

ZUM STARTEN | TO START

Blattsalat-Bouquet mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen Fresh seasonal salad with herbs, fruit and roasted seeds	15
Oktopus lauwarm mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette Octopus lukewarm with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime	23
"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.	22
Rindstatar "Oliveiras" mit Olivenöl, einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips Beef steak Tatar with a quail egg, olive oil and a delicious onion confit. Served with bread chips.	28 38

AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

Hummer-Crèmesuppe und eine köstliche Meeresfrüchterolle Lobster bisque with a delicious seafood-roll	21
Rinds-Brühe und ein knuspriger Brasatostrudel Consommé with a crispy brasato strudel	18

VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

Rosmarin-Rahmpolenta mit Ofengemüse und pochiertem Ei Creamy polenta with rosemary, oven vegetables and a poached Egg	34
Gemüse Stroganoff mit Kartoffelpüree Vegetables Stroganoff with mashed Potatoes	36
Blumenkohl-Steak mit Thymianbutter auf Süsskartoffelpüree Cauliflower steak with thyme butter on mashed sweet potatoes	34
Linguine "aglio e olio" Köstliche Linguine mit Knoblauch, Chili und Grillgemüse Linguine "aglio e olio" fine pasta with garlic, chili and grilled vegetables	29
Linguine "frutti di mare" Linguine mit köstlichen Meeresfrüchten, Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten Linguine "frutti di mare" marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato	43

UNSERE LEBENSMITTEL... DIE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN!
Für Fragen über Herkunft, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen natürlich gerne Auskunft.

OUR FOOD... HEALTH IS VERY IMPORTANT TO US!
If you have any questions about ingredients and allergens, we'll be happy to provide you with information.

LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

Die "Trilogie des Meeres" mit geröstetem Knoblauch auf frischem Spinat
Oktopus vom Grill, Bacalao-Kartoffel-Timbale und Hummer 54

The "Sea trilogy" with roasted garlic on a bed of fresh spinach
with grilled Octopus, a timbale of Codfish and 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" daily price

KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

Saltimbocca mit Pata Negra und Salbei unseres Gartens mit Ofengemüse 38 | 46

Escalopes of veal "Saltimbocca" and oven baked vegetables.

Rindsfilet-Médallions mit Portweinjus und Linsenragout 110g|43 220g|56 330g|68

Beef Tenderloin Medallions with port wine gravy and lentils stew

Rindsfiletwürfeli Stroganoff mit sämigem Kartoffelpüree 48

Diced beef tenderloin Stroganoff with mashed potatoes

OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

Riesengarnelen "Piri-Piri" 36 | 46

mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu

King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, fresh spinach

"HausSpecial" | nur bei OLIVEIRAS! 220g|46 300g|59

Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce und feinen Pommes Frites

Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and French fries

Entrecôte "Café de Paris" in feinen Tranchen 140g|43 220g|52 300g|62

unsere Kräuterbuttersauce und die knusprigen Pommes Frites

Beef Sirloin Steak "Café de Paris" *Oliveiras' style* and French fries

EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Frischer Spinat | Ofengemüse | Grillgemüse | Linsenragout | Kartoffelpüree | Rosmarinkartoffeln |
Pommes Frites | Röstikroketten | Risotto | Safranrisotto 9 ||| Jus 7 | Kräuterbutter 4

Spinach | oven vegetables | grilled vegetables | mashed potatoes | roasted baby potatoes | lentils stew |
french fries | Croquette Rösti | Risotto | saffron risotto 9 ||| gravy 7 | herbs butter 5

Beilagen als Hauptgang? Wir empfehlen mindestens drei Beilagen auszuwählen.

Side dishes as a main course? We recommend choosing at least three side dishes.