



# - STARTERS -

MEZE OF MEDITERRANEAN FLAVOURS // 10.00 €  
tabbouleh salad, hummus,

cream of smoked cod roe taramasalata,  
kalamata olives and toasted pita bread

Mezze mit mediterranen Aromen, Tabbouleh-Salat,  
Hummus, Taramosalata (Creme aus geräuchertem  
Kabeljau-Roggen), Kalamata-Oliven  
und getoastetes Pitabrot

SALMON MARINATED WITH SPICES AND BEETROOT // 10.75 €  
potato and quinoa salad, tomato confit  
and crème fraîche with fennel

Marinierter Lachs mit Gewürzen  
und roter Beete an Kartoffelsalat, Quinoa,  
Tomatenkonfit und Crème Fraîche mit Fenchel

SALAD OF LIGHTLY TOASTED GOAT CHEESE // 11.75 €  
with roasted vegetables, tomato confit  
and caramelized pickle onions

Leicht gratiniert Schafskäse an gebratenem Gemüse,  
Tomatenkonfit und glasierten Perlzwiebeln



SMOKED DUCK BREAST // 12.75 €  
purée of sweet potatoes and mascarpone,  
tomato chutney with pineapple and pink peppercorns,  
green peas marinated in vinegar and cherry sauce

Geräucherte Entenbrust  
an Süßkartoffel-Mascarpone-Püree,  
Tomatenchutney mit Ananas und rosa Pfeffer,  
in Essig marinierten Erbsen und Kirschsauce

CRISPY ROLL // 12.75 €  
stuffed with shredded smoked pork shank  
with granary mustard mayonnaise and buckwheat salad

Geräucherte Schweinehaxe im Blätterteigmantel  
mit gereifter Senf-Mayonnaise und Buchweizensalat

FRIED PRAWNS (5 UNITS) // 13.00 €  
in a crust of fine strips of potato  
with sweet chilli sauce and tzatziki

Frittierte Garnelen (5 Stück) in einem knusprigen  
Mantel aus Kartoffelfäden an Zaziki-  
und süßer Chilisaucе

# - VEGETARIAN -

LINGUINE "ALLE PESTO" // 10.00 €  
with cherry tomatoes

Linguine alle pesto mit Kirschtomaten

LENTIL AND BULGUR WHEAT MEATBALLS // 10.00 €  
with a slightly spicy tomato sauce

Linsen-Bulgur-Bällchen  
an leicht scharfer Tomatensauce

RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS // 11.00 €  
ricotta and parmesan in a fresh sage  
and butter sauce

Pilz-Ravioli mit Ricotta und Parmesan,  
Buttersauce und frischem Salbei

AUBERGINE GRATIN WITH RATATOUILLE // 11.00 €  
and smoked scamorza mozzarella in a tomato  
and pesto sauce

Gratinierte Aubergine mit Gemüse-Ratatouille  
und geräuchertem Scamorza an Tomaten-Pesto-Sauce



---

## TAKING CARE OF YOU !!

WIR KÜMMERN UNS UM SIE !!

---

for more information on special menus, for allergies,  
intolerances, babies and/or children,  
consult our team before making your order,  
thank you

weitere Informationen über Allergien, Gluten-freie Menus,  
Babys und / oder Kinder fragen sie unsere Mitarbeiter  
bevor sie ihre Bestellung machen,  
Danke

BASKET OF ASSORTED  
extra virgin olive oil, butters and  
Verschiedene Brotsorten, natives Olivenöl extra

---

## to nourish the soul !!

---

SOUP . SUPPE

SOUP OF THE DAY // 5.00 €  
Tagessuppe

MEDITERRANEAN VEGETABLE CREAM SOUP // 5.50 €  
Mediterrane Gemüsecremesuppe

---

## LIKE A FISH TAKES TO WATER ...

---

FISH . FISCH

SEARED FILLETS OF SEA BASS // 19.95 €  
with scallops, quinoa tabbouleh  
with grilled courgette  
and green asparagus

Seebarschfilet mit Jakobsmuschel  
an Quina-Tabbouleh mit gegrillter Zucchini  
und grünen Spargeln

ROASTED SALMON FILLET // 17.50 €  
with a crust of corn flakes and aromatic herbs,  
couscous with spinach, peas, tomato,  
and crustacean broth

Gebratenes Lachsfilet mit Cornflakes-Kräuter-Kruste,  
Couscous mit Spinat, Erbsen, Tomate  
und einer Meeresfrüchte-Bouillon

LOIN OF MADEIRAN SNAPPER BAKED WITH MUSSELS // 18.00 €  
puréed sweet potatoes and tomato ragout

Gebratene Madeira-Meerbrasse mit Miesmuscheln  
an Süßkartoffel-Tomaten-Püree

SAUTÉED PRAWNS WITH MUSSELS // 19.90 €  
sweet and sour provençal sauce  
and basmati rice

Sautierte Garnele  
mit Miesmuscheln an süßsaurer Provence-Sauce  
und Basmati-Reis

GROUPER FROM OUR ATLANTIC COAST CURRY // 18.50 €  
with basmati rice

Curry Zackenbarsch von unserer Atlantikküste  
mit Basmatireis



# NU

D BREADS // € 2.75

and paste of mediterranean flavours

ra, Butter und Pastete mit mediterranen Aromen

---

*you are the meat you eat !!*

---

MEAT . FLEISCH

---

**CHICKEN LEG // 16.00 €**

stuffed with fresh sausage meat (pork)  
and chestnuts, flavoured with lemon, sage,  
and lentil ragout

Gefüllter Hähnchenschlegel mit frischer Wurst  
(vom Schwein) und Kastanien  
mit Zitronen-Salbei-Aroma auf Linsenragout

**GRILLED LAMB CUTLETS // 19.00 €**

with garlic and rosemary, potato à la crème  
with truffle, piperade of vegetables caramelized  
in balsamic vinegar

Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch  
und Rosmarin an Sahnekartoffeln mit Trüffeln  
und einer Piperade mit glasiertem Balsamico-Gemüse

**PORK BELLY CONFIT WITH SPICES // 16.00 €**

risotto of porcini and portobello mushrooms

Konfitierter Schweinebauch  
mit Kräutern an Steinpilz-Portobello-Risotto

**DUCK LEG CONFIT // 16.50 €**

ragout of white beans, shallots,  
pumpkin and mushrooms

Geschmorter Entenschlegel  
auf weißem Bohnenragout mit Schalotten,  
Kürbis und Pilzen

**TOURNEDOS OF BEEF FILET MIGNON (180GR) // 19.00 €**

reduction of Madeira wine with porcini,  
vegetables from the daily market  
and fried potatoes

Tournedos vom Filet mignon (180 g)  
an Madeirawein-Reduktion mit Steinpilzen,  
tagesfrischem Gemüse vom Markt und Pommes frites

---

portobay discounts

---

GOURMET 10% . PRESTIGE 10% . PRESTIGE GOLD 15%

---

no dish, food product or drink, including the couvert,  
may be charged if not requested or used by the client

kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,  
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt  
oder verzehrt wird

# AND ... T

*to take care of you*

DESSERTS & DIGESTIF

CHOCOLATE TEMPTATION OPALIS // 8.75 €

jivara and tainori chocolate  
with coffee and amaretto cream,  
almond macaroon and pistachio ice cream  
Opalys-, Jivara- und Tainori-Schokolade  
mit Kaffee-Amaretto-Creme, Mandel-Macaron  
und Pistazieneis



PORTO LBV // 4,60 €

CRÈME BRULÉE // 7.75 €

scented with ginger and raspberry ice cream  
Crème brûlée mit Ingwer und Himbeereis



MOSCATEL DE SETÚBAL // 3,00 €

PASSION FRUIT TIMBALE // 7.75 €

with crunchy meringue and coffee cream  
Maracuja-Timbale mit knusprigem Baiser  
und Kaffee-Creme



MADEIRA BUAL 10 YEARS // 5,50 €

PINA COLADA PARFAIT WITH MANGO SORBET // 7.75 €

Pina Colada Parfait mit Mangosorbet



LICOR « RUM LARANJA » // 6,50 €

CHOCOLATE SPHERE // 8.75 €

with hazelnut mousse, parfait of madeira,  
passion fruit coulis and raspberry sorbet  
Schokoladenkugel mit Haselnuss, Madeirawein-Parfait,  
Maracuja-Coulis und Himbeersorbet



MADEIRA VERMUTE "MOOT" BY WILLIAN HINTON // 3,90 €

COFFEE . KAFFEE // € 2.10



MADEIRA RU

# NO ENFOLD

*ur sweet tooth . . .*

STIVE . DIGESTIF

SLICED FRESH FRUIT // 8.75 €  
flavoured with passion fruit syrup  
and vanilla ice cream

Scheiben geschnittenen Früchte aromatisiert  
mit Passionsfruchtsirup un Vanilleeis



MADEIRA MALMSEY 10 YEARS // 5,50 €

SELECTION OF CHEESES // 10.75 €  
with grapes and savouries

Häppchen Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck



PORTO TAWNY // 3,20 €

ICE CREAM . SPEISEEIS  
1 scoop . Kugel // 2.75 €  
3 scoops . Kugeln // 6.50 €



MARQUES DE MARIALVA BLANC DE BLANC // 6.00€  
sparkling wine (glass) . Sekt (Glas)



alma di vino

WINES . WEINE

around 90 references,  
portuguese wines are the highlight . . .

mit circa 90 sorten bilden die  
portugiesischen weine das schwergewicht . . .

UM 6 YEARS BY WILLIAN HINTON // 7,50 €



WWW.PORTOBAY.COM

#PORTOBAY     

LISBOA, ALGARVE, MADEIRA, SÃO PAULO, RIO DE JANEIRO, BÚZIOS . . .

