LUSITANOS BAR

SPEISEKARTE

TC GROSS-GERAU

Herzlich willkommen

Hauptstr. 36 · 64521 Groß-Gerau

Di.–Fr. 17–22 Uhr · Sa. 16–22 Uhr · So., Mo. und feiertags Ruhetag

Reservierung: **0151 51919290**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1	**Coca-Cola** [1,2,3]	0,3 l **3,50**	0,4 l **4,00**
2	**Coca-Cola Zero** [1,2,3,11,13]	0,3 l **3,50**	0,4 l **4,00**
3	**Fanta** [1,2]	0,3 l **3,50**	0,4 l **4,00**
4	**Sprite**	0,3 l **3,50**	0,4 l **4,00**
5	**Spezi** [1,2,3]	0,3 l **3,50**	0,4 l **4,00**
6	**Saft oder Saftschorle** *Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere oder Maracuja*	0,3 l **3,50**	0,4 l **4,00**
7	**Mineralwasser** *mit oder ohne Kohlensäure*	0,25 l **2,50**	0,75 l **6,00**

BIERE

15	**Licher Pils** [a]	0,3 l **3,50**	0,5 l **4,50**
16	**Hefeweizen hell** [a]		0,5 l **4,50**
17	**Licher Urstoff** [a]	0,3 l **3,50**	0,5 l **4,50**
18	**Hefeweizen dunkel** [a]		0,5 l **4,50**
19	**Kristallweizen** [a]		0,5 l **4,50**
20	**Hefeweizen alkoholfrei** [a]		0,5 l **4,50**
21	**Licher Pils alkoholfrei** [a]		0,3 l **3,50**

VINHO VERDE

Vinho Verde – wörtlich „grüner Wein“ – stammt aus dem Norden Portugals, aus dem Anbaugebiet zwischen den Flüssen Minho und Douro rund um Viana do Castelo, Braga und Porto. Typische Rebsorten sind Alvarinho, Avesso, Loureiro und Treixadura. Das „Grün“ bezieht sich nicht auf die Farbe, sondern auf den jungen, frischen Charakter des Weins. Vinho Verde gibt es als Weiß-, Rosé- und Rotwein; er ist leicht, fruchtig und hat eine feine Spritzigkeit.

ROTWEINE

30 **Monte Velho** ○ ..... 0,2 l **6,00** 0,75 l **21,00**
Portugal · trocken und elegant

31 **Lusitano** ○ ..... 0,2 l **6,00** 0,75 l **21,00**
Portugal · trocken

32 **Vinho da Casa** ○ ..... 0,2 l **5,50** 0,5 l **11,00**
Portugal · Hauswein, fruchtig

WEISSWEINE

33 **Monte Velho** ○ ..... 0,2 l **6,00** 0,75 l **21,00**
Portugal · trocken

34 **Vinho Verde** ○ ..... 0,2 l **6,00** 0,5 l **11,50**
Portugal · leicht und spritzig

35 **Vinho da Casa** ○ ..... 0,2 l **5,50** 0,5 l **11,00**
Portugal · Hauswein, fruchtig

36 **Muralhas** ○ ..... 0,75 l **22,00**
Vinho Verde · fruchtig, mit Aromen von Steinobst

37 **Alvarinho Deu-la-Deu** ○ ..... 0,75 l **25,50**
Vinho Verde · fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Mango und Maracuja. Alvarinho gilt als Königin der Vinho-Verde-Rebsorten.

38 **Weinschorle** ○ ..... 0,2 l **4,50**

ROSÉWEIN, PROSECCO & APFELWEIN

39 **Lancers** ○ ..... 0,2 l **6,00** 0,75 l **21,00**
Portugal · Roséwein, fruchtig

40 **Prosecco** ○ ..... 0,75 l **23,00**

41 **Apfelwein** ○ ..... 0,5 l **4,50**
pur oder gespritzt

VORSPEISEN

75 **Stockfischkroketten** [c,d] **11,50**
fünf Stück, mit Aioli (c)
Kann Fischgräten enthalten.

76 **Frittiertes Krebsfleisch** [a,b,c] **11,50**
paniert, fünf Stück, mit Aioli (c)

77 **Teigtaschen mit Garnelenfüllung** [a,b,c] **11,50**
paniert und frittiert, fünf Stück, mit Aioli (c)

78 **Teigtaschen mit Fleischfüllung** [a,c] **11,50**
paniert und frittiert, mit Aioli (c)

79 **Eingelegte Sardellen** [d] **10,00**
in Olivenöl

80 **Frittierte Sardellen** [a,d] **11,00**
mit Salat und Aioli (c)

81 **Gegrillte Sepia** [r] **12,50**
mit Aioli (c)

82 **Scampi in Knoblauch-Olivenöl** [b] **12,50**

83 **Panierter Schafskäse** [a,c,g] **11,00**
mit kleinem Salat und Konfitüre

84 **Überbackener Schafskäse** [g] **12,00**
aus dem Ofen, mit Knoblauch, Oliven, Paprika, Tomaten und grünen Peperoni

85 **Champignons mit Schafskäse** [g] **10,00**
mit Knoblauch

86 **Gegrillte Peperoni (Pimentos Padrão)** **9,00**

87 **Lulinhas Piri-Piri** [r,5] **13,50**
kleine Tintenfische in scharfer Marinade

88 **Brot mit Aioli und Oliven** [c] **7,00**

89 **Brot mit Aioli** [c] **5,00**

90 **Oliven** **4,00**

SUPPEN

60 **Zwiebelsuppe** a,c,f,l,m,o **6,50**

61 **Tomatensuppe** a,c,f,g,l,m,o **6,00**

SALATE

62 **Griechischer Salat** g **12,50**
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln mit Schafskäse, Olivenöl und Essig

63 **Salat mit Putenstreifen** **13,50**
Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Balsamico-Dressing

64 **Salat mit Thunfisch** **12,50**
Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Balsamico-Dressing

65 **Salat mit Gambas** b **14,50**
gebratene Garnelen auf Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Balsamico-Dressing

NUDELN

73 **Nudeln mit Lachs** a,d,g **16,00**
in Tomaten-Sahne-Soße

74 **Nudeln mit Gambas** b **16,00**
in Olivenöl und Knoblauch gebraten – scharf



HAUPTGERICHTE · FLEISCH

100 **Rumpsteak vom Grill** 6,o **26,00**
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

101 **Schnitzel Wiener Art** a,c **14,00**
mit Pommes frites

102 **Halbes Hähnchen Piri-Piri** **15,00**
scharf, mit Pommes frites

103 **Schweineschnitzel mit flambiertem Gemüse** a,6 ..... **17,00**
dazu Bratkartoffeln (5)

104 **Bitoque** a,c,l,o,6 ..... **17,00**
der portugiesische Klassiker: flambiertes Schweineschnitzel in Knoblauch-Weißwein-Soße mit Spiegelei, dazu Pommes frites



HAUPTGERICHTE · FISCH

110 **Seehechtfilet vom Grill** [a,d] **18,50**
mit Bratkartoffeln
Kann Fischgräten enthalten.

111 **Lachsfilet vom Grill** [d] ..... Café de Paris **23,50** Senfsoße **21,00**
mit Bratkartoffeln – wahlweise mit Café-de-Paris-Soße (a,c,f,g,l,m) oder Senfsoße (m)

112 **Tintenfischtube vom Grill** [r] **16,00**
mit Aioli (c) und Pommes frites

113 **Calamares** [a,c,r] **16,00**
frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Pommes frites

114 **Sepia vom Grill** [r] **16,50**
mit Bratkartoffeln (5) und Aioli (c)

116 **Paella Mista** [1,b,p,r] ..... pro Person **21,00**
mit Muscheln, Tintenfisch, Garnelen und Hähnchen – nur auf Vorbestellung



BEILAGEN

117 **Pommes frites** **4,00**

Bratkartoffeln **4,00**

Kroketten **4,00**

Beilagensalat mit Balsamico-Dressing o **4,00**

DESSERTS

Crema Catalana a,c,g,1,6 ..... **5,00**
katalanische Dessertcreme mit karamellisierter Zuckerkruste, serviert in der Tonschale

Panna cotta a,c,h,m **5,00**
italienische Sahnecreme, wahlweise mit Schokoladen-, Karamell-, Himbeer- oder Erdbeersoße

Pastel de Nata a,c,g ..... ohne Kaffee **2,50** mit Kaffee **4,50**
portugiesisches Blätterteigtörtchen mit cremiger Eierfüllung

Vanilleeis **1,50**
eine Kugel, wahlweise mit Schokoladen-, Karamell-, Himbeer- oder Erdbeersoße

WARME GETRÄNKE

130 **Espresso** 3 ..... **2,50**

131 **Cappuccino** g,3 ..... **3,50**

132 **Latte Macchiato** g,3 ..... **4,00**

133 **Tee** **2,50**

134 **Heiße Schokolade** g,3 ..... **3,00**

APERITIFS

140 **Portwein** o — 2 cl **3,50**
rot oder weiß

141 **Ginjinha** — 2 cl **3,50**
portugiesischer Sauerkirschlikör

142 **Piccolo** o — 0,2 l **3,50**
Sekt

143 **Aperol Spritz oder Campari Spritz** 1,o — **6,00**

144 **Campari Orange** 1 — **6,00**

145 **Bacardi Cola** 1,2,3 — **6,00**

SPIRITUOSEN

155 **Ouzo oder Anis** ..... 2 cl **3,50**

156 **Licor Beirão** [1] ..... 2 cl **4,00**
portugiesischer Likör, süß

157 **Licor 43** ..... 2 cl **4,00**
spanischer Likör

158 **Baileys** ..... 2 cl **4,00**
Irish Cream Likör

159 **Jägermeister** ..... 2 cl **3,50**
Kräuterlikör

160 **Ramazzotti** ..... 4 cl **3,50**
italienischer Kräuterlikör

BRANDYS & OBSTBRÄNDE

170 **Ponte de Marante** ..... 2 cl **4,00**
portugiesischer Weinbrand

171 **1920** ..... 2 cl **3,50**
portugiesischer Brandy

172 **CR&F** ..... 2 cl **4,50**
portugiesischer Weinbrand

173 **Obstbrände von Prinz** ..... 2 cl **3,50**
Alte Marille, Himbeere oder Alte Williams

174 **Medronho** ..... 2 cl **4,50**
portugiesischer Obstbrand aus den Früchten des Erdbeerbaums

INFORMATIONEN

ALLERGENE

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Erdnüsse
f	Soja
g	Milch/Laktose
h	Schalenfrüchte (Nüsse)
l	Sellerie
m	Senf
n	Sesam
o	Schwefeldioxid/Sulfite
p	Lupinen
r	Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff
2	mit Antioxidationsmittel
3	koffeinhaltig
4	chininhaltig
5	mit Konservierungsstoff
6	mit Geschmacksverstärker
7	geschwefelt
8	geschwärzt
9	mit Phosphat
10	mit Milcheiweiß
11	mit Süßungsmittel
12	taurinhaltig
13	enthält eine Phenylalaninquelle

Die Kennzeichnung steht hochgestellt hinter dem jeweiligen Gericht oder Getränk. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an – wir informieren Sie gern ausführlich.

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren weiterer Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Alkoholische Getränke geben wir nur gemäß Jugendschutzgesetz ab.

LUSITANOS BAR · TC GROSS-GERAU

Hauptstr. 36 · 64521 Groß-Gerau · Telefon 0151 51919290

Di.–Fr. 17–22 Uhr · Sa. 16–22 Uhr · So., Mo. und feiertags Ruhetag

Reservierung telefonisch oder persönlich · Paella nur auf Vorbestellung

Instagram @lusitanos_bar_ · TikTok @lusitanosbar