

Made in Portugal



Bem vindo!

Willkommen !

Mit guten Freunden essen gehen, fröhlich beisammen sitzen und vor lauter Wohlergehen gar nicht merken, wie die Zeit verfliegt.

Willkommen bei Carlos!

Carlos ist wie Portugal: sonnig, warmherzig und mit einer gehörigen Prise Temperament. Mama Maria führt in der Küche das Regiment, kräftig unterstützt von ihrem Mann Amadeú. Carlos' Frau Carminha entscheidet nach Gefühl, welche ihrer Lieblings-Desserts sie heute auf den Tisch bringen will – weshalb Sie ihre wunderbaren doces auch nicht auf der Karte finden.

Carlos ist wie 'Nach Hause kommen': Olá, was gibt es heute? In einem Land, in dem zwei warme Mahlzeiten täglich Tradition und das gemeinsame Essen der Treffpunkt der Familie ist, gehört man am Tisch zur 'grande familia'.

Schön, dass Sie dabei sind!

Made in Portugal

Carlos

Bom apetite!

Guten Appetit !

Viele Jahrhunderte hindurch unterlag die portugiesische Kultur flämischen, französischen und italienischen Einflüssen. Die fernen Seereisen der portugiesischen Entdecker brachten orientalischen Einfluss, brasilianisches Gold und neue Gewürze. Davon profitiert bis heute ‚Frango‘, das Hähnchen vom Holzkohlegrill, das im Lande in den kleinen Churrasqueiras angeboten wird.

Carlos mariniert es mit einer geheimnisvollen Komposition aus Gewürzen, von denen eines Piri-Piri heißt.

Wein ist in Portugal allgegenwärtig zu jedem Essen. Man isst viel Fisch, Fleisch, knackiges Gemüse und frische Früchte. Obwohl es in den Gewässern Portugals reichlich Fische gibt, ist der gesalzene und getrocknete Kabeljau, bekannt als ‚Bacalhau‘ (Stockfisch), fast ein Nationalgericht. Zu Weihnachten gibt es nicht etwa Pute, sondern gekochten ‚Bacalhau‘ mit Olivenöl, Kartoffeln und Kohl.

Die Suppe wird in Portugal das ‚erste‘ Essen genannt. In einigen Regionen ist sie traditionell das Hauptessen, im Alentejo gefolgt von Brot mit Oliven.

Es gibt viele klassische Suppen, aber eine der beliebtesten ist ‚Caldo Verde‘, eine Kartoffelcremesuppe mit kleingeraspeltem grünen Kohl und ein wenig Olivenöl. Sie wird mit Räucherwurst und Maismehl oder Roggenbrot serviert.

Doch schauen Sie selbst...

Sopa [Suppen]

- 01 **CALDO VERDE**
TRAD. PORT. GRÜNE SUPPE
- 02 **SOPA DO DIA**
TAGESSUPPE
- 03 **SOPA DE PEIXE**
FISCHSUPPE

Saladas [Salate]

- 11 **SALADA MISTA**
GEMISCHTER SALAT
- 12 **SALADA DE PEPINO**
GURKENSALAT
- 13 **SALADA DE TOMATE**
TOMATENSALAT
- 14 **SALADA DE ATUM**
THUNFISCHSALAT MIT ZWIEBELN & OLIVEN
- 15 **SALADA VERDE**
GRÜNER SALAT
- 16 **SALADA DE POLVO**
OCTOPUS-SALAT
- 17 **VINAGRETE**
TOMATE, GURKE, KRÄUTER UND ESSIG/ ÖL

Made in Portugal

Entradas [Vorspeisen]

- 21 **PAO**
BROT
- 22 **MANTEIGA DE ALHO**
HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE
- 23 **AZEITONAS PRETAS**
SCHWARZE OLIVEN MIT STEIN
- 24 **AZEITONAS VERDES**
GRÜNE OLIVEN MIT STEIN
- 25 **GAMBAS PANADAS**
PANIERTE GAMBAS
- 26 **GAMBAS**
RIESENGARNELEN
- 27 **GAMBAS EM ALHO**
GAMBAS IN KNOBLAUCHSAUCE
- 28 **ESPETADAS DE GAMBAS**
GARNELEN-SPIESS
- 29 **ESPETADAS DE CHOQUINHOS**
TINTENFISCH-SPIESS
- 30 **PASTEIS DE BACALHAU**
HAUSGEMACHTE STOCKFISCH-KROKETTEN
- 31 **RISSOIS DE FRANGO**
HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN-TASCHEN
- 32 **RISSOIS DE CAMARAO**
HAUSGEMACHTE KRABBENTASCHEN
- 33 **RISSOIS DE CARNE**
HAUSGEMACHTE FLEISCHTASCHEN
- 34 **RISSOIS DE ATUM**
HAUSGEMACHTE THUNFISCHTASCHEN
- 35 **RISSOIS DE QUEIJO E FIAMBRE**
SCHINKEN-KÄSE-TASCHE (1 STÜCK)
- 36 **MUSLITOS**
KREBSSCHEREN
- 37 **CALAMARES**
TINTENFISCHRINGE
- 38 **CHAMUÇAS DE FRANGO**
HÄHNCHEN-CURRY-GEMÜSE (1 STÜCK)
- 39 **RISSOIS DE LEITAO**
SPANFERKELTASCHEN

Made in Portugal

Entradas [Vorspeisen]

- 40 **TAMARAS COM PERSUNTO**
DATTELN IM SPECKMANTEL
- 41 **PIMENTOS GRELHADOS**
GEGRILLTE PAPRIKA
- 42 **PIMENTOS PEQUENOS**
KLEINE GRÜNE PAPRIKA MIT
GROBEM SALZ, GEGRILLT
- 43 **ESPIGA DE MILHO**
GEGRILLTER MAISKOLBEN
- 44 **ESPETADA DE LEGUMES**
GEMÜSE-SPIESS
- 45 **ESPETADA DE CHAMPIGNON**
CHAMPIGNONSPIESS MIT
SPECK & CHORICO
- 46 **ENCHOVAS**
EINGELEGTE SARDELLEN
- 47 **PETINGA FRITA**
FRITTIERTE SARDELLEN
- 48 **AIOLI GRANDE**
GROSSES AIOLI
- 49 **MEXILHAÓ**
MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE
- 101 **QUEIJO DE CABRA**
ZIEGENKÄSE MIT
HONIG UND WALNÜSSEN
- 102 **PERSUNTO**
SCHINKEN
- 103 **AZEITONAS MISTAS**
GEMISCHTE OLIVEN
- 104 **MISTO DE QUEIJO E
CHORIÇO**
SCHINKEN & KÄSE GEMISCHT

Made in Portugal

Carne [Fleischgerichte]

- 51 **BIFANA**
EINGELEGTES SCHNITZEL IM BRÖTCHEN
- 52 **FEBRAS**
GEGRILLTES SCHNITZEL
- 53 **COSTOLETA**
GEGRILLTES NACKENSTEAK
- 54 **BARRIGINHAS**
GEGRILLTES BAUCHFLEISCH (2 STK.)
- 55 **ENTRECOSTO**
GEGRILLTES RIPPCHEN
- 56 **CHOURICO ASSADO**
GEGRILLTE PAPRIKAWURST
- 58 **CODERNIZ GRELHADA**
GEGRILLTE WACHTEL
- 59 **BIFE DE PERU**
GEGRILLTES PUTENSCHNITZEL
- 60 **COSTOLETA DE BORREGO**
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS
- 61 **ROASTBEEF GRELHADO**
GEGRILLTES ROASTBEEF
- 62 **½ FRANGO PIRI PIRI**
½ HÄHNCHEN PIRI PIRI
- 63 **FRANGO PIRI PIRI**
GANZES HÄHNCHEN PIRI PIRI
- 64 **ESPETADA MISTA**
GEMISCHTER FLEISCHSPIESS
- 65 **ESPETADA DE PERU**
PUTENSPIESS MIT SPECK & CHOURICO
- 66 **ESPETADA DE BORREGO LOM**
CHOURIÇO E BACON
LAMMSPIESS
MIT SPECK UND CHOURIÇO

Made in Portugal