



- 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 fraiche 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 !!

— VERWÖHNEN SIE SICH !! —

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



0 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 . . .

