



ENTRADAS

AIOLI COM PÃO c
Knoblauchcreme
- 5,10 € -

AMORES c
Marinierte Oliven –
Kräuterbutter - Karottensalat
- 8,50 € -

ACEITUNAS L
Marinierte Oliven – Olivenöl –
Kräuter – Zitrone – Orange
- 5,60 € -

QUEJO MANCHEGO c.G
Spanischer Manchego – Käse
- 12,20 € -

BOQUERONES EM VINAGRE A.D
Eingelegte Sardinen –
Knoblauch – Zitrone
- 10,50 € -

CHOURICO ASSADO 1.2. L
Heissgeräucherte Rohwurst –
mit Grappa flambiert
- 14,00 € -

JAMON SERRANO 1.2. L
Spanischer luftgetrockneter
Schinken
- 13,50 € -

QUEIJO DE CABRA c.G.O
Ziegenkäse gebraten - Obst der
Saison - Portwein
- 11,50 € -

Alle Vorspeisen werden mit
einem Brokorb serviert!

SALADAS

SALADA MISTA
Beilagensalat
- 5,90 € -

**SALADA DE TOMATE COM
CEBOLLA**
Tomatensalat mit
Zwiebeln & Oliven
- 5,90 € -

ADEGA CLASSICS

FISCH TAPAS

CALAMARES A LA ROMANA A.R.O.C
Frittierte Calamari -
Bierpanade – Aioli
- 10,00 € -

BOQUERONES A.D.C
Frittierte Sardellen - Mehlpanade
Aioli
- 9,50 € -

GAMBAS H
Tigergarnelen – Knoblauch – Piri Piri
(pikant)
- 19,90 € -

CHOCOS R.
Babysepie gegrillt - Zitrone - Kräuter
- 11,50 € -

SALMON R.D
Lachswürfel gebraten - Zitrone -
Kräuter
- 14,00 € -

VEGGIE TAPAS

CESTO DE PAO A
Brotkorb – Rustico Baguette
- 3,00 € -

PATATAS ADEGA c.L
Kartoffelecken – Salsa Brava
- 6,20 € -

PIEMENTOS DEL PADRON
Bratpaprika – Meersalz
- 6,60 € -

COQUEMELOS EM ALHO
Champignons - Knoblauch
- 6,50 € -

ADEGA VEGETAIS G.L.
Gemüse der Saison gebraten - Feta
- 10,50 € -

FLEISCH TAPAS

TAMARES COM BACON
Datteln im Speckmantel
- 8,20 € -

CHORIZO COM VINHO TINTO o
Paprikawurst - Rotwein
- 8,50 € -

FRANGO COM MEL & LIMAO o
Hähnchenbrust - Honig - Zitrone -
Knoblauch
- 8,50 € -

IBERICO
Karree – gegrillt -
Adega Salsa (pikant)
- 18,90 € -

HAUPTGÄNGE

PULVO
Gegrillter Pulpo - Gemüse der Sai-
son - Kartoffeln
- 31,50 € -

KALBSKARREE
Gegrillt - Gemüse der Saison - Kar-
toffeln
- 34,50 € -

DESSERT

PASTEL DE NATA A.C.G
Blätterteig -
Milchcreme - Törtchen
- 3,50 € -

LEITE CRÈME A.C
Milchcremepudding
- 5,20 € -





ALKOHOLFREI

WASSER | 0,3l
+ Himbeere Minze
+ Zitrone - Gurke - Minze
- 3,60 € -

VÖSLAUER
Still / Prickelnd
- 6,00 € -

PROVIANT | 0,33l
Cola 2.8.
Zuckerfrei Cola 2.8.
Apfelschorle BIO
Rhabarberschorle BIO
BIO Orange Limo
Zitrone Ingwer Limo
- 3,70 € -

PAULANER SPEZI | 0,33l 1.2..8.11
- 3,70 € -

EISTEE RICHARD SUN | 0,33l
Peach
Watermelon & Pineapple
- 3,70 € -

- KAFFEE -

ESPRESSO g
- 2,20 € -

ESPRESSO COM LEITE g
- 2,40 € -

ESPRESSO GRANDE g
- 3,00 € -

CAFÉ CREMA g
- 2,90 € -

GALAO g
- 3,50 € -

BIER

SUPER BOCK | 0,33l
Portugiesisches Lagerbier |
auch alkoholfrei
- 3,70 € -

BERG JUBEL BIER | 0,5l
BIO Helles
- 4,20 € -

APERITIF

SPRITZ
Schaumwein - Soda -
Aperol (15%) | 0,2l
- 7,50 € -

ADEGA SPRITZ
Schaumwein - Maracuja - Soda -
Aperol (15%) | 0,2l
- 7,50 € -

ADEGA 92 L
Schaumwein - Gin Tanqueray No.10
(47.3%) - Crème de Cassis | 0,2l
- 7,50 € -

PORTO TONIC 10
Porto white (19.5%) -
Schweppes Tonic | 0,2l
- 7,50 € -

NEGRONI
Gin Tanqueray No.10 (47.3%) -
Campari - Roter Vermouth (18%) | 0,2l
- 10,50 € -

SARTI SPRITZ
Schaumwein - Sarti 14% - Soda
- 7.50 € -

PORTWEIN
White Port | 5cl
Ruby Port | 5cl
Tawny Port | 5cl
- 5,50 € -

- ALKOHOLFREIER APERITIF -

SPRITZ
Alkoholfreier Sekt - Crodino | 0,2l
- 6,50 € -

BERG HEFEWEIZEN | 0,5l
Berg 3-Korn -
Bio Hefeweizen
- 4,20 € -

BERG HEFEWEIZEN | 0,5l
Alkoholfrei
- 4,20 € -

DRINKS

CAIPIRINHA
ROHRZUCKER - LIMETTEN -
CACHACA (40%)
- 10,00 € -

MOJITO
ROHRZUCKER - MINZE -
LIMETTEN - WEISSER RUM (40%)
- 10,00 € -

SON OF PEACH
HORSE WITH NO NAME BOURBON
(45%) - WHITE PEACH - LEMON
- 9,50 € -

- DRINKS NON ALCOHOLIC -

NOJITO
ROHRZUCKER - LIMETTEN -
MINZE - SCHWEPES GINGER ALE
- 7,90 € -

GREEN TONIC
ALKOHOLFREIER GIN -
SCHWEPES TONIC WATER
- 7,90 € -

- AFTER DINNER DRINKS -

ESPRESSO MARTINI
Espresso - Wodka - Kaffeelikör
- 9,50 € -

LICOR BEIRAO | 4cl
Kräuterlikör - Portugal 20%
- 4,00 € -

AMARGUINHA | 4cl
Mandellikör - Portugal 20%
- 4,00 € -

ADEGA VELHA | 2cl
Weinbrand - 6 Jahre Holzfass -
Portugal 40%
- 6,00 € -

LICOR 35 | 4cl
Creme de Pastel de Nata Likör
- 4.5%
- 4.00 € -

MACIERA | 4cl
Portugiesischer Brandy -36%
- 5,90 € -



PRICKELNDES

- SCHAUMWEIN -

CREMANT BRUT D'ARGENT BLANC DE BLANCS

Frankreich | Chardonnay |
2020 | 0,1l
- 5,50 € -

- SCHAUMWEIN -

SEKTHAUS KRACK

„Blanc de Blancs Brut Nature“
Deidesheim | Pfalz | Deutschland
Pinot Noir | 2020 | 11,5%
24 Monate Hefelagerung
Unbeschwerter Trinkspaß!
- 36 € -

- CHAMPAGNER -

AURORA CASANOVA

„Cuvee Aure“
Mardeuil | Champagne
Cuvee | 2021 | 12,5%
Frisch | Cremig | Dynamisch
- 85€ -

WEIßWEINE

- DEUTSCHLAND -

WEINGUT SCHEUERMANN

Niederkirchen | Pfalz
Grauburgunder | 2021 | 12,0%
Klassisch | Süffig | Unkompliziert
- 24€ -

WEINGUT SECKINGER

„Nero Bianco“
Niederkirchen | Pfalz
Weisburgunder | Muskateller |
2022 | 11,5%
Funky | Außergewöhnlicher Trinkspaß
- 28€ -

- FRANKREICH -

WEINGUT FRANCIS BLANCHET POUILLY

„Fume Silice“
Loire | Frankreich
Sauvignon Blanc | 2021 | 12,5%
Klassisch | Fein | Sanft
- 30€ -

WEINGUT GILBERT PICQ

„Chablis“
Burgund | Frankreich
Chardonnay | 2021 | 13%
Üppig | Fokussiert
- 45€ -

- ITALIEN -

TARAMOTO

Sizilien | Italien
Cattarratto | Zibbibo | Grillo |
2022 | 12,5%
Sinnlich | Frisch
- 38€ -

- SPANIEN -

COSMIC VINAYTER

„Connexio“
Rodonya | Spanien
Xarel-lo | Moscato | Chardonnay | 2021 | 12%
Anders | Funky
- 28€ -

- PORTUGAL -

QUINTA D'AMARES CLAUSTRUM

Portugal | Vinho Verde DOC
100% Loureiro | 2021 | 11,5%
Elegant | Mineralisch |
- 30€ -

TABODELLA

„Villae“
Portugal | Dão
Encruzado | Bical | Cercial |
2021 | 13,5%
Klassisch | Unkompliziert
- 30€ -

QUINTA DA AMARES

„PET NAT“
Vinho Verde | Portugal
100% Loureiro | 2022 | 11%
Fruchtig | Spritzig | Anders
- 30€ -



ROSEWEINE

- DEUTSCHLAND -

WEINGUT SCHEUERMANN

„Rose in Ton“
Deidesheim | Pfalz
Pinot Noir | Merlot | 2021 | 12%
Druckvoll | Erfrischend
- 30 € -

- DEUTSCHLAND -

WEINGUT KLEINES GUT

„Vin de Soif“
Uhlbach | Stuttgart
Schiava | 2022 | 10,5%
Saftig | Süffig
- 28 € -

- KROATIEN -

WEINGUT VINAS MORA

„Barbba“
Primosten | Kroatien
Debito | Marastina | Plavina | Lasin |
2021 | 11,5%
Erfrischend | hoher Trinkfluss
- 28 € -

ROTWEINE

- PORTUGAL -

ADEGA MAYOR

„Reserva“
Alenteijo | Portugal |
Cuvée | Aragonez | Touriga Nacional | Alicante Bouschet |
2020 | 12,5%
12 Monate Holz
Vielschichtig | Üppig
- 30 € -

- SPANIEN -

WEINGUT ENVIANTE

„Albaha“
Almansa | Spanien
Grenache | Moravia Agria | 2021 | 13%
Saftig | Wohltuend
- 34 € -

WEINGUT R. LOPEZ DE HEREDIA

„Vina Tondonia Reserva“
Rijoa | Spanien
Trempanillio | Granacha | Graciano | Mazuelo | 2011 | 13%
Klassisch | Legendär
- 80 € -

- FRANKREICH -

WEINGUT ANNE GROS ET JEAN-PAUL TOLLOT

„L'O de la Vie“
Minervios | Burgund |
Cinsault | 2020 | 14%
Seidig | Ausgewogen
- 30€ -

WEINGUT LAURA LARDY

„Morgon Cote du Py“
Beaujolais | Frankreich | Gamay | 2019 | 13%
Fruchtig | Dunkel
- 48€ -

- KROATIEN -

WEINGUT VINAS MORA

„Kaamen I“
Primosten | Kroatien
Babic | 2021 | 11%
Ausgewogen | Frisch
- 56€ -

Wir möchten uns bei **EUCH** dafür bedanken, dass Ihr als unsere Gäste so gerne klassische aber auch ausgefallene Weine trinkt und wir hier unsere Leidenschaft gemeinsam mit **EUCH** ausleben dürfen.

Möchtet Ihr eine Beratung, welcher Wein zu Eurem Essen und Geschmack am besten passt? Sprecht uns gerne an und wir sorgen dafür, dass der richtige Tropfen in Eurem Glas landet.

Saúde, Euer Adegas-Team