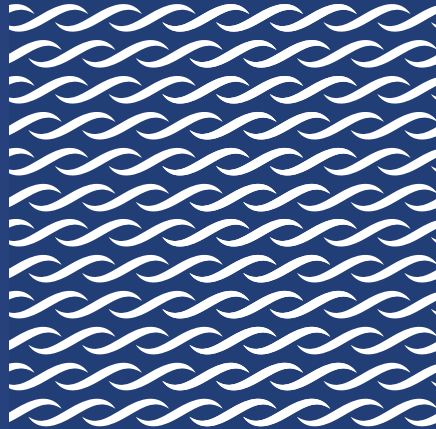


PortoLago

TAPAS & WEIN



PortoLago

TAPAS & WEIN



Moin Moin & bem vindos

Portugal und das Steinhuder Meer - Sie fragen sich wie das zusammenpasst?

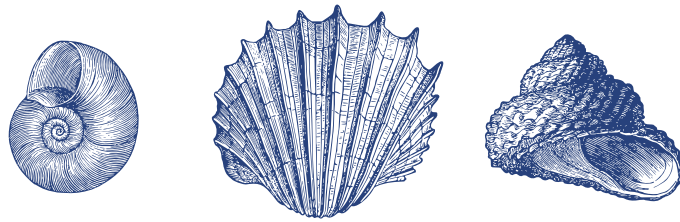
Gerne laden wir Sie ein auf eine kleine Reise in die Geschichte des Grafen Wilhelms zu Schaumburg nach Portugal. Nach dem Angriff Frankreichs und Spaniens auf Portugal (1761) trug der leitende Minister Portugals, der große Reformier Marquês de Pombal, Wilhelm den Oberbefehl der verbündeten britischen und portugiesischen Truppen an. Wilhelm folgte dem Ruf 1762 und wehrte im noch heute in Portugal so genannten „Fantastischen Krieg“ (Guerra Fantástica) einen spanischen Invasionsversuch ab, was die portugiesische Unabhängigkeit bewahrte. Er ließ das Fort Nossa Senhora da Graça im Stile Vaubans bei Elvas anlegen, das der König ihm zu Ehren „Fort Lippe“ nannte.

Vorbild war die Festung Wilhelmstein im Steinhuder Meer. Als Dank für seine Hilfe erhielt er mehrere goldene Miniatur-Kanonen, von denen noch heute Exemplare auf dem Wilhelmstein und auf Schloss Bückeburg ausgestellt werden.

Begleiten Sie uns auf einer kulinarische Reise durch die Geschichte des Grafen Wilhelm in Portugal und genießen Sie regionale frische Produkte und portugiesische Tapas/Petiscos, sowie eine feine Auswahl an portugiesischen Weinen aus dem Dourotal .

Wir wünschen guten Appetit & bom proveito!

Menü



TAPAS & SALATE

Insel Käse

Käse von den Azoren an einem fruchtigen Chutney

€ 6,50

Sardinha de Lisboa

Typische Sardinen in der Konserve

€ 5,20

InselBrot

Hausgebackenes Brot mit Kräutern und Meersalz

€ 4,00

Oliven

Eingelegte portugiesische Oliven

€ 4,00

Bolinhos de Parmesan

Unsere knusprigen Kroketteen gefüllt mit Parmesan

€ 7,00

Bolinhos de Bacalhau

Unsere knusprigen Kroketteen gefüllt mit getrocknetem Kabeljau & Meerrettich

€ 8,50

Batatas

Knusprig und handgeschnitten - Kartoffelecken mit fruchtigem Tomaten Dip

€ 4,50

Chorizo

Geschmorte Paprikawurst mit Zwiebeln, Tomaten und Äpfeln

€ 9,00

Tomatensalat

mit eingelegten Zwiebeln

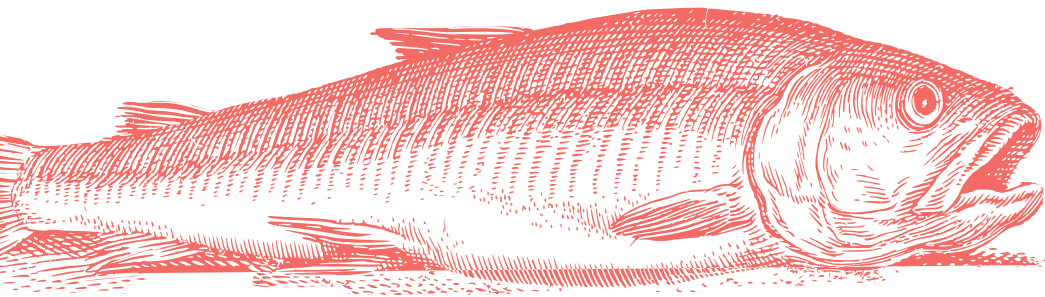
€ 6,50

Grüner Blattsalat

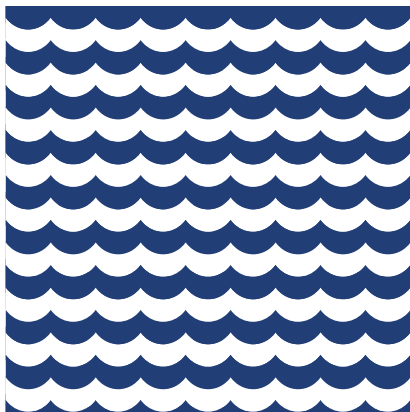
nach Tagesangebot mit Hausdressing

€ 6,00

TAPAS



HAUPTSPEISEN



Pulpo • € 26,50

auf Risotto mit geschmolzenen
Tomaten und Kürbiskernen

Steinhuder Zander • € 27.50

auf Erbsen-Kartoffel Stampf, Feldsalat und
Zitronen Kulli

Iberico • € 23,50

mit Kartoffelecken und gegrilltem grünen Spargel
mit Kräuterbutter

Blumenkohl • € 18,50

auf Couscous mit Tomatenchutney und
Zitronenjoghurt

Geschmortes Rind • € 24.50

auf Reis und Bohnen mit grüner Paprika-Salsa

HAUPTSPEISEN



DESSERTS

Limetten Creme · € 6,50
mit Früchten

Pastéis de Nata · € 4,50
Typisch Portugal
Vanillecreme in knusprigem Blätterteig

Dattelcreme · € 6,50
mit Erdbeerkompott und
Walnusskrokant

KAFFEE & TEE

Kaffee Crema · € 3,00

Cappuccino · € 3,50

Latte Macchiato · € 4,00

Milchkaffee · € 3,50

Espresso · € 2,80

Tee verschiedene Sorten · € 3,50

Heisse Schokolade · € 3,50

DESSERTS



WEINE
PORTUGAL

- Vhina Maria Vinho Verde · Weiß · 0,2l · € 7,00 / 0,7l · € 27,00
- Cabriz Colheita · Rosé · 0,2l · € 7,00 / 0,7l · € 27,00
- Vhina Maria Premium · Rot · 0,2l · € 7,50 / 0,7l · € 28,50
- Cabriz Reserva 2018 · Weiß · 0,7l · € 34,50
- Quinto do Parol Reserva 2018 · 0,7l · € 49,00

DEUTSCHLAND

- Grauburgunder · 0,2l · € 7,00 / 0,7l · € 27,00
- Riesling · 0,2l · € 7,50 / 0,7l · € 29,00
- Weissweinschorle · 0,2l · € 6,00

CHAMPAGNER

- Taittinger Brut Prestige Rose · 0,7l · € 10,00

BIER

- Schaumburger Pils vom Fass · 0,3l · € 3,80
- Schaumburger Alkoholfrei · 0,33l · € 3,80
- Schaumburger Alster Natur Flasche · 0,33l · € 3,80
- Superbock Flasche · 0,2l · € 3,50
- Weizen Schneider Weisse 0,5l · € 5,50
- Weizen Schneider Weisse Alkoholfrei 0,5l · € 5,50

SOFT

- Heda Limonade, verschiedene Sorten · 0,33l · € 3,50
- Heda Schorlen, verschiedene Sorten · 0,33l · € 3,50
- Mineralwasser Still / Sprudel
0,33l · € 3,00 / 0,75l · € 6,50



WFTNF



APERITIFS

Porto Tonic 0,2l · Grüße aus Porto · € 7,50

Pampelle Spritz 0,2l · unser Grapefruit Sommerdrink · € 8,50

Aperol Spritz 0,2l · der frische Klassiker · € 8,50

Green Spritz 0,2l · der frische Klassiker · € 8,50

Fili Prosecco Rosé oder weiss · 0,1l · € 5,00

**Verry Berry 0,2l · Alkoholfreier Aperitif
mit Brombeeren und Tonic · € 7,00**

InselGin

Echt nordisch trifft auf portugiesische Aromen

Gin Sul mit Thomas Henry Tonicwater · 0,4L · € 12,50

DIGESTIFS

Brandy Maciera Portugal · 4cl · € 6,00

Prinz Brände · 4cl · € 5,50

Hausschnaps Marille, Haselnuss, Williams Birne

Prinz Brände · 4cl · € 7,50

alte Marille, alte Zwetschge, alte Himbeere

Moorbock · 4cl · € 3,50

Typischer Kräuterlikör aus der Region

Ginja Espinheira · 4cl · € 5,50

portugiesischer Kirschlikör



SPIRITUOSEN