

ZUM STARTEN | TO START

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

AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

Hummer-Crèmesuppe und eine köstliche Meeresfrüchterolle <i>Lobster bisque</i> with a delicious seafood-roll	19
Rinds-Brühe und ein knuspriger Brasatostrudel <i>Consommé</i> with a crispy brasato strudel	17

VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

Rosmarin-Rahmpolenta mit Ofengemüse und "Tagespilzen" <i>Creamy polenta</i> with rosemary, oven vegetables and mushrooms of the day	32
Linguine "aglio e olio" Köstliche Linguine mit Knoblauch, Chili und Grillgemüse <i>Linguine "aglio e olio"</i> fine pasta with garlic, chili and grilled vegetables	28
Linguine "frutti di mare" Köstliche Meeresfrüchte mit Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten <i>Linguine "frutti di mare"</i> marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato	38

DAS ANDERE MENÜ | THE OTHER SET MENU

Vegetarisch oder vegan – überraschen Sie sich! | AGB: nur Tischweise, Di – Do
3-Gang ab 59 | 4-Gang ab 69 | 5-Gang ab 79 | bitte zwei Tagen im Voraus bestellen

Vegetarian or vegan – surprise yourself! | GTC: only per table, Tue-Thu
3 course f. 59 | 4 course f. 69 | 5 course f. 79 | please order two days in advance

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
Oktopus vom Grill, Bacalao-Kartoffel-Timbale und gebratener Bärenkrebs 52

The "Sea trilogy" on a bed of fresh spinach with grilled Octopus, a timbale of Codfish and Slipper
Lobster with roasted garlic

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 mit Ofengemüse 38 |46

Escalopes of veal "**Saltimbocca**" and oven baked vegetables

Rindsfilet-Médallions mit Portweinjus und Linsenragout (ca.) 100gr.|39 200gr.|52

Beef Tenderloin Medallions with port wine gravy and lentils stew

OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

Riesengrillen "Piri-Piri" 35 |44

mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu

King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, fresh spinach

"HausSpecial" | nur bei OLIVEIRAS! (ca.) 200gr.|46 250gr.|55

Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce und feinen Pommes Frites

Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and French fries

Entrecôte "Café de Paris" in feinen Tranchen (ca.) 150gr.|41 200gr.|48 250gr.|57

unsere Kräuterbuttersauce und die feinen Pommes Frites

Beef Sirloin Steak "Café de Paris" *Oliveiras' style* and French fries

EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Linsen 7 lentils | frischer Spinat 9 fresh spinach | frisches Gemüse 9 vegetables

Ofengemüse 8 oven baked vegetables | Grillgemüse 8 grilled vegetables

Kartoffelpüree 8 mashed potatoes | Rosmarinkartoffeln 8 small roasted potatoes

Pommes Frites 8 french fries | Weissweinsrisotto 9 white risotto | Safranrisotto 10 saffron risotto