



ADEGA

TAPAS · DINE · WINE



Olá

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in der ADEGA

Besuchen Sie uns auch online
#adegaulm



free WiFi

www.adega-ulm.de

www.facebook.com/adegaulm

www.instagram.com/adega__tapas.dine.wine_/

BEBIDAS
GETRÄNKE

APERITIF

ADEGA Classics

BLANCO 42	Likör 43 Milch	0,1 l	€ 4.20
PORT ROSÉ	Port rosé Tonic Minze	0,1 l	€ 4.20
KIR ADEGA	Vinho Verde Crème de Cassis	0,2 l	€ 5.20
FRISKY 42	Likör 43 Soda Zitrone	0,2 l	€ 5.20
ADEGA 92	Schaumwein Gin Crème de Cassis	0,2 l	€ 6.50

Classics

SCHAUMWEIN	Raposeira Reserva Brut 12%	0,1 l	€ 5.30
CHAMPAGNER	Taittinger Réserve Brut	0,75 l	€ 89.00
KIR ROYAL	Schaumwein Crème de Cassis	0,2 l	€ 5.30
SPRITZ	Schaumwein Soda Aperol	0,2 l	€ 5.30
SPRITZ VENIZIANO	Wein Soda Aperol	0,2 l	€ 5.30
HUGO	Schaumwein Soda Minze Limette Holunderblütensirup	0,2 l	€ 5.30
HEMINGWAY	Weisser Rum Zitronensaft Zuckersirup Schaumwein	0,2 l	€ 6.50

APERITIF

Portwein

WHITE PORT 19.5%	5cl	€ 4.70
TAWNY PORT 19.5%	5cl	€ 4.70
RUBY PORT 19.5%	5cl	€ 4.70

Vintage Port

WHITE 10 YEARS 20%	5 cl	€ 6.20
TAWNY 10 YEARS 20%	5 cl	€ 6.50
TAWNY 20 YEARS 20%	5 cl	€ 12.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Leitungswasser	0,5 l	€ 1.00
Tafelwasser	0,5 l	€ 3.00
Himbeere - Minze	0,3 l	€ 3.70
Zitrone - Gurke - Minze	0,3 l	€ 3.70

VÖSLAUER - MINERALWASSER

still prickelnd	0,25 l	€ 3.10
still prickelnd	0,75 l	€ 5.00

FRITZ PRODUKTE

Kola _{1.4.9} Kola Zuckerfrei _{4.9.11.12} Misch Masch _{1.4.9}	0.33 l	€ 3.20
Orangenschorle _{1.3} Apfel - Kirsch - Holunder Apfelschorle Rhabarberschorle		

PORTUGIESISCHE LIMONADEN

Orange _{2.3.4} Ananas _{2.3.4} Maracuja _{2.3.4}	0.33 l	€ 3.20
--	--------	--------

BIER

Flaschenbiere

GOLDOCHSEN	0,5 l	€ 3.70
Original		
Hefeweizen		
Hefeweizenalkoholfrei		
Kellerbier		
Kellerbierradler		
Kellerbierweizen		
PORTUGIESISCHES BIER - Lagerbier	0.33 l	€ 3.20
Super Bock		
Super Bock alkoholfrei		
Super Bock Radler		

WEINE

HAUSWEIN

	0.2l	0.5l	0.75l
Pinha Branco Dão Ribeiro Santo	€ 5.10	€ 12.50	€ 17.50
Weißwein, Herkunftsgebiet: Dão DOC 2015 12,5%			
Pinha Rosé Dão Ribeiro Santo	€ 5.10	€ 12.50	€ 17.50
Roséwein, Herkunftsgebiet: Dão DOC 2015 12,5%			
Pinha Tinto Dão Ribeiro Santo	€ 5.10	€ 12.50	€ 17.50
Rotwein, Herkunftsgebiet: Dão DOC 2013 13,5%			

VINHO VERDE - GRÜNER WEIN

Casal Mendes	€ 5.10	€ 17.50
Herkunftsgebiet: Portugal Minho DOC 10%		
Aveleda Alvarinho		€ 24.50
Herkunftsland: Portugal Minho DOC 12%		

WEINE

VINHO BRANCO - WEIßWEIN

S De Sol

Herkunftsland: Portugal Alentejo | 2013 | 13%

0.2l 0.75l
€ 5.60 € 19.00

Maria Mora

Herkunftsland: Portugal Alentejo | 2015 | 13%

€ 6.30 € 21.00

Ramón Bilbao

Herkunftsland: Spanien Rias Baixaa DO | 2017 | 12.5%

€ 36.50

Carm Reserva Branco

Herkunftsland: Portugal Douro | 2015 | 13%

€ 41.90

ROSÉ

Lancers

Herkunftsland: Portugal Setubal | 10%

€ 5.10 € 17.50

Lusitano

Herkunftsland: Portugal Alentejo | 2014 | 13,5%

€ 6.30 € 21.00

Dona Maria

Herkunftsland: Portugal Alentejo | 2015 | 13%

€ 30.50

WEINE

VINHO TINTO - ROTWEIN

S De Sol	0.2l	0.75l
Herkunftsland: Portugal Alentejo 2013 13%	€ 5.60	€ 19.00
Lusitano	€ 6.30	€ 21.00
Herkunftsland: Portugal Alentejo 2014 14%		
Ramón Bilbao Reserva		€ 36.00
Herkunftsland: Spanien Rias Baixaa 2012 13.5%		
Vale da Mata		€ 39.00
Herkunftsland: Portugal Teijo 2014 13.5%		
Volver Single Vineyard		€ 43.00
Herkunftsland: Spanien La Mancha 2015 15%		

LONGDRINKS

BIER MOJITO	2cl Rum Bier Minze Limette	€ 7.50
PORTO TONIC 10	4cl weißer Port 19.5% Tonic Water	€ 7.50
GINGER PORT	4cl Ruby Port 19.5% Spicy Gingerbeer	€ 7.50
GIN TONIC 10	4cl Bombay Gin 42% Tonic Water	€ 8.00
MOSCOW MULE	4cl Albfink Wodka Spicy Gingerbeer	€ 8.00
CUBA LIBRE 9	4cl Havana 40% Cola Limetten	€ 8.00
CAIPIRINIHA	5cl Cachaca 40% Limette brauner Zucker	€ 8.00
ADEGA CAIPIRINHA	5cl Licor Beirão Limette brauner Zucker	€ 8.00
ADEGA' JITO	2cl Havana Zuckersirup Minze Schaumwein	€ 8.00

NON ALCOHOL

IPANEMA	Limette Rohrzucker Ginger Ale	€ 6.50
GREEN TONIC 10	Limette Rosmarin Gurke Tonic Water	€ 6.50

LONGDRINKS

GIN

Alle Preise inklusive Thomas Henry Tonic Water

ALBFINK Schwäbische Alb 40%	4 cl	€ 8.00
ACQUEVERDI Italien Südtirol 43%	4 cl	€ 9.50
THOMAS DAKIN England Manchester 42%	4 cl	€ 10.50
Z44 ALPINE Italien Südtirol 44%	4 cl	€ 12.50

SPIRITS

SIERRA BLANCO TEQUILA México 38%	4 cl	€ 3.50
SIERRA REPOSADO TEQUILA México 38%	4 cl	€ 4.50
SAMBUCA MOLINARI Italien 40%	4 cl	€ 4.00
RAMATZOTTI Italien 30%	4 cl	€ 4.00
OBSTLER PIRCHER Südtirol 38%	4 cl	€ 4.00
EL MERO MERO MEXICANO Ulm 11%	2 cl	€ 3.00

HOT DRINKS

ESPRESSO 9	€ 2.00
ESPRESSO COM LEITE mit Milch 9	€ 2.20
ESPRESSO CARAJILLO mit Grappa 9	€ 3.40
ESPRESSO GRANDE doppelter 9	€ 3.60
CAFÉ CREMA 9	€ 2.90
CAPPUCCINO 9	€ 2.80
LATTE MACCHIATTO 9	€ 3.50
HEISSE SCHOKOLADE Schweizer Schokolade E	€ 3.40
GLAS BIO TEE verschieden Sorten	€ 3.00

AFTER DINNER

CAFÉ LIKÖR 43	Espresso Likör 43 Eis	€ 4.50
ESPRESSO MARTINI	Espresso Wodka Kaffeelikör	€ 6.50
AMARGUINHA	4cl Mandellikör Portugal 20%	€ 3.60
LICOR BEIRAO	4cl Kräuterlikör Portugal 22%	€ 3.80
AGUARDENTE SAO DOMINGOS	4cl Grappa Portugal 46%	€ 4.60
AGUARDENTE DE FIGO	4cl Feigen Grappa Portugal 40%	€ 4.60
FINCH WHISKY	4 cl Schwäbischer Whiskey	€ 5.50
MACIEIRA 5 * ROYAL BRANDY	4 cl Brandy Portugal 36 %	€ 5.90
BRANDY CROFT	4 cl Brandy Portugal 36%	€ 5.90
TORRES 10 IMPERIAL	4 cl Brandy Spanien 38%	€ 5.90

COMIDA
SPEISEN

ENTRADAS – VORSPEISE

1. AIOLI COM PÃO Knoblauchcreme mit Brot | A. c € 2.50
2. ACEITUNAS Marinierte Oliven € 3.00
3. PÃO COM ALHO A Brot mit Knoblauchbutter € 3.80
4. QUEIJO MANCHEGO Spanischer Manchego – Käse | D € 8.00
5. CHOURIÇO ASSADO Heissgeräucherte Rohwurst mit Grappa flambiert | G.L.2 € 10.50
6. JAMÓN SERRANO Spanischer luftgetrockneter Schinken mit Brot € 9.50

SALADAS – SALATE

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|--------|
| 7. SALADA ADEGA | Tomaten, Gurken, Paprika gehackt | € 4.20 |
| 8. SALADA MISTA | kleiner Beilagensalat | € 4.50 |
| 9. SALADA DE TOMATE COM CEBOLLA | Tomatensalat mit Zwiebeln & Oliven | € 4.50 |

HAUSDRESSING

Portugiesisches Olivenöl & Essig

TAPAS - KLEINIGKEITEN

VEGETARISCHE TAPAS

- | | |
|---|--------|
| 10. CESTO DE PÃO Brotkorb A | € 1.50 |
| 11. VERDURAS MIXTAS Pfannengemüse L | € 4.90 |
| 12. PATATAS BRAVAS Kartoffelecken mit pikanter Sauce | € 3.90 |
| 13. COQUMELOS EM ALHO Champignons in Knoblauch gebraten | € 3.90 |
| 14. TORTILLA VEGETAL Gemüse Omelette c | € 4.20 |
| 15. PIEMENTOS DE PADRÓN Bratpaprika mit Meersalz | € 4.50 |

TAPAS – KLEINIGKEITEN

Fleisch Tapas

- | | | |
|------------------------|--|--------|
| 16. CHOURIÇO COM VINHO | Paprikawurst in Weißweinsauce (scharf) 0 | € 5.50 |
| 17. TAMARAS COM BACON | Datteln im Speckmantel | € 6.00 |
| 18. ALBONDIGAS | Hackfleischbällchen in Tomatensauce 0 | € 6.70 |

TAPAS – KLEINIGKEITEN

Fisch Tapas

- | | | |
|---------------------------|---|--------|
| 19. MUSLITOS | Paniertes Krebsfleisch 4.Stk A. B. C. D | € 6.00 |
| 20. PASTEIS DE BACALHAU | Portugiesische Stockfisch-Kroketten 4.Stk C. D. L | € 6.00 |
| 21. CALAMARES A LA ROMANA | Frittierte Calamari mit einer hausgemachten Panade A. R | € 6.50 |
| 22. BOQUERONES EM VINAGRE | Eingelegte Sardellen D | € 6.00 |
| 23. BOQUERONES FRITOS | Frittierte Sardellen A. D | € 6.70 |
| 24. GAMABAS EM ALHO | Gebratene Garnelen in Knoblauchöl B | € 9.50 |

Tapas für zwei Personen

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 25. TAPAS MIX | GEMISCHTE PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN JEWEILS EIN GEMISCHTER SALAT | € 37.50 |
|---------------|---|---------|

SOBREMESAS — DESSERT

26. CREME CATALANA Spanische karamellierte Creme | c. 6 € 4.50

27. PASTEL DE NATA Zwei Portugiesische Blätterteigtörtchen | A. c. 6 € 4.50

INHALTSSTOFFE

Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamur	Nr. 1	mit Konservierungsstoff
Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Schrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Nr. 2	mit Farbstoff
Eier (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Nr. 3	mit Antioxidationsmittel
Fisch (D)	Fische (aller Arten) und Fischerzeugnisse	Nr. 4	mit Süßungsmittel Saccharin
Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 5	mit Süßungsmittel Cyclamat
Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 7	mit Süßungsmittel Acesulfam
Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse, etc... und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Nr. 8	mit Phosphat
Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 9	geschwefelt
Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Nr. 10	chininhaltig
Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Nr. 11	koffeinhaltig
Lupine (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Nr. 12	mit Geschmacksverstärker
Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Nr. 13	geschwärzt
Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Nr. 14	gewachst
		Nr. 15	gentechnisch verändert

FRAGEN

DIE HÄUFIGSTEN FRAGEN DER GÄSTE

WANN HABT IHR ERÖFFNET ?

13.MAI.17

WAS BEDEUTET ADEGA ?

ADEGA (PORT.) heißt Weinkeller / Weinstube.

WAS IST EIGENTLICH EIN VINHO VERDE ?

Vinho Verde „Grüner Wein“ stammt aus dem Anbaugebiet zwischen den Flüssen Douro und Minho im Norden Portugals.

Das Grün bezieht sich nicht auf die Farbe, sondern auf die im Norden Portugals befindende Minho Region, die wegen der höheren Niederschlagsmenge grünere Landschaften hat als das restliche Land. Der Wein hat einen leichten, spritzigen Charakter und ist ein Klassiker der portugiesischen Esskultur.

Macht sehr schön betrunken !

WAS SIND TAPAS UND WIE VIELE SOLLTE MAN BESTELLEN ?

Eine tapa ist ein kleines Appetithäppchen, welches hervorragend von Wein, Portwein oder Bier begleitet wird.

In Spanien/ Portugal serviert man unterschiedliche Tapas, egal ob Fisch, Fleisch oder vegetarische Tapas. Das schöne dieser Esskultur ist, dass man alles in die Mitte des Tisches stellt und jeder davon Teil haben kann. Wenn man sich keine Tapas teilen möchte, sollte man 3 - 4 Tapas für sich bestellen.

Aber hey, teilen und unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu genießen taugt halt mehr ;-) !

„Höret und testet“

Was können wir empfehlen ?

„Alles“ !

Nein um das mal ernsthaft zu beantworten...

Jeder Mensch ist ein Individuum und hat seine eigenen Vorlieben (zum Glück)...

Als Starter um uns kennen zu lernen würden wir folgendes empfehlen: TAPAS MIX, hier gibt es verschiedenste Tapas auf einer tollen Platte, somit kann jeder für sich herausfinden was zu ihm passt.

Die Chefin empfiehlt:

Aperitif
ADEGA 92

Wein

Weißwein - > Vinho Verde

Rotwein - > Vale Da Mata

Vorspeise

Chouriço Assado (bitte zu zweit essen ;-))

Hauptgang

Cataplana -> Fischeintopf für zwei Personen.

Die Cataplana wird mit einem ganzen Fisch, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und natürlich Knoblauch in einem portugiesisch handgefertigten Kupfertopf gekocht. Anschließend wird dieser mit Weißwein und Piri-Piri abgelöscht.

Durch das kochen entsteht ein unfassbar leckerer Sud!

Dessert

Pastel de Nata

OBRIGADO

DANKE