



PRAÇA DE
COIMBRA

Erleben Sie im **Restaurant Praça de Coimbra** die sprichwörtliche lusitanische Gastfreundschaft und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren reichhaltigen Spezialitäten aus See und Land.

Coimbra - Stadt der Studenten und des Fado!

Mit dem “Fado de Coimbra”, brachte die Stadt eine eigene Musikrichtung hervor.



Sie sind uns immer willkommen!



Alle Speisen und Getränke inkl. Mwst. Von 19%

Vorspeisen & "Tapas"

Tapas – sind kleine Appetithäppchen der spanischen Küche
(wir empfehlen 3-4 pro Person)

Brot + Aioli	3,90€
1. Fischsuppe^{d)} mit Garnele & Muscheln Fish soup with shells and shrimp	7,90€
2. Tomatensalat mit Zwiebeln "à Portuguesa" Tomato and onion salad	5,50€
3. Gemischten Salat Mixed Salad	5,90€

Vegetarisch

Artischocken mit Gorgonzola ^g	5,90€
Batatas Bravas (scharf)	4,90€
Champignons in Knoblauch	4,90€
Gemischtes Gemüse	3,90€
Gratiniertes Blumenkohl	3,90€
Gratiniertes Ziegenkäse ^{a,g)} mit Honig und Walnüssen ^{h)}	10,90€
Hirtenkäse mit Honig	5,90€
Teller mit Verschieden Käsesorten ^{g)}	14,00€
Oliven ^{3,15)}	3,70€
Pimientos del Padrón mit Meeressalz	7,90€
Süßkartoffeln Pommes	4,90€



Vorspeisen & "Tapas"

Fleisch

Traditioneller Bohneneintopf (mit Chourico)	6,90€
Chicken Wings (scharf)	5,50€
Chourico rosário/Sausage (2 Stück)	7,90€
Datteln im Speckmantel ²⁾ /Dates wrapped in bacon	6,90€
Hackbällchen in Tomatensauce (mit gemischtem Hack)	6,90€
Hähnchenfilet Streifen mit Pfeffersauce	7,50€
Kastanien & Bacon ²	6,90€
Lammkoteletts mit Rosmarin (2 Stück)	9,90€
Paella Valenciana (Fisch Fleisch - Hähnchen & Schweinefleisch)	7,50€
Panierter Ziegenkäse ^{a,g)} mit Bacon ²	6,90€
Putenbrustfilet gewickelt in Bacon	7,90€
Roastbeef Streifen mit Knoblauch	10,90€
Schweinefilet Streifen mit Senfsauce ^{b)}	7,90€
Teller mit Schinken	10,90€

Fisch & Meeresfrüchte

Brennendegarnellen ^{b)} in Knoblauch (7-8 Stück geschält)	15,90€
Boquerón in Essig (Kalte Tapa)	7,90€
Gegrillte Garnelen (5 Stück mit Schale)	12,90€
Kiechererbsen ^{h)} mit Thunfisch ^{d)} & Paprika in Olivenöl (Kalte Tapa)	6,70€
Lachsstreifen mit Senfsauce ^{j)}	7,90€
Miesmuscheln in Tomaten oder Weißweinsauce (Saisonal)	14,90€
Sardinenseiten	7,90€
Stockfischbällchen (4 Stück)	5,90€
Tintenfisch gegrillt (Tuben) ^{m)}	7,90€
Calamares a la Romana im Backteig ^{a)} (frittiert)	7,50€
Venusmuscheln ^{m)} "Bolhão Pato"	13,90€

Fisch- Fish^{d)}

Wird mit gekochten Kartoffeln mit Rosmarin und Gemüse serviert

- | | |
|---|--------|
| 21. Gegrillter Fisch-Überraschungsteller ^{d)}
Grilled Surprise fish plate | 22,90€ |
| 22. Gegrillte Dorade ^{d)}
Grilled Sea bream | 23,90€ |
| 23. Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronensauce und Dill ^{d)}
Grilled filet of salmon with lemon juice and dill | 21,90€ |
| 24. Steinbeißerspieß ^{d)} mit Garnelen ³⁾
Cutfish Skewer with shrimps | 27,90€ |
| 25. Gegrillter Tintenfisch ³⁾ mit Zwiebelvinagrete ^{m)}
Grilled squid with onion vinaigraite | 20,90€ |
| 26. Gegrillte Sardinen ^{d)}
Grilled Sardines | 14,90€ |



Fisch-Fish

Wird mit gekochten Kartoffeln mit Rosmarin und Gemüse serviert

27. **Stockfisch** ^{d)} **Mondego Art** ^{c)} (Zubereitungsdauer ca. 30-45 Min.) 27,90€
Codfish Mondego's style (Typisch Portugiesisch)
28. **Fischeintopf** ^{1) d)} **Seeman's Art** 22,90€
Fish stew seaman style (Typisch Portugiesisch)
29. **Krake** ³⁾ **mit Zwiebeln** (Zubereitungsdauer ca. 30-45 Min.) 27,90€
Oktopus with onion (Typisch Portugiesisch)
30. **Linguini** ^{2)a)} **mit Lachsfilet** ^{d)} & geriebenen Parmesan 17,90€
Linguini (noodles) with filet of salmon & parmesan
31. **Spaghetti** ²⁾ **mit Meeresfrüchte** ^{a,b,e,m)} & geriebenen Parmesan 18,90€
Spaghetti with seafood
32. **Spaghetti** ²⁾ **mit Gambas** ^{a,b,e,m)} & geriebenen Parmesan 20,90€
Spaghetti with shrimps



¹ Nur mit Kartoffeln serviert

² Nudel Gericht

Fleisch - Meat

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes und Reis serviert

- | | |
|---|--------|
| 38. Gegrillter Fleischspieß mit Knoblauchsauce | 22,90€ |
| Grilled variety of meat with garlic sauce | |
| 39. Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter (200g) | 25,90€ |
| Grilled Rump Steak with Herb Butter | |
| 40. Gegrilltes Rumpsteak Sé Velha Art ^{b)} (200g) mit Senfsauce ¹⁾ | 25,90€ |
| Grilled Rump Steak "Sé Velha Style" with mustard sauce ¹⁾ | |
| 41. Rinderfilet nach Art des Hauses ^{B,g)} (200g) mit Knoblauchsauce | 34,90€ |
| Filet of beef "House Style" with garlic sauce | |
| 42. Putenfilet in Bacon ²⁾ mit Garnelen ^{b)} & Karottenmousse | 18,90€ |
| Turkey in bacon with shrimps and carrot mousse | |



Fleisch-Carne-Meat

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes und Reis serviert

- | | |
|---|--------|
| 43. Schweinefilet mit Pfeffersauce^{g)}
Filet of pork with pepper sauce | 18,90€ |
| 44. Schweinefilet mit Garnelen^{b)} am Spieß^{g)} mit Knoblauchsauce
Skewer of Filet of pork with Shrimps with garlic sauce | 22,90€ |
| 45. Lamm im Topf¹ wie bei "Oma Aurora"¹ (mit Knochen)
Lamb in the clique (Typisch Portugiesisch) | 20,90€ |
| 46. Lammhüfte mit Kräuterkruste^{a)} und Portwein
Lamb rump with herb crust and portwine reduction | 25,90€ |
| 47. Kaninchen in Aromatischer Sauce¹ (mit Knochen)
Rabbit in Fragrant Sauce (Typisch Portugiesisch) | 18,90€ |



¹ Wird nur mit Kartoffeln mit Rosmarin serviert

Haus Spezialitäten für 2 Personen

(Zubereitungsdauer ca. 30-45 Min.)

54. **Paella Valenciana** 42,90€
(mit Fleisch – Hähnchen & Schweinefleisch und Meeresfrüchte)^{1, b)}
Paella “Valencia Style” (Meat – chicken & pork and seafood)
55. **Paella mit Fisch und Meeresfrüchte**^{a,b,m)} (mit Hummer)² 52,90€
Paella with Fish and Seafood (With lobster)
56. **Meeresfrüchtereis**^{b)} (mit Garnelen, Venusmuscheln, Hummer)² 61,90€
Rice with Seafood (rice stew with shrimps, clam shells & lobster)
57. **Tintenfisch und Garnelen Platte**^{b)} 49,90€
Plate with Squid and Shrimps
58. **Merresfrüchte Zarzuela**^{b) 2)} 61,90€
(mit Hummer, Steinbeißer, Garnelen & Venusmuscheln)
Seafood zarzuela (with lobster, cutfish, shrimps & clamshells)
59. **Meeresfrüchte**^{a,b,m)} **im Schiff** 99,00€
(Garnelen, Riesengarnelen, Hummer & Venusmuscheln)
Seafood Ship (Shrimps, Big Shrimps, Lobster & Clam Shells)



¹ Reisgericht

² Wird nur mit Kartoffeln mit Rosmarin serviert

Vegetarische Speisen – Vegetarian

61. Spaghetti ^{a)} mit Champignons auf Rucula Spaghetti with mushrooms and arugula	13,90€
62. Spaghetti ^{a)} mit Gemüse in Buttersauce Spaghetti with Vegetables in Butter Sauce	13,90€
63. Penne ^{a)} mit Gemüse in Currysauce ¹⁾ Penne with Vegetables in Curry Sauce	13,90€
64. Penne ^{a)} mit Spinat in Rahmsauce ^{d)} Penne with spinach in cream sauce	13,90€

Burger werden mit Pommes serviert

Black Burger	12,90€
Red Love Burger mit Lachs	12,90€
Vegan Burger	12,90€

Piratenteller (Bis 12 jahre)

Popeye der Seemann (Lachs Burger mit Pommes)	10,90€
Peter Pan (Hamburger mit Pommes)	10,90€
Pippi Langstrumpf (Hähnchenbrustfilet mit Pommes)	7,90€
Mickey Mouse (Spaghetti ^{a)} Bolognese) ¹⁾ (mit gemischtem Hackfleisch)	7,90€

Extras

Gemüse / Vegetables	2,90€
Gekochte Kartoffeln mit Rosmarin / Salt Potatos with rosmary	2,90€
Pommes/ French fries	3,90€
Reis / Rice	2,90€
Saucen	2,50€



Nachtisch/Desserts

Mousse au Chocolat ^{c,g,8)}	5,30€
Karamelpudding ^{c,g)}	5,50€
Crème Brulée ^{c,g)} mit Orangenduft	6,70€
„Pastel de Nata“ ^{a,c,g)} (Vanille Törtchen) mit Nata Likör	5,90€
Zitroneneis in einer Zitronenschale	6,30€
Orangeneis in einer Orangenschale	6,30€
Quarkeis mit Honig und Mandeln	7,50€
Sea Salt Caramel Eis	7,90€
Copa Turrón Eis Spanisch Nougat	7,90€
Kokoseis in einer Kokoschale	6,10€
Crema Catalana Eis	7,50€
Kindereis	4,90€
Teller mit Verschieden Käsesorten g)	14,00€

Heiße Getränke/Hot Drinks

Espresso ⁹⁾	2,50€
Carajillo (Espresso mit Schuss Weinbrand) ^{1,9)}	3,90€
Cortado ^{8,9)} (Espresso Machiato)	2,90€
Doppelter Espresso ⁹⁾	4,70€
Tasse Kaffee ⁹⁾	3,50€
Iced Latte (Eiskalter Milchkaffee)	5,90€
Galão / Latte Machiato ^{8,9)}	4,90€
Cappuccino ^{8,9)}	3,90€
Milchkaffee ^{8,9)} mit Baileys ⁴⁾	6,90€
Heißen Kakao ⁸⁾	4,50€
Tee (Darjeeling, Early Grey, Waldbeere, Rooibos-Vanille, Green)	3,50€
Frische Minze Tee	4,90€
Ingwer-Rosmarin-Tee	4,90€
Ingwer Zitrone Tee	4,90€
Orangen-Ingwer-Zimt Tee	4,90€
Rum Grog	4,50€
Glühwein	4,50€



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9,15)}	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Coca Cola Zero ^{1,9,11,12,15)}	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Spezi ^{1,9,15)} , Sprite ¹⁵⁾ , Fanta ^{1,3,15)}	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Tonic Water ^{2, 10,15)} (Thomas Henry) Flasche	0,2l - 3,10€	
Ginger Ale ^{1,15)} , Bitter Lemon ^{1, 3,10,15)}	0,2l - 3,10€	0,3l - 4,00€
Rhabarbersaft ¹⁵⁾ , Cranberrysaft ¹⁵⁾	0,2l - 3,30€	0,3l - 4,20€
Bananen Nektar, Orangen Nektar	0,2l - 3,30€	0,3l - 4,20€
Mango Nektar, Maracuja Nektar	0,2l - 3,30€	0,3l - 4,20€
Apfelschorle	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Rhabarberschorle ¹ , Cranberryschorle ¹⁵⁾	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Bananenschorle, Orangenschorle	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Mangoschorle, Maracujaschorle	0,2l - 2,70€	0,3l - 3,60€
Ice Tea Zitrone von F.J. Rauch	0,33l- 3,90€	
Ice Tea Pfirsich von F.J. Rauch	0,33l- 3,90€	

Vilsa Gourmet (Still/Laut)
Vilsa Gourmet (Still/Laut)



0,25l - 2,90€
0,75l - 6,50€

Hausgemachte Sangria

Sangria Rot	0,5l - 14,50€	1l - 25,90€
Sangria Weiß	0,5l - 14,50€	1l - 25,90€
Sangria mit Sekt	0,5l - 17,50€	1l - 30,90€
Sangria Blau	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€



Longdrinks und Cocktails

Apertif des Hauses (Schweppes Wild Berry, Sekt, Rosmarin und Erbeeren)	8,50€
Aperol Spritz ^{1,10)} (Aperol, Sekt, Soda, Orange)	8,50€
Bacardi Mango & Fanta (Bacardi Razz, Mangosaft & Fanta)	8,90€
Bacardi Mojito ¹⁾ (Bacardi Rum, Soda, Limette, brauner Zucker & Minze)	8,90€
Bacardi Razz & Sprite (Bacardi Razz, Sprte, Himbeeren)	8,90€
Caipirinha ¹⁾ (Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale & Limettensaft)	8,90€
Caipirinha Erdbeer (siehe Capirinha + Erdbeersirup)	8,90€
Campari Orange ¹⁾ (Campari mit Orangensaft & Orange)	8,50€
Cosmopolitan (Vodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft)	9,90€
Cuba Libre ^{1,3,7)} (Bacardi mit Cola)	8,50€
Havana Cola (Havana mit Cola)	8,90€
Hugo ^{2,3)}	8,50€
Jackie Lemonade (Jack Daniels, Triple Sec, Limetten und Zitronensaft, Sprite)	9,90€
Lillet Wildberry (Lillet mit Wildberry Schweppes)	8,50€
Limoncello Spritz ^{2,3,10)} (Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon, Soda, Zitrone)	8,50€
Mai Tai ¹⁾ (Rum, Orangenlikör, Zucker & Mandel Sirup, Ananas & Limettensaft)	9,90€
Margarita (Zitrone/Erdbeer/Kiwi oder Wassermelone)	9,90€
Pina Colada ^{1,G)} (Zitronensaft, Rum, Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers)	9,90€
Portwein Tonic (Weißer Portwein mit Tonic Water & Orangenzeste)	8,50€
Sex on the Beach ¹⁾ (Vodka, Pfirsich Likör, Cranberry und Orangensaft)	9,90€
Swimming Pool ^{1,G)} (Vodka, Rum, Blue Coracao, Kokos Sirup, Sahne & Ananassaft)	9,90€
Tequila Sunrise ¹⁾ (Weiße Tequila, Grenadine, Zitronen und Orangensaft)	9,90€
Vodka Lemon ^{3,10,15)} /Orange	8,50€
Whisky Cola ^{1,9,15)} (Whisky mit Cola)	8,50€

Alkoholfrei

Coconut Kiss (Sahne, kokos und Grenadine Sirup, Ananas und Orangensaft)	7,90€
Ipanema ^{2, 10)} (Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale & Limettensaft)	7,90€
Ipanema Erdbeer (Limette, Zucker, Maracuja & Erdbeersaft, Ginger Ale)	7,90€
Virgin Mojito (Soda, Limette, brauner Zucker & Minze)	7,90€
Virgin Pina Colada ^{1,G)} (Zitronensaft, Kokossirup , Ananassaft, Schlagobers)	7,90€

GIN TONIC

Gin Libelis

4cl 13,90€

Granada. Den Geruch des Libellis Gin prägt eine recht intensive Note von Erdbeere mit mittelprächtiger Süße, begleitet von Nuancen von Zitrusfrüchten allem voran von Orange. Ferner machen sich eine kleine Alkoholnote und eine geringe Schärfe bemerkbar.

Mit Waldfüchten & Thomas Henry Dry Tonic²

Gin Sul

4cl 13,90€

Manufaktur Altona - Hamburg, Zutaten aus der Algarve - Portugal, aromatischer Rosmarin, Piment, Lavendel, Rosenblüten, Koriander und Zimt sowie Bio-Wacholderbeeren und frische Zitronen.

Mit Orange & Thomas Henry Dry Tonic²

Monkey 47

4cl 13,90€

Schwarzwald, typische Kräutern, Pflanzen und Beeren der Schwarzwald Region, Fichte, Holunderblüten, Preiselbeere, Brombeere, Hagebutte und Schlehe, Zitrone und Kaffir-Limette bringen eine frische Note, ca. drei Monate in Steingutfässern

Mit Zitrone & Thomas Henry Dry Tonic²

Hendricks

4cl 11,90€

Südwesten Schottlands, Zugabe von Bulgarischen Damaszener Rosen und erfrischenden Gurken verleihen einen frischen, herben floralen Geschmack.

Mit Gurke & Thomas Henry Dry Tonic²



Digestif

Likör

Anis (sweet)	2cl - 3,90€
Baileys ⁴⁾	4cl - 4,90€
Coimbrinha (Hausschnaps aus Beeren)	4cl - 4,90€
Creme de Pastel de Nata ⁸⁾	4cl - 4,90€
Ginginha (portugiesischer Likör aus Sauerkirschen)	4cl - 3,90€
Hierbas	4cl - 4,90€
Licör Beirão (Portugals beliebtester Likör)	4cl - 4,90€
Likör 43 ¹⁾	4cl - 4,90€
Limoncello	4cl - 4,90€
Mandelikör	4cl - 4,90€
Mandellikör mit Zitrienen Extrakt auf Crush Eis	4cl - 5,90€
Martini Bianco ¹⁾ / Rosso	0,1l - 5,90€
Portwein Rot / Weiß ¹⁾	5cl - 4,90€
Sambuca	2cl - 3,90€
Sherry Trocken ¹⁾ / Medium	5cl - 4,90€

Bitter & Aquavit

Averna ¹⁰⁾	4cl - 4,90€
Fernet Branca ¹⁰⁾	2cl - 3,90€
Fernet Menta ¹⁰⁾	2cl - 3,90€
Helbing Kümmel	2cl - 3,50€
Jägermeister	2cl - 3,50€
Jubilläums Aquavit	2cl - 3,50€
Korn	2cl - 3,50€
Malteser Kreuz	2cl - 3,50€
Ouzo	2cl - 3,50€
Ramazotti ¹⁰⁾	4cl - 4,90€

Grappa

Bagaco	2cl - 3,90€
Medronho	2cl - 4,20€

Rum/Tequila/Vodka

Abuelo 7 (Rum)	4cl - 7,10€
Plantation Barbados	4cl - 7,10€
Tequila Gold	2cl - 3,50€
Tequila Silver	2cl - 3,50€
Absolut Vodka ¹⁰⁾	2cl - 3,50€

Whisky

1920	2cl - 3,50€	Ballantines ¹⁾	4cl - 5,90€
Calvados ¹⁾	4cl - 5,90€	Chivas Reagal ¹⁾	4cl - 6,90€
Cardenal Mendonza	4cl - 6,90€	Jack Daniels	4cl - 5,90€
Carlos I ¹⁾	4cl - 6,50€	Jim Beam (Bourbon)	4cl - 5,90€
Gran Duque D'alba	4cl - 7,90€	Johnnie Walker ¹⁾	4cl - 5,90€
Macieira	2cl - 3,50€		



Rotwein

Alicante Bouschet 0,2l - 9,60€ 0,75l - 36,90€

Vidigueira – Alentejo. Aroma von schwarzen Früchten mit Kakao
Noten und geräuchert. Im Mund sehr voll, frisch mit sehr reifen Tanninen

Fabelhaft 0,2l - 9,60€ 0,75l - 36,90€

Nieport (Douro)
Feine Fruchtnoten von roten und schwarzen Beeren
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinte roriz, Tinta amarela

Luis Canas (Rioja) 0,2l - 8,90€ 0,75l - 34,90€

Purpurrot und einem satten Bouquet nach reifen roten Beeren,
Barriquesnoten und herrlicher Kräuterwürzigkeit
Rebsorten: Tempranillo 95%, Garnacha 5%

Primitivo 0,2l - 8,60€ 0,75l - 33,90€

Aromen von dunkler Waldfrucht und Kirsche. Fein balanciert von frischen Gewürzen.
Rebsorten: Primitivo

Rio dos Patos 0,2l - 7,90€ 0,75l - 27,90€

Herdade do Sobroso (Alentejo)
Intensiv und lebendig. Im Mund Wildfrucht und Pflaumenaromen
Rebsorten: Syrah; Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira

Syrah 0,2l - 8,60€ 0,75l - 33,90€

Vidigueira – Alentejo. Violette Farbe. Früchte Aroma mit Minz Noten. Präsentiert
eine große Komplexität mit Nuancen von dunkler Schokolade & Vanille

Conte Di Campiano 0,75l - 76,90€

Ein Erlebnis. Nach der Lese werden die Trauben auf Strohmatten angetrocknet, um so
die Zuckerkonzentration in den Beeren erheblich zu
steigern. Im Bouquet elegante Aromen von Waldbeerenkonfitüre und intensive
Gewürznoten wie Zimt und Lakritze. Eindeutig intensives und beständiges Finale.

Auszeichnungen: Gold Mundus Vini; International Wine Challenge



Weißweine – White

Fado (Alentejo) 0,2l - 7,90€ 0,75l - 27,90€
Trocken mit fruchtigen Noten
Rebsorten: Síria, Arinto und Viognier

Luis Canas (Rioja) 0,2l - 8,90€ 0,75l - 34,90€
Goldgelb mit sehr ansprechenden, ausdrucksvollen Duft nach weißen Blüten,
Zitrusfrüchten, Blütenhonig, frischem Ingwer & Eichenholz
Rebsorten: Viura 85%, Malvasía 15%

Rio dos Patos (Alentejo) 0,2l - 7,90€ 0,75l - 27,90€
Feines, mineralisches Aroma, mit Zitrusnoten von Ananas.
Rebsorten: Antão Vaz e Perrum

Riesling 0,75l - 33,00€

Grauburgunder 0,75l - 35,90€

Jung Wein – Verde

Bordoa Loureiro (V. N. De Famalicão) 0,2l - 7,50€ 0,75l - 24,90€
Apfel, weiße Blüten weichen einen knackigen Zitrusfrucht Geschmack

Casa de Canhotos 0,75l - 31,90€
Mit Zitrusfrüchte & leichtem Pfirsich. Feine Säure

Monsenhor 0,2l - 7,50€ 0,75l - 24,90€
Zeichnet sich durch sein frisches, fruchtiges Aroma mit leichter blumigen Note aus.
Rebsorten: Typische Rebsorten

Roseweine

Marqués de Cáceres (Rioja) 0,2l - 8,90€ 0,75l - 34,90€
Intensive Aromen von Waldhimbeeren, Brombeeren und reifen Kirschen, fein ergänzt
durch eine Cassisnote.
Rebsorten: Tempranillo Trauben.

La Sasteria (Bodegas - Spanien) 0,2l - 7,90€ 0,75l - 27,90€
Päsentiert sich im hellen Erbeerrot. Aroma roter Früchte, mit blumigen Tönen
und Spuren von Karamell.
Rebsorten: Grenache Garnacha Traube



Sekt

Flutt Weiß¹⁵⁾

0,75l - 39,90€

I. G. Beira Atlantico

Bruto; Blumige und fruchtige Aromen, frisch und leicht

Rebsorten: Maria Gomes und Bical

Flutt Rose¹⁵⁾

0,75l - 39,90€

I. G. Beira Atlantico

Bruto; Blumige und fruchtige Aromen, frisch und leicht

Rebsorten: Baga

Glas Sekt¹⁵⁾

0,1l - 6,90€

Portugiesische Hausweine

Rot – red - “Quinta dos Penassais” (Dão)

0,2l - 5,90€

Rebsorten: Touriga Nacional, Jaen und Tinta Roriz

Rot - “Praca de Coimbra”

Flasche 0,75l - 21,90€

Adega de Camolas

Rebsorten: Portugiesische

Weiß – white “Quinta dos Penassais” (Dão)

0,2l - 5,90€

Rebsorten: Encruzado, malvasia fina und bical

Weiß – “Praca de Coimbra”

Flasche 0,75l - 21,90€

Adega de Camolas

Rebsorten: Portugiesische

Rose – “Camolas”

0,2l - 5,90€

Adega de Camolas

Rebsorten: Portugiesische

Rose – “Praca de Coimbra”

Flasche 0,75l - 21,90€

Adega de Camolas

Rebsorten: Portugiesische



Zusatzstoffe/Additives

- 1) Mit Farbstoff/with coloring material
- 2) Mit Konservierungsstoff/with preserving agent
- 3) Mit Antioxidationsmittel/with antioxidant
- 4) Mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer
- 5) Geschwefelt/sulfurated
- 6) Geschwärzt/blackened
- 7) Mit Phosphat/with phosphate
- 8) Mit Milcheiweiß/with milk protein
- 9) Koffeinhaltig/cafeinated
- 10) Chininhaltig/with quinine
- 11) Mit Süßungsmittel/with sweetening
- 12) Enthält Phenylalaninquelle/with phenylalanine
- 13) Gewachst/waxed
- 14) Mit Taurin/with taurine
- 15) Mit Säuerungsmittel/with acidulant
- 16) Mit Nitritpökelsatz/with nitrite pickling salt

Allergene/Allergenic

- a) Glutenhaltiges Getreide/gluten-containing cereals
- b) Krebstiere/crustaceans
- c) Eier/eggs
- d) Fisch/fish
- e) Erdnüsse/peanuts
- f) Sojabohnen/soybeans
- g) Milch/milk
- h) Schalenfrüchte/peel fruits
- i) Sellerie/sellerija
- j) Senf/mustard
- k) Sesamen/sesame
- l) Lupinen/lupins
- m) Weichtiere/molluscs
- n) Schwefeldioxid und Sulfite/sulfur and sulfite

