



Acceptez l'invitation et laissez-vous emporter par une expérience gastronomique unique, créant des souvenirs intemporels avec une vue incomparable sur Lisbonne.

Akzeptieren Sie die Einladung und lassen Sie sich auf eine einzigartige gastronomische Erfahrung ein, bei der Sie unvergessliche Erinnerungen mit einem unvergleichlichen Blick über Lissabon schaffen.

MENU CONÇU PAR LE CHEF VITOR SOBRAL
VON CHEF VITOR SOBRAL ENTWORFENE SPEISEKARTE



FRAIS DE SERVICE SUGGÉRÉ

Au Varanda de Lisboa, nous croyons en une distribution équitable de la reconnaissance de nos clients, c'est pourquoi nous avons adopté le système de la gratification suggérée qui apparaîtra sur votre relevé de facturation. Cette suggestion est facultative, vous permettant d'agir en toute liberté.

VORGESCHLAGENE TRINKGELD

Im Varanda de Lisboa glauben wir an eine gerechte Verteilung der Anerkennung unserer Kunden, daher haben wir das System des vorgeschlagenen Trinkgelds eingeführt, das auf Ihrer Rechnungsanfrage angegeben wird. Dieser Vorschlag ist optional und ermöglicht es Ihnen, völlig frei zu handeln.

VARANDA
de Lisboa
PANORAMIC RESTAURANT



Apéritif du Chef
Vorspeisenvariation
4€

ENTRÉES À PARTAGER VORSPEISEN ZUM TEILEN

Salade de Poulet, Hummus, Boulgour, Bimis et Concombre
Salat vom Huhn, Hummus, Boulgour, Bimis et Concombre
16€

Noix de Saint-Jacques Sautées avec Émulsion de Mangue, Gingembre et Citron
Gebratene Lakobsmuscheln mit Mangocreme, Ingwer und Zitrone
22,50€

Tartare de Thon, Tomate Séchée, Ananas, Épices et Huile d'Olive au Citron
Thunfischtartar mit getrockneten Tomaten, Ananas, Gewürzen und Zitronenolivenöl
16€

Salade de Poulpe avec Patate Douce et Menthe
Krake-Salat mit Süßkartoffel und Minze
18,50€

Thon Mariné à l'Orange, Mangue et Origan
Eingelegter Thunfisch mit Orange, Mango und Oregano
15,50€

Rôti de Bœuf, émulsion de Framboise, Champignons et Noisettes
Roastbeef mit Himbeeremulsion, Pilzen und Haselnüssen
15€

Fromage de Chèvre chaud avec Salade de Chou Rouge, Raisins et Pignons de Pin
Warmer Ziegenkäse mit Rotkohlsalat, Rosinen und Pinienkernen
11€

Champignons Gratinée, Asperges Blanches et Crème à la Menthe
Überbackene Pilze mit weißem Spargel und Minzcremesauce
13€

Sauté de Coque avec Coriandre et Gingembre dans sa Casserole
Geschwenkte Herzmuscheln in der Pfanne mit Koriander und Ingwer
16,50€

TVA incluse au taux légal en vigueur

Si vous êtes allergique à un aliment / ingrédient, veuillez considérer que nous devons être préalablement informés. Regulamento (UE) n°1169 / 2011
"Aucun plat ou boisson, y compris les apéritifs, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou rendu inutile de ce fait."

Die Mehrwertsteuer ist zum aktuellen gesetzlichen Satz enthalten

Wenn Sie gegen Lebensmittel / Zutaten allergisch sind, beachten Sie bitte, dass wir vorher informiert werden müssen. Regulamento (EU) Nr. 1169/2011
Kein Gericht oder Getränk, einschließlich Vorspeisen, darf in Rechnung gestellt werden, wenn dies nicht vom Kunden angefordert oder dadurch unbrauchbar wird" Art. 135, n°3 do
Decreto-Lei n°10/20158, 16 de Janeiro

SOUPES

SUPPEN

Crème de Légumes à la Menthe et aux Amandes

Gemüsecremesuppe mit Minze und Mandeln

7€

POISSON

FISH

Mérou Confit aux Agrumes, Poivre de Jamaïque, Purée de Pommes de Terre et Épinards

Confierter Zackenbarsch mit Zitrusfrüchten, Jamaikapfeffer, Kartoffelpüree und Spinat

33€

Morue confit à Mundial

Kabeljau-Lendenstück nach Hausmannsart Confier

27,50€

Poulpe au Four avec Amandes, Abricot et Romarin

Im Ofen gebackener Oktopus mit Mandeln, Aprikose und Rosmarin

31,50€

Curry de Crevettes avec Mangue, Piments Verts Forts et Riz aux Graines de Coriandre

Garnelen-Curry mit Mango, grünen Chili-Schoten und Koriandersamenreis

27,50€

Poisson du Jour Grillé

Tagesauswahl an gegrilltem frischem Fisch

Prix sur demande | Preis auf Anfrage

VIANDE

FLEISCH

Filet de Bœuf aux Champignons Sauvages, Romarin et Épices

Rinderfiletsteak mit Waldpilzen, Rosmarin und Gewürzen

33€

Ossobuco en Cuisson lente avec Citron, Cresson, Tomate et Menthe

Langsam geschmortes Ossobuco mit Zitrone, Brunnenkresse, Tomate und Minze

22,50€

Filet de Porc Ibérique avec Sauce au Miel et Coriandre

Schweinelenochen vom Iberico-Schwein mit Honig- und Koriandersauce

24€

Entrecôte Sauce à la Bière

Rumpsteak mit Biersauce

29,50€

PÂTES
PASTA

Spaghetti aux Coques Parfumé à l'Huile d'Olive à la Menthe

Spaghetti mit aromatisierten Herzmuscheln und Minz-Olivenöl

21,50€

Lasagne aux Légumes avec Émulsion de Tomate, Olives et Basilic

Gemüselasagne mit Tomatenemulsion, Oliven und Basilikum

19,50€

RIZ
RICE

Riz aux Crevettes et Noix de Saint-Jacques avec Sauce Crèmeuse à la Tomate et à la Menthe

Garnelen- und Jakobsmuschelreis mit Tomatencremesauce und Minze

29,50€

Riz de Morue, Purée de Langues de Morue et Herbes Aromatiques

Kabeljau-Reis mit Kabeljauzungenpüree und feinen Kräuter

25€

Riz au Canard à l'Ancienne avec Champignons et Romarin

Traditioneller Entenreis mit Pilzen und Rosmarin

21,50€

DESSERTS

DESSERTS

Mousse au Chocolat avec Confiture de Poire Rocha

Schokoladenmousse mit Portugiesischer Birnenmarmelade

8€

Pudding aux Œufs avec Salade de Fruits Rouges, Réduction de Vin de Porto et Poivre de Jamaïque

Eierpudding mit rotem Fruchtsalat, Portwein-Reduktion und Jamaikapfeffe

9€

Ananas Grillé, Réduction d'Orange et Glace à la Noix de Coco

Gegrillte Ananas mit Orangenreduktion und Kokoseis

9€

Couvent de Santa Clara "Encharcada" avec Crème de Gingembre, Citron et Pistaches

"Encharcada" des Santa-Clara-Klosters mit Ingwer-Zitronencreme und Pistazien

10€

Crème Brûlée au Porto Sec

Portwein-Crème-Brûlée

7€

Sélection de Glaces et Sorbets (2 boules)

Auswahl an Eiscrème (2 Kugeln)

7€

Dessert du Jour

Dessert des Tages

6,50€

Fruit de Saison

Saisonales Obst

6,50€

DESSERT PRÉPARÉS EN SALE

DESSERTS, SERVIERT IM SAA

Crêpe Suzette

Crepe Suzette

17€

Banane Flambée

Banana Flambé

14€