

### **Oster Menü**

#### **Suppe**

Elegant abgeschmeckte und samtige anmutende Spargelcreme Suppe, mit handgemachten, knusprigen Croutons. Serviert wird diese exklusive Suppen-Spezialität an frisch geschnittenen Schnittlauch, mit regionalem Brot aus Carvoeiro.

8,90 €

#### **Vorspeise**

Zwei im Kataifi-Teig ausgebackene Garnelen harmonieren in Perfektion, mit erfrischenden Passionsfrucht Sud. Serviert wird diese Oster-Spezialität, mit Avocado-Creme, Erbsenmousse an Joghurt und gepickelten Radieschen.

9,40 €

#### **Hauptgang A**

Knusprig geschmortes Oster-Lamm aus dem Backofen. Serviert wird diese traditionelle Spezialität, mit einer eigenen fein abgeschmeckten Soße und marinierten Vanille-Karotten, saftigen Karotten-Püree und einem spektakulären Kartoffelgratin.

23,20 €

#### **ODER**

#### **Hauptgang B**

Saftig gebratenes Lachsfilet-Stück. Serviert wird diese sehr feine Fisch-Spezialität, mit einer Zitronenkräuter Knusper-Haube. Eine handgemachte Heu-Rahm Soße, mit Erbsen und Pastinaken harmonieren in dieser Kombination, perfekt an gebackenen Kartoffel-Bällchen.

21,90 €

#### **ODER**

#### **Hauptgang C**

Vegetarische Oster-Aromen, entfalten sich über regionalen Ziegenkäse, mit einer knusprigen Sonnenblumenkern-Schmelze. Serviert wird diese Spezialität, mit einer gewürzten Orangen Soße, an einem Karotten-Trio und saftigen Karotten-Püree. Eingelegte Orangen-Filets an einer gebratenen Polenta-Schnitte, runden diese Kombination in Harmonie und Perfektion ab.

19,70 €

#### **Dessert**

Handgemachte weiße Schokoladen Mousse, schmückt sich, mit hausgemachter Erdbeere-Eiscreme und Algarve Mandel, mit Vanille und regionalen Limetten.

7,50 €

[www.kulinarium.pt](http://www.kulinarium.pt)

[www.kulinarium-academy.com](http://www.kulinarium-academy.com)