

ZUM STARTEN | TO START

Blattsalat-Bouquet mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen Fresh seasonal salad with herbs, fruits and roasted seeds	15
Oktopus lauwarm mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette Octopus with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime	22
“Black Tiger“ Crevettenwürfel mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten Diced tiger prawns, fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal	21
Rindstatar “Oliveiras“ mit Olivenöl und einem Wachtelei, Zwiebelconfit dazu Beef steak Tatar with quail egg, olive oil and a delicious onion confit	26 34

AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

Hummer-Crèmesuppe und eine köstliche Meeresfrüchterolle Lobster bisque with a delicious seafood-roll	19
Consommé und ein knuspriger Brasatostrudel Consommé with a crispy brasato strudel	18

VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

Rosmarin-Rahmpolenta mit frischem Gemüse und einem pochierten Ei Creamy polenta with rosemary, fresh vegetables and a poached egg	32
Linguine „frutti di mare“ Köstliche Meeresfrüchte mit Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten Linguine “frutti di mare” marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato	38

DAS ANDERE MENÜ | THE OTHER SET MENU

Vegetarisch oder vegan – überraschen Sie sich!

3-Gang ab 59 | 4-Gang ab 69 | 5-Gang ab 79 | bitte zwei Tagen im Voraus bestellen

Vegetarian or vegan – surprise yourself!

3 course f. 59 | 4 course f. 69 | 5 course f. 79 | please preorder with two days

LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

Die "Trilogie des Meeres" mit geröstetem Knoblauch auf frischem Spinat 56
 Oktopus vom Grill, Bacalao-Kartoffel-Timbale, gebratener Bärenkreb und Rosmarinkartoffeln

The "Sea trilogy", fresh spinach with garlic and small roasted potatoes
 With: Grilled Octopus, a timbale of Codfish, Slipper Lobster

Der Meeresfrüchte-Risotto – das Nonplusultra der Küche Portugals! 48 | 58

A delicious **Seafood Risotto** – Portugal's traditional seafood dish, par excellence!

Tagesfisch – Fragen Sie uns nach dem "catch of the day" Tagespreis

Fish of the day – please ask us about the "catch of the day"

KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

Saltimbocca mit Pata Negra und Salbei unseres Gartens | Steinpilzrisotto mit Bacon 38 | 46

Escalopes of veal "Saltimbocca" and risotto with porcini and bacon

Rindsfilet-Médailles (ca.) 100g | 39 300g | 68 200g | 56

Chilijus und Linsenragout, feiner Sellerie-Kartoffelpüree

Beef Tenderloin Medallions with chili gravy and lentils, mashed celery and potatoes

OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

Riesencreveten "Piri-Piri" 39 | 47

mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, Safranrisotto und frischer Spinat

King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, the best saffron risotto

"HausSpecial" | nur bei OLIVEIRAS! 250g | 54 200g | 44

Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce, Pommes Allumettes

Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and crispy Pommes Allumettes

Entrecôte "Café de Paris" in feinen Tranchen 150g | 39 250g | 52 180g | 44

unsere Kräuterbuttersauce und die knusprigen Pommes Allumettes

Beef Sirloin Steak "Café de Paris" *just like we like* and crispy Pommes Allumettes

zhgbfvcx

EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Weissweinrisotto 9 | Safranrisotto 10 | Linsen 7 | frischer Spinat 9 | frisches Gemüse 9
 Ofengemüse 8 | Grillgemüse 8 | Kartoffelpüree 8 | Rahmpolenta 8 | Rosmarinkartoffeln 8
 Pommes Allumettes 8 | köstliche handgeschnittene Pommes 12 - bitte auf Vorbestellung!