

Menü - 15.05.-26.05.2024

www.kulinarium.pt  
www.kulinarium-academy.com

Suppe

**Erfrischende Gazpacho mit Focaccia und Miniatur Tomaten**

Elegant abgeschmeckte erfrischende Gazpacho verfeinert mit Kräutern der Algarve Küste. Serviert wird diese sommerliche Suppe an hausgemachten Focaccia Brot und knackig süßen Kirschtomaten.

**8,90 €**

oder Vorspeise A

**Ein paar Kräuter Garnelen im knusprigen Kadaifi Teig an Passionsfrucht und Avocado**

Zwei gebackene Kräuter Garnelen kuscheln im knusprigen Kadaifi-Teig-Mantel. In Harmonie verfeinert wir dieses atlantische Paar, an einer Soße der Passionsfrucht, ruhend, mit samtiger Avocadocreme an Erbsen-Mousse. Getoppt mit eingelegten Radieschen.

**9,30 €**

oder Vorspeise B

**Stunden-Ei mit Sommersalat und Kräuter-Mayonnaise**

Von Meisterhand des Küchenchefs zubereitetes Stunden-Ei. Serviert wird diese sehr beliebte Vorspeise an einem bunten und knackigen Sommer-Salat-Mix, mit eingelegten saftigen Karotten, verfeinert mit hausgemachter Kräuter-Mayonnaise an Kirschtomaten und knusprig gerösteten Brot.

**9,30 €**

oder Salat A

**César Salat Kulinarium Style**

Saftige im sensationellen Kräuter-knusper-Mantel gebratene fein aufgeschnittene Hühnerbrust, lehnt sich lecker an eine knackige Salat-Herzen-Selektion, mit gebratenen Croutons, knusprigem Speck und gehobelten Parmesan-Käse. Serviert wird diese weltweit beliebte Salat-Kombination, traditionell an einem hausgemachten César-Dressing verfeinert, mit leichten Sardellen und saftigen Kapern an Senf.

**7,90 €**

oder Salat B

**Karamellisierter Ziegenkäse mit Roter Bete und Himbeere Dressing**

Unverwechselbarer karamellisierter Ziegenkäse der Region kuschelt auf einem saftigen Bett aus Roter Bete und saisonalen Blattsalat Variationen, an verführerisch duftendes Himbeer-Dressing und betörenden Walnüssen.

**7,90 €**

**Tapas der Woche**

- knusprig gebratene Chouriço vom Algarve Schwein
- marinierte Würfel vom Fetakäse
- knackige Oliven vom Markt
- hausgemachte Kichererbsen Paté

**12,80 €**

Hauptgang A

**Entenbrust Sous Vide gegart nach Algarve Art mit Honig, Pfeffer, Glasur an Brombeeren**

Saftige elegante Entenbrust Sous Vide gegart. Verfeinert wird diese Feinschmecker Kombination mit einer Honig-Pfeffer-Glasur und eigenem Enten-Jus an glasierten Brombeeren. Serviert an konfierten Sellerie, gebutterten Kräuter-Karotten mit Lauch-Püree und einer knusprig gebackenen Kartoffel-Stange.  
**Normale Portion 22,80 € / Kleine Portion 19,80 €**

oder Hauptgang B

**Knusprig geschmorter Bauch vom Algarve Schwein**

Knusprig und saftig geschmorter Bauch vom Algarve Schwein aus dem Backofen an eigener Schmor-Soße. Serviert wird diese spektakuläre Ofen-Kombination, mit Blattspinat, Perlzwiebeln und hausgemachten Kartoffel-Kissen.  
**Normale Portion 18,30 € / Kleine Portion 16,30 €**

oder Hauptgang C

Für Fisch Insider 98 % Gräten frei

**Algarve Thunfisch im knusprigen Sesam-Mantel an Teriyaki mit Mango**

Markt frischer Thunfisch von Algarve-Küste im knusprigen Sesam-Mantel gebraten und rosa rot aufgeschnitten. Verfeinert wird dieses faszinierende Atlantik-Spektakel, mit einer hausgemachten Teriyaki-Soße in Dualität mit einer fein abgeschmeckten Mango-Essenz an angeschwitzten saisonalen Gemüse-Streifen mit handgemachter Frühlingsrolle.  
**Normale Portion 23,40 € / Kleine Portion 21,40 €**

oder Hauptgang D

Vegetarische Kombination

**Burrata und Tomate an Spinat mit Basilikum Kräuter Soße**

Samtig strahlender Burrata-Käse mit sonnen gereiften Tomaten der Region. In Harmonie begleitet wird diese vegetarische Verführung an frischen Blattspinat mit Sonnenblumen-Kernen, und einer, fein abgeschmeckten Basilikum Kräuter-Soße und einer knusprig gebackenen Kartoffel-Stange.  
**Normale Portion 18,30 € / Kleine Portion 16,30 €**

oder Hauptgang

Vegan

**Fragen Sie nach unserer Veganen Kombination**

Auf Anfrage wird unsere Küche tagesfrische, saisonale und regionale vegane Kombinationen für Sie zubereiten.  
**Portion 18,30 €**



## **Heimat- Genuss- Menü**

Im Laufe der Jahre sind nicht nur unsere Gäste uns ans Herz gewachsen, sondern auch viele Rezepte und Kreationen aus unserer Küche. Wir möchten Ihnen ermöglichen, uns zu besuchen und unser „Heimat-Genuss-Menü“ zu genießen.

Das nicht zu große „Heimat-Genuss-Menü“ wechselt einmal die Woche, mit traditionellen Kombinationen aus unserem Hause.

### **Das Heimat-Genuss-Menü, besteht aus, folgenden Komponenten.**

In diesem Menü werden ausschließlich regionale Produkte verwendet und somit örtliche Hersteller und portugiesische Händler unterstützt.

#### **Vorspeise**

Elegant abgeschmeckte erfrischende Gazpacho verfeinert mit Kräutern der Algarve Küste. Serviert wird diese sommerliche Suppe an hausgemachten Focaccia Brot und knackig süßen Kirschtomaten.

#### **Hauptspeise**

Saftig elegante Entenbrust Sous Vide gegart. Verfeinert wird diese Feinschmecker Kombination mit einer Honig-Pfeffer-Glasur und eigenem Enten-Jus an glasierten Brombeeren. Serviert an konfierten Sellerie, gebutterten Kräuter-Karotten mit Lauch-Püree und einer knusprig gebackenen Kartoffel-Stange.

#### **Dessert**

Annetts hausgemachter Schnaps-Kuchen, mit Schokolade und feiner Pudding-Creme.

#### **Preis pro Person 33,50 €, für 3 Gänge**

[wir servieren in diesem Menü etwas kleiner Portion-Größen]



Dessert A

### **Fantastische Verführung**

Fantastischer hausgemachter Schokoladen-Presskuchen, mit eleganten Erdbeer-Mousses an frischen Erdbeeren aus Portugal. Serviert wird diese edle Verführung an weißer Schokolade, mit Joghurt Espuma.

**8,90 €**

Dessert B

### **Spektakuläre Mousse de Schokolade 70 %**

Sensationelle hausgemachte Mousse de Schokolade von 70 % Schokolade an frischen saisonalen Beeren und handgemachten Crumble.

**8,90 €**

Dessert C

### **Hausgemachter Schnaps Kuchen**

Annetts hausgemachter Schnaps-Kuchen, mit Schokolade und feiner Pudding-Creme.

**7,50 €**

Dessert D

### **Eiscreme aus getrockneten Feigen**

Hausgemachte Eiscreme aus getrockneten Feigen.

**6,50 €**

Dessert E

### **Edler und seltener Dessert-Wein von der Algarve**

Zum perfekten Abschluss passt ein edler und seltener Dessert-Wein zum Genießen, oder auch als Begleitung zu einem passenden Dessert.

**6,90 €**

Dessert F

### **Affogato al caffè**

Espresso mit Vanille Eiscreme

**3,60 €**

Einzigartig & Spektakulär

### **Verschiedene hausgemachte Pralinen**

Hausgemachte Pralinen auf Nachfrage.

Pro Praline 1,00 €

Vom Pâtissier und Küchenmeister René Busse.