

Menü - 01.05.-12.05.2024

[www.kulinarium.pt](http://www.kulinarium.pt)  
[www.kulinarium-academy.com](http://www.kulinarium-academy.com)

Suppe

**Krustentier Bisque mit Küsten Kräutern**

Elegante Krustentier Bisque verfeinert, mit eigener Einlage. Geschmückt, mit fein sortiertem saisonalem Gemüse und knackigen Küsten-Kräutern der Algarve.

**8,90 €**

oder Vorspeise A

**Gebeiztes Lachs-Tatar mit Avocadocreme und kleinen Pilzen**

Von Meisterhand gebeiztes Lachs-Tatar tummelt sich mit saftiger Crème fraîche an knackigen Schalotten und einer erfrischenden Avocadocreme. Serviert wird diese Feinschmecker-Vorspeise an kleinen Pilzen, mit marinierter Gurke und knusprigen Cerealien Crunch verfeinert mit gereiften Tomaten.

**9,30 €**

oder Vorspeise B

**Aufgeschnittenes Rinderfilet auf hausgebackener Brioche an Trüffel-Mayonnaise und gebackenen Schalotten**

Verführerisch aufgeschnittenes, kalt aufgeschnittenes Rinderfilet schichtet sich saftig auf einer knusprig gerösteten Scheibe hausgebackenen Brioche. Elegante hausgemachte Trüffel-Mayonnaise verfeinert diese spektakuläre Vorspeise. Serviert wird, diese Spezialität des Hauses mit marinierten Blattsalat-Variationen an gebackenen Schalotten und einer meisterlichen Portwein-Balsamico Reduktion.

**9,30 €**

oder Salat A

**César Salat Kulinarium Style**

Saftige im sensationellen Kräuter-knusper-Mantel gebratene fein aufgeschnittene Hühnerbrust, lehnt sich lecker an eine knackige Salat-Herzen-Selektion, mit gebratenen Croutons, knusprigem Speck und gehobelten Parmesan-Käse. Serviert wird diese weltweit beliebte Salat-Kombination, traditionell an einem hausgemachten César-Dressing verfeinert, mit leichten Sardellen und saftigen Kapern an Senf.

**7,90 €**

oder Salat B

**Karamellisierter Ziegenkäse mit Roter Bete und Himbeere Dressing**

Unverwechselbarer karamellisierter Ziegenkäse der Region kuschelt auf einem saftigen Bett aus Roter Bete und saisonalen Blattsalat Variationen, an verführerisch duftendes Himbeer-Dressing und betörenden Walnüssen.

**7,90 €**

**Tapas der Woche**

- hausgemachte Thunfisch Paté
- getrocknete Tomaten Paté mit Algarve-Mandeln
- marinierte Kräuterkarotten
- handgemachte Feta-Käse-Creme

**12,80 €**

Hauptgang A

### **Portugiesisches Cordon Bleu gefüllt mit Schinken, Chouriço und zwei regionalen Käse-Variationen**

Knuspriges sensationelles portugiesisches Cordon bleu vom Jungrind, gefüllt mit luftgetrockneten Schinken vom Algarve Schwein und geräucherte Chouriço Wurst aus der Serra und in Harmonie veredelt, mit zwei regionalen Käse-Varianten.

Serviert wird dieses knusprige Spektakel an einen lauwarmen Frühlings-Kartoffelsalat an knackigem Gemüse vom Markt.

**Normale Portion 22,80 € / Kleine Portion 19,80 €**

oder Hauptgang B

### **Filet vom Algarve Schwein mit Portwein-Soße**

Saftig gebratenes Filet vom Algarve-Schwein schmückt sich, mit einer glänzenden hausgemachten Portwein-Soße. Serviert wird diese regionale Spezialität an knusprigen, panierten Blumenkohl und knackigen Frühlings-Lauch verfeinert mit einem handgemachten Kräuter-Kartoffel-Stampf.

**Normale Portion 18,30 € / Kleine Portion 16,30 €**

oder Hauptgang C

Für Fisch Insider 98 % Gräten frei

### **Konfiertes Kabeljau an Weißwein-Soße mit Paprika und knusprigen Macaire Stangen**

Saftig konfiertes Kabeljau-Filet mit einer sensationellen knusper Haube schmiegt sich elegant an eine fein abgeschmeckte Zitronen-Weißwein-Soße. Serviert wird diese portugiesische Spezialität an veredelten Paprika-Variationen, geschmort und auch als Püree. Handgemachte knusprige Kartoffel-Macaire-Stangen verfeinern diese atlantische Fisch-Kombination.

**Normale Portion 22,40 € / Kleine Portion 20,40 €**

oder Hauptgang D

Vegetarische Kombination

### **Hausgemachte Falafel mit Kräuterjoghurt-Soße, Granatapfel und Couscous**

Knusprige hausgemachte Falafel verfeinert, mit einer fein abgeschmeckten Kräuter-Joghurt-Soße an einer eleganten Paprika-Salsa, mit Granatapfel und Avocado-Creme sowie Algarve-Zitrone und mit Gewürzen veredelter Couscous.

**Normale Portion 18,30 € / Kleine Portion 16,30 €**

oder Hauptgang

Vegan

### **Fragen Sie nach unserer Veganen Kombination**

Auf Anfrage wird unsere Küche tagesfrische, saisonale und regionale vegane Kombinationen für Sie zubereiten.

**Portion 18,30 €**



## **Heimat- Genuss- Menü**

Im Laufe der Jahre sind nicht nur unsere Gäste uns ans Herz gewachsen, sondern auch viele Rezepte und Kreationen aus unserer Küche. Wir möchten Ihnen ermöglichen, uns zu besuchen und unser

**„Heimat-Genuss-Menü“**  
zu genießen.

Das nicht zu große „Heimat-Genuss-Menü“ wechselt einmal die Woche, mit traditionellen Kombinationen aus unserem Hause.

**Das Heimat-Genuss-Menü,  
besteht aus, folgenden Komponenten.**

In diesem Menü werden ausschließlich regionale Produkte verwendet und somit örtliche Hersteller und portugiesische Händler unterstützt.

### **Vorspeise**

Elegante Krustentier Bisque verfeinert, mit eigener Einlage. Geschmückt, mit fein sortiertem saisonalem Gemüse und knackigen Küsten-Kräutern der Algarve.

### **Hauptspeise**

Knuspriges sensationelles portugiesisches Cordon Bleu vom Jungrind, gefüllt mit luftgetrockneten Schinken vom Algarve Schwein und geräucherte Chouriço Wurst aus der Serra und in Harmonie veredelt, mit zwei regionalen Käse-Varianten. Serviert wird diese knusprigen Spektakel an einem lauwarmen Frühlings-Kartoffelsalat an knackigem Gemüse vom Markt.

### **Dessert**

Annetts hausgemachter Blaubeer-Mandel-Biskuit-Torte.

**Preis pro Person 33,50 €, für 3 Gänge**

[wir servieren in diesem Menü etwas kleiner Portion-Größen]



Dessert A

### **Mango Spektakel**

Hausgemachte Mango-Mousse, mit Gelee und Mango-Gel. Serviert wird diese edle Dessert-Variation, mit Schokoladen-Creme, Vanille Crumble, regionalen Limetten und einem Joghurt-Mango Espuma.

**8,90 €**

Dessert B

### **Himbeer-Verführung**

Elegante Himbeer-Joghurt Pannacotta, mit karamellisierter Schokolade an Himbeer-Gel und frische Himbeeren an einer handgemachten, knusprig gebackenen Hippe.

**8,90 €**

Dessert C

### **Blaubeer-Mandel-Torte**

Annetts hausgemachter Blaubeer Mandel Biskuit Torte.

**7,50 €**

Dessert D

### **Schokoladen Pfefferminz Eiscreme**

Hausgemachte Schokoladen Pfefferminz-Eiscreme.

**6,50 €**

Dessert E

### **Edler und seltener Dessert-Wein von der Algarve**

Zum perfekten Abschluss passt ein edler und seltener Dessert-Wein zum Genießen, oder auch als Begleitung zu einem passenden Dessert.

**6,90 €**

Dessert F

### **Affogato al caffè**

Espresso mit Vanille Eiscreme

**3,60 €**

Einzigartig & Spektakulär

## **Verschiedene hausgemachte Pralinen**

Hausgemachte Pralinen auf Nachfrage.

Pro Praline 1,00 €

Vom Patissier und Küchenmeister René Busse.