

## ZUM STARTEN | TO START

---

<b>Blattsalat-Bouquet</b> mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen <b>Fresh seasonal salad</b> with herbs, fruit and roasted seeds	15
<b>Oktopus</b> lauwarm mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette <b>Octopus</b> with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime	22
<b>“Black Tiger“ Crevettenwürfel</b> mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten <b>Diced tiger prawns</b> , fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal	21
<b>Rindstatar “Oliveiras“</b> mit Olivenöl und einem Wachtelei, Zwiebelconfit dazu <b>Beef steak Tatar</b> with quail egg, olive oil and a delicious onion confit	26   34

## AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

---

<b>Hummer-Crèmesuppe</b> und eine köstliche Meeresfrüchterolle <b>Lobster bisque</b> with a delicious seafood-roll	19
<b>Consommé</b> und ein knuspriger Brasatostrudel <b>Consommé</b> with a crispy brasato strudel	18

## VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

---

<b>Rosmarin-Rahmpolenta</b> mit frischem Gemüse und einem pochierten Ei <b>Creamy polenta</b> with rosemary, fresh vegetables and a poached egg	32
<b>Linguine „frutti di mare“</b> Köstliche Meeresfrüchte mit Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten <b>Linguine “frutti di mare”</b>   marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato	38

## DAS ANDERE MENÜ | THE OTHER SET MENU

---

Vegetarisch oder vegan – überraschen Sie sich!

3-Gang ab 59 | 4-Gang ab 69 | 5-Gang ab 79 | bitte zwei Tagen im Voraus bestellen

Vegetarian or vegan – surprise yourself!

3 course f. 59 | 4 course f. 69 | 5 course f. 79 | please preorder with two days

**UNSERE LEBENSMITTEL... DIE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN!**

Für Fragen über Herkunft, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen natürlich gerne Auskunft.

## LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

---

**Die "Trilogie des Meeres"** mit geröstetem Knoblauch auf frischem Spinat 56  
 Oktopus vom Grill, Bacalao-Kartoffel-Timbale, gebratener Bärenkreb und Rosmarinkartoffeln

The "Sea trilogy", fresh spinach with garlic and small roasted potatoes  
 With: Grilled Octopus, a timbale of Codfish, Slipper Lobster

**Der Meeresfrüchte-Risotto** – das Nonplusultra der Küche Portugals! 48 | 58

A delicious **Seafood Risotto** – Portugal's traditional seafood dish, par excellence!

**Tagesfisch** – Fragen Sie uns nach dem "catch of the day" Tagespreis

**Fish of the day** – please ask us about the "catch of the day"

## KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

---

**Saltimbocca mit Pata Negra** und Salbei unseres Gartens | Steinpilzrisotto mit Bacon 38 | 46

Escalopes of veal "Saltimbocca" and risotto with porcini and bacon

**Rindsfilet-Médallions** mit Portweinjus und Linsenragout (ca.) 100gr|36 300gr|62 200gr|52

**Beef Tenderloin** Medallions with port wine gravy and lentils

## OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

---

**Riesengrillen "Piri-Piri"** 39 | 47

mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, Safranrisotto und frischer Spinat

**King Prawns** with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, the best saffron risotto

**"HausSpecial"** | nur bei OLIVEIRAS! 250gr|56 200gr|45

Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce, Pommes Allumettes

**Beef rib eye** steak with a garlic cream sauce and crispy Pommes Allumettes

**Entrecôte "Café de Paris"** in feinen Tranchen 150gr|39 250gr|52 180gr|44

unsere Kräuterbuttersauce und die knusprigen Pommes Allumettes

**Beef Sirloin Steak** "Café de Paris" *just like we like* and crispy Pommes Allumettes

## EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

---

Linsen 7 | frischer Spinat 9 | frisches Gemüse 9 | Ofengemüse 8 | Grillgemüse 8 | Rahmpolenta 8  
 Kartoffelpüree 8 | Rosmarinkartoffeln 8 | Pommes Allumettes 8 | Pommes Frites | Röstikroketten |  
 Weissweinsrisotto 9 | Safranrisotto 10