



LISBOA LOUNGE

Speisekarte

WINE and DINE

ESPECIALIDADES DA CASA

PETISCOS

REGRESSO

PEIXINHOS DA HORTA COM LIMÃO CREMOSO (A,C,G,O) 8,80€
Tempuragemüse und Zitronen-Dip. Crispy-fried vegetable tempura & lemon dip.

REGRESSO

FIGADOS DE GANSO COM VINHO DE PORTO E MALAGUETA (O) 9,40€
Gebratene Gänseleber mit Portwein, Zwiebel und Chili. Pan-fried goose livers with Port wine, onion and chili.

GAMBAS À GRAN CAPITAN (B,O,A) 12,80€
Geschälte Garnelen in Knoblauch-Chili-Sauce. Peeled king prawns fried in a garlic and chili sauce.

REGRESSO

PASTÉIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D,C) 9,60€
Drei knusprige Stockfischnockerl auf Rucolasalat. Three freshly prepared fried codfish croquettes served with rocket salad.

NOVO

SOPA CREMOSA DE TOMATE E HORTELA (A) 4,30€
Cremige Tomaten-Minze-Suppe. Creamy Tomato and Mint Soup.

NOVO

LOMBO DE BACALHAU FRESCO SALTEADO COM TOMATE E AZEITONAS (D,A,G) 9,60€
Drei Knoblauchbruschetta mit gebratenem Kabeljau, hausgemachtem Tomaten-Oliven-Kompott und Salat. Three garlic bruschetta with pan-fried fresh codfish, homemade tomato-olive compote and salad.

SALADA DE POLVO (R,O,A) 8,20€
Oktopussalat mit frischem Koriander und Olivenöl, mit Brot serviert. Octopus marinated in coriander and olive oil served with bread.

NOVO

SALADINHA DE COELHO ASSADO COM NOZES E TOMATES SECOS (M,E) 7,20€
Kaninchensalat mit Walnüssen und sonnengetrockneten Tomaten. Roasted rabbit salad with walnuts and sun-dried tomatoes.

CHOURIÇO COM PIMENTOS (A) 6,80€
Paprikawurst mit gegrilltem roten Paprika. Flambéed sliced "chouriço" served with grilled peppers.

REGRESSO

BRUSCHETTA DE MORCELA (A,M) 7,40€
Drei süß-pikante Blutwurstbrötchen. Three sweet and spicy black sausage bruschettas.

AMEIJOAS À BULHÃO PATO 400g. (R, O, A) 13,20€
Venusmuscheln mit Koriander und Knoblauch-Sauce. Clams with coriander and garlic sauce.

TAPAS BAR

Tapas (* alle serviert mit kleinfischem portugiesischen Weißbrot) (A) (* all served with freshly baked bread)

PRATO MISTO 200g. 12,80€
Lisboa Lounge Tapasmix. Mix from our Tapas bar.

PRESUNTO IBÉRICO 120g. 9,00€
Premium Iberischer Schinken. Prime Iberian Ham.

PRATO DE QUEIJO 100g. (G) 9,00€
Käseplatte. Our fine cheese plate.

PATA NEGRA 80g. 16,50€
Iberischer Schinken Pata Negra. Iberian Ham Pata Negra.

QUEIJO DE AZEITÃO D.O.P. 180g. (G) 12,00€
Feiner Ziegenkäse mit Walnüssen und Kürbiskompott. Fine goat cheese served with walnuts and sweet pumpkin compote.

AZEITONAS (porção) 2,00€
Portugiesische Oliven (Portion). Portuguese olives (portion).

PÃO E AZEITE (A) 2,00€
Weißbrot mit kaltgepresstem portugiesischen Olivenöl. Bread with extra virgin Portuguese olive oil.

CESTO DE PÃO (A) 1,80€
Weißbrotkorb. Bread basket.

VEGETAIS GRELHADOS (O) 7,20€
Gegrilltes Gemüse. Grilled Vegetables salad.

PEITO DE PATO ASSADO À CAÇADOR (A,O) 17,80€

Eine Adaption eines klassischen portugiesischen Rezepts: Entenbrust mit Gemüseragout in einer Rotweinsauce. An adaptation of a classic Portuguese recipe: roasted duck breast with a vegetable ragout in a red wine sauce.

ARROZ DE PEIXE COM ERVAS FRESCAS (D,G,O) 15,40€

Risotto nach portugiesischer Art mit Fischstücken aus dem atlantischen Ozean und frisch gehackten Kräutern. Portuguese style fish risotto with chunks of fish from the Atlantic ocean, enriched with freshly chopped herbs.

POLVO À LAGAREIRO (R,O) 18,80€

Gegrillter Oktopus vom atlantischen Ozean mit Knoblauch und kleinen Ofenkartoffeln. Atlantic ocean octopus grilled with garlic and small potatoes baked in the oven.

"TERRA & MAR" GALINHA & CAMARÕES COM MILHO FRITO À MODA DA MADEIRA (B,G,O) 14,20€

Hühnerbrustwürfel und geschälte Garnelen in cremiger Chili-Knoblauch-Sauce mit Polenta-Sticks nach Madeira Art. Diced chicken breast and peeled prawns with creamy chili garlic sauce and polenta sticks.

LULAS SALTEADAS COM ALHO (B,D,G,O,R) 15,80€

Kurz angebratene Calamari auf Olivenöl und Knoblauch mit Kartoffelscheiben. Pan-fried squids on olive oil and garlic with potato slices.

GRELHADA ATLÂNTICA (B,G,R) 36,00€

Atlantische Grillplatte: Tigergarnelen, Garnelen, Calamari und Oktopus, serviert mit gegrilltem mediterranen Gemüse. Selection of grilled Atlantic seafood: tiger prawns, shrimps, octopus and squid, served with grilled Mediterranean vegetables.

BACALHAU COM NATAS (D,G,A) 12,80€

Unser Klassiker - Cremiges Kabeljaugratin mit Kartoffeln. Creamy codfish au gratin - our classic.

BACALHAU CONFITADO COM TODOS (C,D) 18,80€

In Olivenöl langsam gekochter Stockfisch, serviert mit Kichererbsenpüree, Ei und gekochtem Gemüse. Unsere Interpretation eines Klassikers! Codfish slowly cooked in olive oil, served with chickpea purée, egg and boiled vegetables. Our interpretation of a classic!

BITOQUE 160g. (C,O) 15,50€

Filetsteak mit Spiegelei, Reis, knusprigen Pommes, Knoblauch und Chili. Fillet steak with fried egg, rice, crispy french fries, garlic and chili.

BIFE A PORTUGUESA 250g. (O) 24,00€

Rinderfilet in Weißwein-Knoblauch-Sauce mit iberischem Schinken und Bratkartoffeln. Fillet steak in garlic and white wine sauce with a slice of Iberian ham and fried potatoes.

ARROZ DO MAR (2px) (B,D,G,O,R) 36,00€

Portugiesischer Meeresfrüchte-Reis-Eintopf. Portuguese seafood rice pot.

LISBOA LOUNGE

Getränke

WINE and DINE
WINE and DINE

APERITIF

PORTO&TONIC 7.00 €
PORTO&TONIC EXTRA DRY 7.50 €
PORTWEIN WHITE 6cl 4.50€
PORTWEIN TAWNY 6cl 4.50€

Sangrias

SANGRIA DA CASA 0,3l 3.80€ 0,5l 4.80€
Hausgemachter Sangria mit frischem Obst.
With fresh fruit.

HAUSGEMACHTER EISTEE
0,3l 2.80€ 0,5l 3.50€



Fritz-Spritz 0,5l 4.80€

Spritzige Bio-Fruchtlimonaden.
Fizzy bio-fruit lemonades.
SAFTIGE MELONE / JUICY MELON
SPRITZIGE TRAUBE / FIZZY GRAPES
FRUCHTIGE RHABARBER / FRUITY
RHUBARB

WEINEMPFEHLUNGEN

Vinho Verde D.O.C.

Vinho Verde D.O.C. CASAL MENDES

1/8 3.30€ Flasche 19.80€

Ein leichter, frischer und spritziger Wein.

Vinho Verde D.O.C. CASAL MENDES ROSÉ

1/8 3.30€ Flasche 19.80€

Fruchtiger und trockener Rosé mit schönem Bouquet.

Rotweine Red Wines

DONA ERMELINDA (Palmela)

1/8 3.90€ Flasche 23.00€

Dunkler, granatroter Wein mit einem Hauch von Holz und reich an sehr reifen roten Früchten.

ALABASTRO RESERVA (Alentejo)

1/8 4.40€ Flasche 25.50€

Mit viel Körper, sehr angenehm im Abgang.

NOVO SYRAH RESERVA 2016 (Setúbal D.O.C.)

Flasche 32.00€

Kräftiges Johannisbeer-Aroma, dunkelfarbig. Reife dunkle Frucht, etwas Würze, balsamische Note, typisch für diese Rebsorte. Samtig und voll, mit schön eingebundenen Tanninen. Ein langer Abgang.

Weißweine White Wines

NOVO CATARINA 1/8 3.5€ 0.75l 21.00€

Wein mit zartem, elegantem, mineralischem und blumigem Aroma. Fester, sehr frischer, langer und komplexer Abgang.

QUINTA DO PORTAL Flasche 25,00

Elegante Aromen, die an Ananas, Birne, Zitrone und gelbe Äpfel erinnern. Mittel starker Körper. Angenehm im Abgang: zuerst frisch, dann Aromen an reife, gelbe Äpfel.

SOALHEIRO ALVARINHO 0.75l 32,00€

Soalheiro ist einer der ersten portugiesischen Hersteller von Alvarinho in Melgaço (dem nördlichsten Punkt von Portugal). Gekennzeichnet durch Aromen wie Pfirsich und gelbe Blüten. Hat eine sehr üppige Textur und eine höhere Säure.

QUINTA DO CARMO 0.75l 32,00€

Quinta do Carmo ist ein aromatischer Weißwein, der von Aromen von tropischen Früchten, blumigen Düften und Zitrusnoten der Region Alentejo dominiert wird. Von eleganter Textur, präsentiert es Seidigkeit und Dichte, zusammen mit guten mineralischen Noten und guter Säure.

QUINTA DA BACALHOA 0.75l 35,00€

Trocken und erfrischend, mit einem schönen Körper und einer cremigen Textur. Am Gaumen erinnern die Aromen hauptsächlich an reife gelbe Früchte und Eichenholz, gefolgt von Gräsern und einem Salzgehalt. Angenehmer Hauch von Zitronenschale im Abgang.

SOBREMESAS

NOVO ALETRIA DOURADA COM AMÊNDOA E CANELA (A,C,G) 4,50€

Klassisches Weihnachtsdessert auf Basis von Fadennudeln und Milch: mit gerösteten Mandeln und Zimt. Classic christmas dessert based on vermicelli and milk: finished with roasted almonds and cinnamon.

NOVO PERAS BÊBADAS COM GELADO DE BAUNILHA (A,C,G,O) 4,50€

In Portwein pochierte Birnen mit Vanilleeis. Port wine poached pears with vanilla ice cream.

REGRESSO MOUSSE DE CHOCOLATE COM GINJINHA DE ÓBIDOS (G,C) 5,50€

Klassisches Schokomousse serviert mit einem Spiegel aus Sauerkirschlikör. Classic chocolate mousse served with a mirror of sour cherry likör.

PASTEL DE NATA



(A,C,G) 2,20 €

Unser Klassiker. Our classic.

Mit einem Portweinkelch.
With a Port wine goblet.
3cl (A,C,G,O) 4,50€

Mit Vanilleeis. With vanilla ice cream
(A,C,G) 4,00 €

Mit einem kleinen Espresso. With
espresso coffee. (A,C,G) 3,50 €

PORTWEINE

PORTO ALEGRE WHITE 6cl 4.50€

Ein trockener weißer Portwein. 3 Jahre im Fass gereift. Ideal auch als Aperitif oder als erfrischender Longdrink.

PORTO ALEGRE TAWNY 6cl 4.50€

Ein vollmundiger roter Portwein mit leichtem Nussaroma. 3 Jahre in Eichenfässern gereift. Gekühlt auch als Aperitif empfohlen.

PORTO ALEGRE RUBY 6cl 4.50€

Ein fruchtiger roter Portwein.

PORTAL LBV 2009 6cl 5.80€ 3cl 3,20€

Ein roter Portwein aus exzellenten Erntejahren. In Eichenfässern gereift und vier Jahre nach der Ernte in Flaschen gefüllt. Samtig schwer und mit einem runden Bouquet nach Früchten.

PORTAL 10 YEAR OLD AGED TAWNY

6cl 6.20€ / 3cl 3,60€

Intensives Aroma von getrockneten Früchten, auch wenn einige Noten von jungen roten Früchten ebenfalls vorhanden sind. Vollmundig mit einigen pfeffrigen Noten. Der Abgang ist sehr lang.