



a
AL-
-FAMA
PORTUGUESE . . . 
to start . . .



COUVERT

BREAD BASKET SELECTION

2.50 €

with virgin olive oil, gourmet "flor de sal" salt, olives marinated with garlic, oregano and goat cheese, selection of butters

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, natives Olivenöl mit Fleur de Sel, marinierte Oliven mit Knoblauch, Oregano und Ziegenkäse und verschiedene Buttersorten zur Auswahl

STAR- -TERS

STARTERS BUFFET

8.00 €

Vorspeisen Büfett

TRADITIONAL FLAME CHORIZO SAUSAGE

8.00 €

with sugar cane rum

Traditionelle Chorizo-Wurst am Spieß gebraten und mit Rum flambiert

PLATTER OF PORTUGUESE COLD CUTS

9.50 €

cured ham, "salame" and portuguese pork sausage and homemade mini toasts with olive oil and garlic

Portugiesische Wurstplatte :

Rohschinken, Paio-Rollschinken, Linguiça-Wurst und hausgemachtes Toastbrot mit Olivenöl und Knoblauch

SMOKED SALMON CARPACCIO

10.50 €

with tzatziki and tomato Chutney

Geräucherter Lachs-Carpaccio mit Zaziki und Tomatenkompott

EDEN MAR BRAISED MUSSELS

9.50 €

with coconut milk, sesame seeds, green pepper corns and fresh coriander

Miesmuscheln à la Eden Mar mit Kokosmilch, Sesamsamen, grünem Pfeffer und frischem Koriander

SAUTÉED PRAWNS (5 PIECES)

14.00 €

with madeira wine and garlic butter, pickled vegetables marinated with spices and lettuce leaves

Sautierte Garnelen mit Madeirawein und Knoblauchbutter, in Essig eingelegtes und mit Gewürzen und Salatblättern mariniertes Gemüse (5 Stück)

- * for more information on special menus for allergies, intolerances, babies and/or children, consult our team before making your order, thank you
für weitere Informationen über Allergien, glutenfreie Speisen und Spezialmenüs für Babys und/oder Kinder wenden Sie sich vor der Bestellung bitte an unser Team, vielen Dank

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, wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird

SOUPS

- SOUP OF THE DAY 5.00 €
Tagessuppe
- CREAM OF ROASTED TOMATO 5.50 €
with basil olive oil, mini toasts with cheese and roasted pine nuts
Überbackene Tomatensuppe mit Basilikum-Olivenöl,
Käse-Toast und gerösteten Pinienkernen
- MADEIRA TRADITIONAL WHEAT SOUP 5.50 €
with vegetables and pork
Traditionelle Weizensuppe nach Madeira-Art

THE- -BEST-OF

- BREADED SCABBARD FISH FILLET 12.50 €
with banana and passion fruit butter sauce with sweet potatoes
Panierter Degenfisch mit Banane an Maracuja-Buttersauce
und Süßkartoffeln
- OCTOPUS, CUTTLEFISH AND SEAFOOD STEW 14.00 €
mini toast, flavored with garlic and olive oil
 Eintopf mit Krake, Tintenfisch, Fisch,
Meeresfrüchten und Knoblauchtoast mit Olivenöl
- RICE, MONKFISH AND PRAWN CATAPLANA, 14.00 €
flavoured with fresh coriander
Seeteufel-Cataplana mit Garnelen und frischem Koriander
- ROASTED SEA BREAM FILLETS 13.00 €
on a bed of vegetables, tomato sauce with capers,
black olives and aromatic fresh herbs
Im Ofen gebackenes Goldbrassenfilet auf Gemüsebett,
mit Tomatensauce schwarzen Oliven, Kapern und frischen Kräutern
- POACHED COD LOIN IN OLIVE OIL, 13.00 €
flavoured with garlic and bay leaves, served with chickpea stew
Bei niedriger Temperatur mit Olivenöl, Lorbeer
und Knoblauch pochiert Stockfisch an geschmorten Kichererbsen

portobay discounts

- 10% GOURMET
- 10% PRESTIGE
- 15% PRESTIGE GOLD



a

AL-
-FAMA

PORTUGUESE . . .



to enfold !!



OUR- -COAST

TUNA STEAK 13.00 €

marinated in fresh herbs and spices served on hot stone, freshly steamed vegetables of the day and fried maize or boiled potatoes

Mit frischen Kräutern und Gewürzen mariniertes Thunfischsteak auf heißem Stein serviert, mit gedämpftem tagesfrischem Gemüse und frittierten Maisschnitten oder gekochten Kartoffeln

PIRIPIRI JUMBO PRAWNS [3 PIECES] 25.00 €

sautéed in olive oil, garlic, with vegetable rice or mixed salad

Scharfe Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Piri Piri sautiert, mit Gemüsereis oder gemischtem Salat (3 Stück)

ROASTED LOIN OF SEA BASS 18.50 €

flavoured with fresh herbs, butter sauce, fresh steamed vegetables and boiled potatoes

Gebatener Wolfsbarsch an frischen Kräutern und Buttersauce, mit gedämpftem tagesfrischem Gemüse und gekochten Kartoffeln

OUR- -SPECIALITIES

“ESPETADA MADEIRENSE” 16.00 €

traditional skewer of filet mignon and entrecôte, served with fried sweetcorn, fried potatoes or mixed salad

Regionaler Bratspieß mit Filets mignon und Entrecôte vom Rind, mit frittierten Maisschnitten, Pommes frites oder gemischtem Salat

PORTUGUESE SAUTÉED STEAK 16.00 €

with cured ham, garlic, bay leaf and sautéed potatoes

Rindersteak auf portugiesische Art mit Rohschinken, Knoblauch, Lorbeer und sautierten Kartoffeln

ALENTEJO BLACK PORK CHEEK CONFIT IN RED WINE 15.00 €

Geschmorte Schweinebäckchen vom Iberischen Schwein in Rotweinconfit

CHICKEN BREAST 14.00 €

stuffed with chorizo, onions, herbs and chillies, puréed sweet potato, kale sautéed with beans in a red wine reduction with tarragon

Gebatene Hähnchenbrust mit einer Füllung aus Chouriço-Wurst, Zwiebeln, Kräutern und roter Chilischotenpaste an Süßkartoffelpüree, sautiertem Kohl mit Bohnen und einer Estragon-Rotwein-Sauce

TRADITIONAL MADEIRAN VINHA D'ALHOS 12.50 €

marinated pork cooked in white wine and garlic

In Weißwein und Knoblauch mariniertes Schweinefleisch auf Madeira-Art

portobay discounts

10% GOURMET

10% PRESTIGE

15% PRESTIGE GOLD

GRILLED ENTRECOTE 14.00 €
with foie gras butter, fresh steamed vegetables,
french fries or baked potato

Gegrilltes Entrecôte mit Foie gras-Butter
mit gedämpftem frischem Gemüse,
Pommes frites oder gebackenen Kartoffeln (160 g)

SLOW-COOKED ROASTED SHANK OF LAMB 16.00 €
with truffle puréed potatoes,
madeira wine sauce flavoured with mint

Bei niedriger Temperatur langsam geschmorte Lammkeule
an Kartoffelpüree, mit Trüffeln an Madeiraweinsauce mit Minze

BEEF FILLET SERVED ON A HOT STONE (200 GR) 18.00 €
with fresh steamed vegetables and baked potato

Filet auf heißem Stein mit gedämpftem frischem Gemüse
und gebackenen Kartoffeln (200 g)

GRILLED LAMB CUTLETS 18.50 €
with mint sauce, fresh steamed vegetables and roast potatoes

Gegrilltes Lammkotelett mit Mintsauce,
frischem gedünsteten Gemüse und gebackenen Kartoffeln

DE- -SSERTS

DESSERT BUFFET 5.50 €
Dessert Büffet

ORANGE AND CINNAMON TART WITH RASPBERRY COULIS 6.00 €
Orangenkuchen mit Zimt auf Himbeercoulis

COTTAGE CHEESE AND PASSION FRUIT DELIGHT 6.00 €
Frischkäse mit Maracujamark

TRANCHE OF COCONUT PUDDING 6.00 €
with chocolate ice cream
Kokospudding mit Schokoladeneis

MARQUISE OF PINEAPPLE 6.00 €
with wild berry coulis
Ananas-Marquise an Walbeeren-Coulis

TRADITIONAL CRÈME BRÛLÉE 6.00 €
Traditionelle Crème brullé

ASSORTMENT OF ICE CREAMS 6.00 €
Auswahl verschiedener Eissorten

SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES FROM THE BUFFET 5.50 €
Auswahl portugiesischer Käsesorten am Büffet