE :**  
*Feines und Schönes... schenken macht Freude! A present... fill the heart with joy!*