



Brasil im Leuen

Apéro

«Tapas do Brasil»

für 2 Personen – Lassen Sie sich überraschen!
26.00

Vorspeisen

Caldo de Feijoada

Brasilianischer Schwarzen Bohneneintopfsuppe
mit Rind und Schweinefleisch
14.00

Ensopado de Marisco

Meeresfrüchtesuppe gekochtem im Dendé-Öl und Kokosmilch
16.00

Taco de Polvo com Peixe Branco

Tintenfisch und Salzwasserfisch mariniert in Orangensaft und Chili mit Vinaigrette serviert im Maniok-Tacos
22.00

Espetinho de Carne e Queijo Coalho

Rindsfleisch und Käse-Spiessli mariniert mit geräucherter Butter mit Peperoni-Dendé-Vinaigrette dazu Farofa
24.00

Pastel de Açúcar & Coxinha de Galinha

Brasilianische Hackfleischtaschen mit Puderzucker
Panierte Bällchen, gefüllt mit gewürztem Pouletfleisch mit Catupiry-Crème, begleitet von Koriander-Aioli
19.00

Hauptspeisen

Churrasco

Picanha vom Grill,
Rindschuttdeckel verfeinert mit Butter aus der Flasche, serviert mit Kartoffelsalat und frischem Kräuterpesto.
59.00

Feijoada

Das brasilianischste Gericht aller Zeiten.
Bohneneintopf mit Rind- und Schweinefleisch serviert mit Banane-Farofa, Vinaigrette, gedünstetem Federkohl und Reis.
52.50

Moqueca

Brasilianischer Fisch- und Gemüse-Eintopf gekocht im Dendé-Öl und Kokosmilch
dazu eine Cashew-Kokosnuss-Farofa, und Reis
45.50

Moqueca de Banana (vegetarisch)

Gekochte Bananen-Eintopf im Dendé-Öl und Kokosmilch, dazu eine Cashew- Kokosnuss-Farofa, und Reis
32.50

Camarão na moranga

Crevetten in Butter gebraten mit Kürbiscrème serviert im Kürbis dazu Reis
42.00



Na, wer hat Angst vor Koriander? Wenn Ihr Gaumen denkt, Koriander sei ein absolutes No-Go, dann sag uns Bescheid!

