

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> ^(1,2,3)		0.3 l	2.50 €	
2.	<i>Cola Light</i> ^(1,2,3)		0.3 l	2.50 €	
3.	<i>Fanta</i> ^(1,2)		0.3 l	2.50 €	
4.	<i>Sprite</i>		0.3 l	2.50 €	
5.	<i>Bitter Lemon</i> ⁽⁴⁾		0.3 l	2.50 €	
6.	<i>Apfel-, Orange-, Traubensaft</i>		0.3 l	2.50 €	
7.	<i>Tafelwasser</i>	0.25 l	2.00 €	0.7 l	4.50 €

Biere

15.	<i>Pils</i>	0.3 l	2.50 €	0.5 l	3.50 €
16.	<i>Hefe hell</i>	0.3 l	2.50 €	0.5 l	3.50 €
17.	<i>Urstoff</i>	0.3 l	2.50 €	0.5 l	3.50 €
18.	<i>Hefe dunkel</i>			0.5 l	3.50 €
19.	<i>Kristallweizen</i>			0.5 l	3.50 €
20.	<i>Hefe alkoholfrei</i>			0.5 l	3.50 €
21.	<i>Pils alkoholfrei</i>	0.33 l	2.50 €	0.5 l	3.50 €



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

Weißweine

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

Roseweine

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

Andere Weine

- | | | | |
|-----|-----------|-------|---------|
| 38. | Prosecco | 0,7 l | 18.00 € |
| 39. | Apfelwein | 0,5 l | 3.50 € |

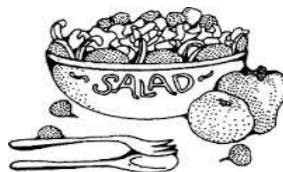
Suppen

60. *Hühnersuppe*^(a,c,m) 5.50 €
61. *Zwiebelsuppe*^(a,c,f,g,l,m,o) 5.50 €
62. *Tomatensuppe*^(a,c,f,g,l,m,o) 5.50 €



Salate

70. Griechischer 9.00 €
mit Schafskäse^(g), 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^(d), Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel
und Balsamico Dressing
73. Meeresfrüchte 10.50 €
mit Meeresfrüchte^(b,p,r), Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Olivenöl und Essig



Vorspeisen

- | | | | |
|-----|---|---------|---------|
| 80. | <i>Stockfischkroketten^(c,d,l)</i> | 5 stück | 8.50 € |
| 81. | <i>Krebsfleisch^(b,c) paniert</i> | 5 stück | 8.50 € |
| 82. | <i>Sardellen^(d) eingelegt in Olivenöl</i> | | 7.50 € |
| 83. | <i>Sardellen^(a,d) frittiert</i> | | 8.50 € |
| 84. | <i>Sepia^(r) gegrillt</i> | | 9.50 € |
| 85. | <i>Scampis^(b) in Knoblauch-Ölivenöl</i> | | 9.50 € |
| 86. | <i>Panierter Schafskäse^(a,c,g) oder
aus dem Backofen in Olivenöl</i> | | 8.50 € |
| 87. | <i>Champignons mit Schafskäse^(g)
und Knoblauch</i> | | 8.00 € |
| 88. | <i>Gegrillte Peperonis</i> | | 6.50 € |
| 89. | <i>Portugiesische Wurst^(1,5) flambiert</i> | | 5.50 € |
| 90. | <i>Tomaten Mozzarella^(g)</i> | | 8.00 € |
| 91. | <i><u>Lulinhas Piri-Piri</u>
kleine Tintenfische^(r) in scharfer Marinade⁽⁵⁾</i> | | 10.50 € |



Hauptgerichte

Fleisch

- | | | |
|------|---|---------|
| 100. | <i>Rumpsteak gegrillt mit Zwiebeln,
Bratkartoffeln</i> | 18.50 € |
| 101. | <i>Schnitzel Wiener Art ^(a,c)
mit Pommes</i> | 10.50 € |
| 102. | <i>Schweinekotelett gegrillt mit
Bratkartoffeln</i> | 12.50 € |
| 103. | <i>½ Hähnchen vom Grill pikant mit
Pommes</i> | 9.00 € |
| 104. | <i>Flambierte Schweineschnitzel mit
Bratkartoffeln</i> | 12.50 € |

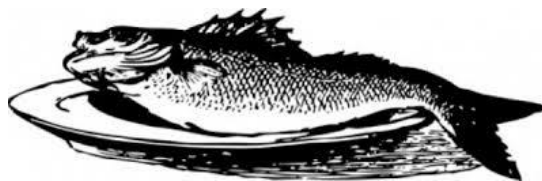
Alle Hauptgerichte mit Pommes oder Bratkartoffel



Fisch

110. Seehechtfilet ^(a,d) gegrillt mit Bratkartoffeln 13.50 €
111. Lachsfilet ^(a,d) gegrillt mit Cafe de Paris Soße ^(c,f,g,l,m) und Bratkartoffeln 16.50 €
112. Tintenfisch ^(r) gegrillt mit Pommes 13.50 €
113. Tintenfischringe ^(a,c,r) mit Alioli ^(c) und Pommes 13.50 €
114. Sepia ^(r) gegrillt mit Bratkartoffeln 13.50 €
115. Schwarzer Degenfisch mit Senfsoße ^(g,m) und Kroketten 18.50 €
116. Paella Mix ^(1,b,p,r) pro Person 16.50 €
Mit Muscheln, Tintenfisch, ca. 30 min
Garnelen und Hähnchen

Alle Hauptgerichte mit Pommes oder Bratkartoffel



Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 120. | Waldfrüchte mit Vanilleeis ^(1,c,g,h) | 6.50 € |
| 121. | Eiscafe ^(1,c,g,h) | 5.50 € |
| 122. | Crema Catalan | 6.50 € |

Warme Getränke

- | | | |
|------|------------------|--------|
| 130. | Espresso | 2.30 € |
| 131. | Cappuccino | 2.50 € |
| 132. | Latte macchiato | 3.50 € |
| 133. | Tee | 2.00 € |
| 134. | Heiße Schokolade | 3.00 € |

Apperitive

- | | | | |
|------|---------------------------------|-------|--------|
| 140. | Porto rot oder weiß | 5 cl | 3.00 € |
| 141. | Piccolo | 0.2 l | 3.50 € |
| 142. | Martini rot oder weiß | 5 cl | 3.50 € |
| 143. | Campari orange ⁽¹⁾ | 2 cl | 4.50 € |
| 144. | Bacardi cola ^(1,2,3) | 2 cl | 4.50 € |
| 145. | Wodka lemon | 2 cl | 4.50 € |

Liköre

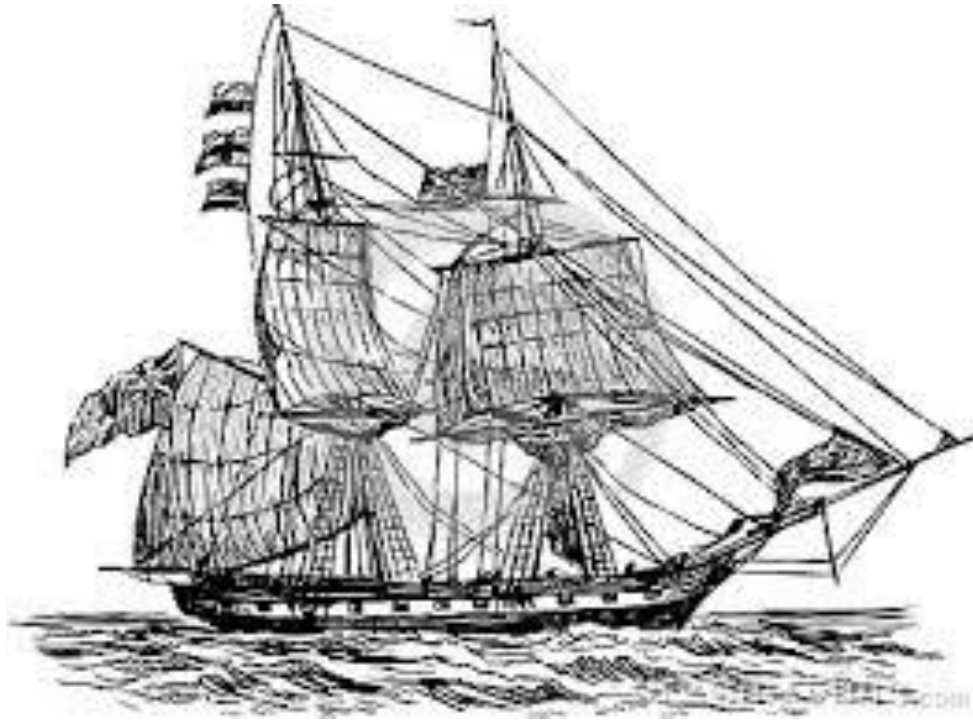
155.	<i>Ouzo oder Anís</i>	2 cl	3.00 €
156.	<i>Lícor Beírao</i>	2 cl	3.50 €
157.	<i>Lícor 43</i>	2 cl	3.50 €
158.	<i>Baileys</i>	2 cl	3.50 €
159.	<i>Fernet</i>	2 cl	2.50 €
160.	<i>Ramazzottí</i>	4 cl	2.50 €

Brandies

170.	<i>Ponte de Amarante</i>	2 cl	3.50 €
171.	<i>Jack Daniel</i>	2 cl	5.50 €
172.	<i>Wodka</i>	2 cl	2.50 €
173.	<i>Tequila</i>	2 cl	3.00 €
174.	<i>Obstschnäpse</i>	2 cl	3.00 €



Portugal



Wo das Land endet und das Meer beginnt

Bom Apetite