

Casa Madeira

**FISCH - FLEISCH - TAPAS
PORTUGIESISCHES RESTAURANT**

Ditmar-Koel-Straße 14
20459 Hamburg
040 7404 1880

Speisekarte

Suppen

- 1) **Knoblauchsuppe** / Garlic Soup
- 2) **Grünkohlsuppe mit Chorizo** / Kale soup
- 3) **Fischsuppe** / Fish soup

Salate

- 11) **Gemischter Salat mit Italian Dressing**
Mixed salad with italian dressing
- 12) **Salat mit Lachsmedaillons gegrillt**
Salad with salmon grilled
- 13) **Salat mit Tintenfische gegrillt**
Salad with squid grilled
- 15) **Salat mit Putenbrustfilet gegrillt**
Salad with turkey breast stripes grilled
- 16) **Schafskäsesalat**
Salad with feta cheese

**Zu den Salaten bieten wir auf Wunsch, American oder
Italian Dressing an.**

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Alle Preise inkl. MwSt. von 19%
Der Gastronomielieferant - www.sulportugal.de Additives legally required to be declared on the last page.

Tapas - köstliche Kleinigkeiten

- 20) **Tapas - Teller nach Art des Hauses**
(Serranoschinken, Salsichon, Chorizo, Manchegokäse, Stockfischkrokette)
Tapas plate home style
- 21) **Gemischter Käseteller mit leckerem Feigen-Dip**
Manchegokäse, Schafskäse, Ziegenkäse
Platte of cheese
- 22) **Tapas - Teller Casa Madeira Art (2 Personen)**
Datteln in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel,
Tintenfische vom Grill, Pimentos de Padron, Gambas in Knoblauchsauce
Tapas plate Casa Madeira (2 persons)
- 23) **Paprikawurst gegrillt**
Pepper sausage grilled
- 24) **Datteln in Speckmantel**
Dates in bacon coat
- 25) **Ziegenkäse in Speckmantel**
Goat cheese in bacon coat
- 26) **Pimentos de Padrón (kleine frittierte Paprikaschoten)**
Hot green Padron peppers
- 27) **Patatas bravas mit Mayonaise und scharfer Sauce**
Fried Potatos with mayonnaise and spicy smoked paprika sauce
- 28) **Papas Arrugadas (runzelige Pellkartoffeln mit Salzkruste und Tunke)**
Canarian wrinkly potatoes

Vorspeisen - Entradas

- 30) **Boquerones, Sardellen frittiert**
Deep fried Boquerones

- 36) **Gambas - Platte 18 Stück (2-3 Personen)**
Gambas plate 18 pieces (2-3 persons)

- 37) **Gambas gegrillt 6 Stück**
Grilled gambas 6 pieces

- 38) **Gambas mit Champignons in Teufelsauce**
Gambas with mushrooms in devil sauce

- 39) **Gambas in Knoblauchsauce**
Gambas in garlic sauce

- 40) **Venusmuscheln nach Bolhão Pato Art**
Clams bolhão pato style

- 41) **Miesmuscheln in Weißweinsauce**
Mussels in white wine sauce

- 42) **Miesmuscheln in Tomatensauce**
Mussels in tomato sauce

- 43) **Tintenfische vom Grill**
Squid grilled

Bom apetite!

Empfehlungen

- 82) Fischplatte vom Grill** **1 Person**
Lachs, Tintenfische, Gambas, Tagesfisch **2 Personen**
Plate of fish grilled
- 118) Fleischplatte vom Grill** **1 Person**
Rind, Pute, Lamm, Schwein **2 Personen**
Plate of meat grilled
- 120) Fisch & Fleischplatte vom Grill für (2 Personen)**
Plate of meat & fish grilled for (2 person)
- 88) Fischeintopf nach portugiesischer Art**
Fish stew portuguese style
- 100) Seeteufelmedaillons mit Gambas in Tomatensahnesauce**
Sea devil medallions in tomato-cream sauce
- 86) Seeteufel mit Gambas am Spieß gegrillt**
Grilled Sea-devil with gambas on a spit
- 92) Seeteufel in Honig-Senfsauce**
Sea-devil with honey mustard sauce
- 97) Paella nach Art des Hauses mit Fisch und Fleisch (2 Personen)**
(Zubereitungsdauer ca 30 min.)
Paella with fish and meat
- 63) Steinbeißerfilet in Krabbensauce**
Catfish fillet in crab sauce
- 106) Fischpfanne / Fish pan**
- 124) Rumpsteak nach Art des Hauses (mit Spiegelei)**
Rump steak home style with fried egg
- 137) Schweinefleisch nach Alentejo Art**
(mit Muscheln und Pommeswürfeln)
Pork meat Alentejo Style
- 144) Kaninchen in Rotweinsauce mit Salzkartoffeln**
Rabbit in red wine sauce with salt potatoes

Fisch

- 61) **Sardinen gegrillt / Sardines grilled**
- 62) **Seelachsfilet in Krabbensauce**
Saithe fillet in crab sauce
- 65) **Lachsfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Pfeffersauce**
Salmon fillet in crab sauce, orange sauce or pepper sauce
- 68) **Rotbarschfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Mandelsauce**
Redfish fillet in crab sauce, orange sauce or almond sauce
- 71) **Lachssteak in Krabbensauce, Orangensauce oder Pfeffersauce**
Salmon steak in crab sauce, orange sauce or almond sauce
- 74) **Lachssteak vom Grill / Salmon steak grilled**
- 75) **Schwertfischsteak vom Grill / Sword fish steak grilled**
- 76) **Schwertfischsteak in Pfeffersauce / Sword fish steak in pepper sauce**
- 77) **Thunfischsteak vom Grill / Tuna steak grilled**
- 78) **Thunfischsteak in Pfeffersauce / Tuna steak pepper sauce**

Alle Fischgerichte werden mit Tageskartoffeln und Gemüse serviert!

Fisch

- 82) **Fischplatte vom Grill / Plate of fish grilled**
Lachs, Tintenfische, Gambas, Tagesfisch **1 Person**
2 Personen
- 80) **Dorade Royal vom Grill / Dorade Royal grilled**
- 81) **Loup de Mer vom Grill / Sea bass grilled**
- 79) **Tintenfische vom Grill / Squid grilled**
- 96) **Paella mit diversen Fischarten / Paella with fish** **2 Personen**
(Zubereitungszeit ca 30-45 min.)
- 97) **Paella nach Art des Hauses mit Fisch und Fleisch (2 Personen)**
Paella with fish and meat (Zubereitungszeit ca 30-45 min.)

**Alle Fischgerichte (außer die Nr. 96 und 97) werden mit
Tageskartoffeln und Gemüse serviert!**

Bom apetite!

Rind & Schwein Gerichte

Unsere Fleischgerichte werden auf Lavastein gegrillt

- 121) Rumpsteak vom Grill / Rump steak grilled**

- 122) Rumpsteak in Pfeffersauce**
Rump steak in pepper sauce

- 123) Rumpsteak in Champignonsauce**
Rump steak in mushroom sauce

- 124) Rumpsteak nach Art des Hauses (mit Spiegelei)**
Rump steak home style with fried egg

- 125) Rumpsteak nach Portugalia Art / Rumpsteak portugalia style**

- 132) Entrecôte in Butter-Knoblauchsauce**
Ribe Eye Steak with butter-garlic sauce

- 133) Entrecôte gegrillt / Ribe Eye Steak**

- 134) Hüftsteak gegrillt / Sirloin steak grilled**

- 135) Hüftsteak in Pfeffersauce / Sirloin steak in pepper sauce**

- 136) Schweinenackensteaks in Weisswein-Knoblauchsauce**
Pork neck steak in white wine - garlic sauce

- 137) Schweinefleisch nach Alentejo Art**
(mit Muscheln und Pommewürfeln)
Pork meat Alentejo Style

- 138) Schweinefilet am Spieß nach portugiesischer Art**
Pig meat skewer portuguese style

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes des Tages und Reis serviert!
All meat dishes are served with French fries of the day and rice!

Lamm

(unsere Fleischgerichte werden auf Lavastein gegrillt)

141) Lammkoteletts vom Grill / Lamb chops grilled

142 - Lammfilet in Rotweinsauce
Lamb fillet in red wine sauce

143 - Lammfilet vom Grill
Lamb fillet grilled

Geflügel - Aves

152) Hähnchen im Tontopf (mit Salzkartoffeln)
Chicken in clay pot (with salt potatoes)

153) Putenbrustfilet in Champignonsauce
Turkey breast fillet in mushroom sauce

154) Putenbrustfilet gegrillt
Turkey breast fillet grilled

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes des Tages und Reis serviert!
All poultry dishes are served with French fries of the day and rice!

Nudeln & Vegetarisch

- 162) Penne mit Gemüse in Tomatensahnesauce**
Penne pasta with vegetables in tomato-cream sauce
- 166) Spaghetti mit Gambas, Cherrytomaten und Knoblauch**
Spaghetti with gambas, cherry tomatoes and garlic
- 167) Spaghetti mit Lachsmedaillons in Tomatensahnesauce**
Spaghetti pasta with salmon in tomato-cream sauce

Für unsere kleinen Stars bis 12 Jahre

- 176) Casa Madeira Burger mit Pommes Frites**
Casa Madeira Burger with French fries
- 177) Fischstäbchen mit Pommes Frites**
Fish-Sticks with French fries
- 178) Zwei zarte Putenbruststeaks mit Pommes Frites**
Two delicate turkey breast steaks with French fries

Extras - Zum Dazubestellen

- 181) Brot / Bread**
- 182) Aioli / aioli**
- 183) Oliven / olives**
- 184) Pommes Frites / french fries**
- 185) Salzkartoffeln / boiled potatoes**
- 186) Reis / rice**
- 187) Gemüseteller / vegetable platter**
- 188) Pfeffersauce / pepper sauce**
- 189) Krabbensauce / Lobster shell crab sauce**
- 190) Steaksauce nach Art des Hauses / steaksauce homestyle**
- 191) Champignonsauce / mushrooms sauce**
- 192) Mandelsauce / almond sauce**
- 193) Knoblauchsauce / garlic sauce**
- 194) Orangensauce / Orange sauce**
- 195) Kräuterbutter 2 St. / Two herb butter**
- 196) Spiegelei 2 St. / Two fried eggs**

Desserts – Sobremesas

392) Flankaramel
Caramel Flan

393) Mousse au Chocolate
Mousse de chocolate

394) 2 Stück Pasteis de Nata / Vanilletörtchen

395) Crema Catalana
Catalan cream

Casa Madeira empfiehlt als Nachtisch unsere hausgemachten
Vanilletörtchen.

