

*Lusitanos Bar*



*Herzlich willkommen!*



# Fado Português

von

Amália Rodrigues

*Fado wurde einen Tag geboren  
wenn der Wind kaum brodeln  
der Himmel und das Meer verlängert,  
die Schiene von einem Segelboot,  
Brust eines Matrosen  
dass traurig, sang,  
dass traurig, sang.*

*Ach, dass solche Lieblichkeit,  
mein Boden, mein Los, mein Wert,  
Blätter, Blüten, Früchte von Gold,  
sehen, wenn Sie in Spanien Grundstücke,  
Sand von Portugal,  
Blinde sehen weinen.*

*Im Mund eines Matrosen  
die zerbrechliche Boot Segelboot,  
Sterben weiß Song  
sagt der Stachel der Wünsche  
Lippe zu küssen brennen  
küssen die Luft, und sonst nichts,  
küssen die Luft, und nichts mehr.  
Mutter Abschied. Auf Wiedersehen, Maria.  
Schützen Sie auch in Ihre Richtung  
Ich mache Sie hier schwören:  
oder um Sie in die Sakristei zu nehmen,  
oder war Gott, der serviert wurde  
geben Sie mir das Grab Meer.  
Nun siehe, obwohl an einem anderen Tag  
wenn der Wind oder brodelnde  
der Himmel und das Meer verlängert,  
der Bogen von einem anderen Schiff  
verschleiert andere Segler  
dass traurig, sang,  
dass traurig, sang.*

*O Fado nasceu um dia,  
quando o vento mal bulia  
e o céu o mar prolongava,  
na amurada dum veleiro,  
no peito dum marinheiro  
que, estando triste, cantava,  
que, estando triste, cantava.  
Ai, que lindeza tamanha,  
meu chão, meu monte, meu vale,  
de folhas, flores, frutas de ouro,  
vê se vês terras de Espanha,  
areias de Portugal,  
olhar ceguinho de choro.  
Na boca dum marinheiro  
do frágil barco veleiro,  
morrendo a canção magoada,  
diz o pungir dos desejos  
do lábio a queimar de beijos  
que beija o ar, e mais nada,  
que beija o ar, e mais nada.  
Mãe, adeus. Adeus, Maria.  
Guarda bem no teu sentido  
que aqui te faço uma jura:  
que ou te levo à sacristia,  
ou foi Deus que foi servido  
dar-me no mar sepultura.  
Ora eis que embora outro dia,  
quando o vento nem bulia  
e o céu o mar prolongava,  
à proa de outro veleiro  
velava outro marinheiro  
que, estando triste, cantava,  
que, estando triste, cantava.*

## Alkoholfreie Getränke

1.	<i>Coca Cola</i>	<small>1 2 3</small>	<b>0.3 l</b>	2.00 €
2.	<i>Coca Light</i>	<small>1 2 3</small>	<b>0.3 l</b>	2.00 €
3.	<i>Fanta</i>	<small>1 2</small>	<b>0.3 l</b>	2.00 €
4.	<i>Sprite</i>		<b>0.3 l</b>	2.00 €
5.	<i>Bitter Lemon</i>	<small>4</small>	<b>0.3 l</b>	2.00 €
6.	<i>Apfel-,Orange-,Traubensaft</i>		<b>0.3 l</b>	2.00 €
7.	<i>Tafelwasser</i>		<b>0.25 l</b> 2.00 €	<b>0.7 l</b> 4.50 €

## Biere

15.	<i>Pils</i>	<b>0.3 l</b> 2.30 €	<b>0.5 l</b> 3.30 €
16.	<i>Hefe hell</i>	<b>0.3 l</b> 2.30 €	<b>0.5 l</b> 3.30 €
17.	<i>Urstoff</i>	<b>0.3 l</b> 2.30 €	<b>0.5 l</b> 3.30 €
18.	<i>Hefe dunkel</i>		<b>0.5 l</b> 3.30 €
19.	<i>Kristallweizen</i>		<b>0.5 l</b> 3.30 €
20.	<i>Hefe alkoholfrei</i>		<b>0.5 l</b> 3.30 €
21.	<i>Pils alkoholfrei</i>	<b>0.33 l</b> 2.30 €	<b>0.5 l</b> 3.30 €



# Vinho Verde



*Der grüne Wein, so die wörtliche Übersetzung, stammt aus dem Anbaugebiet zwischen den Flüssen Douro und Minho im Norden des Landes und umfasst im wesentlichen Viana do Castelo, Braga und Porto.*

*In diesen feuchten Regionen wird ca 25% des portugiesischen Weins erzeugt.*

*Als Rebsorten dienen unter anderem Alvarinho, Avesso, Loureiro und Treixadura.*

*Das grün bezieht sich nicht auf die Farbe sondern auf den Umstand, dass die Trauben nicht voll reif gelesen werden.*

*Vinho Verde ist sowohl als Rot- und Weißwein als auch als Rose erhältlich.*

*Der Wein hat einen leichten, spritzigen Charakter.*

# Weine

## Rotweine

- |     |  |       |        |
|-----|--|-------|--------|
| 30. | <u>Monte Velho</u><br><i>Portugiesischer trockener eleganter Rotwein</i> | 0,2 l | 5.50 € |
| 31. | <u>Montepulciano</u><br><i>Italienischer trockener Rotwein</i>           | 0,2 l | 4.20 € |
| 32. | <u>Imiglykos</u><br><i>Griechischer lieblicher Rotwein</i>               | 0,2 l | 4.20 € |

## Weißweine

- |     |  |       |        |
|-----|--|-------|--------|
| 33. | <u>Pinot Grigio</u><br><i>Italienischer trockener Weißwein</i>   | 0,2 l | 4.20 € |
| 34. | <u>Val do dao</u><br><i>Portugiesischer trockener Weißwein</i>   | 0,2 l | 4.20 € |
| 35. | <u>Vinho Verde</u><br><i>Portugiesischer spritziger Weißwein</i> | 0,2 l | 4.90 € |
| 36. | Weinschorle  | 0,2 l | 3.50 € |

## Roseweine

- |     |   |       |        |
|-----|---|-------|--------|
| 37. | <u>Lancers</u><br><i>Portugiesischer Rosewein</i> | 0,2 l | 5.50 € |
|-----|---|-------|--------|

## Andere Weine

- |     |           |       |         |
|-----|-----------|-------|---------|
| 38. | Prosecco  | 0,7 l | 18.00 € |
| 39. | Apfelwein | 0,5 l | 3.10 €  |



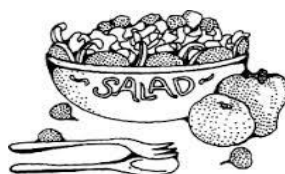
## Suppen

60. *Hühnersuppe* 4.50 €
61. *Zwiebelsuppe* 4.50 €
62. *Tomatensuppe* 4.50 €



## Salate

70. Griechischer 9.00 €  
mit Schafskäse, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven,  
Zwiebeln, Olivenöl und Essig
71. Puten 9.00 €  
mit Putenstreifen, Blattsalat, Tomaten, Gurken,  
Zwiebel und Balsamico Dressing
72. Thunfisch 8.00 €  
mit Thunfisch, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel  
und Balsamico Dressing
73. Meeresfrüchte 10.50 €  
mit Meeresfrüchte, Blattsalat, Tomaten, Gurken,  
Olivenöl und Essig



## Vorspeisen

80.	<i>Stockfischkroketten</i>	<i>4 stck</i>	<i>7.50 €</i>
81.	<i>Krebsfleisch paniert</i>	<i>4 stck</i>	<i>7.50 €</i>
82.	<i>Sardellen eingelegt in Olivenöl</i>		<i>7.50 €</i>
83.	<i>Sardellen frittiert</i>		<i>7.50 €</i>
84.	<i>Sepia gegrillt</i>		<i>9.00 €</i>
85.	<i>Scampis in Knoblauch-Ölivenöl</i>		<i>9.00 €</i>
86.	<i>Schafskäse paniert oder aus dem Backofen in Olivenöl</i>		<i>7.50 €</i>
87.	<i>Champignons mit Schafskäse und Knoblauch</i>		<i>7.00 €</i>
88.	<i>Gegrillte Peperonis</i>		<i>5.50 €</i>
89.	<i>Portugiesische Wurst flambiert</i>		<i>5.50 €</i>
90.	<i>Tomaten Mozzarella</i>		<i>7.00 €</i>
91.	<u><i>Lulínhas Piri-Piri</i></u>		<i>10.50 €</i>

*kleine Tintenfische in scharfer Marinade*



# Hauptgerichte

## Fleisch

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 100. | <i>Rumpsteak gegrillt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i> | 18.50 € |
| 101. | <i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes</i>                    | 9.50 €  |
| 102. | <i>Schweinekotelett gegrillt mit Bratkartoffeln</i>       | 10.50 € |
| 103. | <i>½ Hähnchen vom Grill pikant mit Pommes</i>             | 9.00 €  |
| 104. | <i>Flambierte Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln</i>    | 11.50 € |

*Alle Hauptgerichte mit Pommes oder Bratkartoffel*





## Fisch

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 110. | <i>Seehechtfilet gegrillt mit Bratkartoffeln</i>                     | 11.50 € |
| 111. | <i>Lachsfilet gegrillt mit Cafe de Paris Soße und Bratkartoffeln</i> | 16.50 € |
| 112. | <i>Tintenfisch gegrillt mit Pommes</i>                               | 11.50 € |
| 113. | <i>Tintenfischringe mit Alioli und Pommes</i>                        | 11.50 € |
| 114. | <i>Sepia gegrillt mit Bratkartoffeln</i>                             | 12.50 € |
| 115. | <i>Schwarzer Degenfisch mit Senfsoße und Kroketten</i>               | 18.50 € |
| 116. | <i><u>Paella Mix</u> pro Person c.a. 30' min</i>                     | 16.50 € |

*Mit Muscheln, Tintenfisch, Garnelen und Hähnchen*

*Alle Hauptgerichte mit Pommes oder Bratkartoffel*



## Dessert

120.	<i>Waldfrüchte mit Vanilleeis</i>	6.50 €
121.	<i>Eiscafe</i>	5.50 €
122.	<i>Crema Catalan</i>	6.50 €

## Warme Getränke

130.	<i>Espresso</i>	2.00 €
131.	<i>Cappuccino</i>	2.00 €
132.	<i>Latte macchiato</i>	2.50 €
133.	<i>Tee</i>	2.00 €
134.	<i>Heiße Schokolade</i>	2.00 €

## Apperitive

140.	<i>Porto rot oder weiß</i>	5 cl	3.00 €
141.	<i>Piccolo</i>	0.2 l	3.50 €
142.	<i>Martini rot oder weiß</i>	5 cl	3.50 €
143.	<i>Campari orange</i>	2 cl	4.50 €
144.	<i>Bacardi cola</i>	2 cl	4.50 €
145.	<i>Wodka lemon</i>	2 cl	4.50 €

## Liköre

155.	<i>Ouzo oder Anis</i>	2 cl	2.00 €
156.	<i>Licor Beirao</i>	2 cl	3.50 €
157.	<i>Licor 43</i>	2 cl	3.50 €
158.	<i>Baileys</i>	2 cl	3.50 €
159.	<i>Fernet</i>	2 cl	2.50 €
160.	<i>Ramazzotti</i>	4 cl	2.50 €

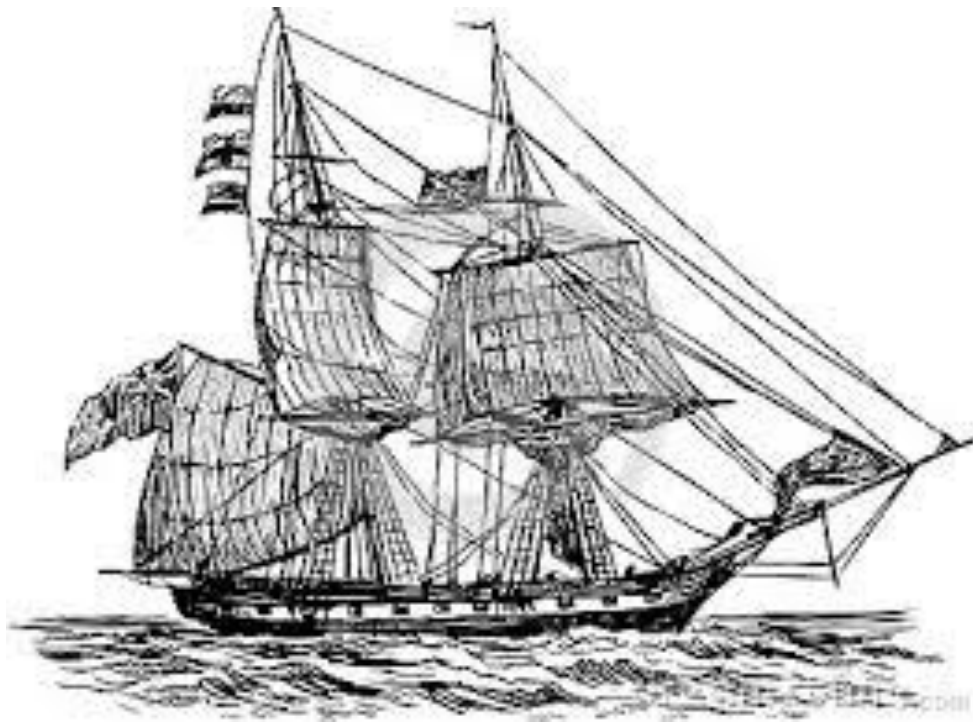
## Brandies

170.	<i>Ponte de Amarante</i>	2 cl	3.50 €
171.	<i>Jack Daniel</i>	2 cl	3.50 €
172.	<i>Wodka</i>	2 cl	2.00 €
173.	<i>Tequila</i>	2 cl	2.00 €
174.	<i>Obstschnäpse</i>	2 cl	3.00 €

1 FARBSTOFFE 2 MIT ANTIOXIDANTIONSMITTEL 3 KOFFEINHALTIG



# *Portugal*



*Wo das Land endet und das Meer beginnt*

*Bom Apetite*



Das größte

*Glück*

der Erde

liegt auf dem Rücken der

*Pferde*

