



# 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!

