

Menü - 17.04.-28.04.2024

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

Vorspeise A

Gebeiztes Rinderfilet an Schalotten, Vinaigrette und Honig-Apfel Perlen

Elegantes filigran aufgeschnittenes Hausgebeiztes Rinderfilet harmoniert in Perfektion an einer fein abgeschmeckten Schalotten Vinaigrette, mit handgemachter Eigelb creme und eingelegten Honig-Apfel-Perlen an hauseigenen gerösteten Focaccia Brot.

9,30 €

oder Vorspeise B

Karamellisierter Ziegenkäse an Rote Bete Carpaccio mit Walnuss-Creme und Meerrettich Espuma

Duftender in Aromen unverwechselbarer karamellisierter Ziegenkäse der Region, schmust auf einem erfrischenden Carpaccio Bett aus Roter Bete, mit einer verführerisch hausgemachten Walnuss-Creme. Begleitet wird diese kulinarische Romanze, von einem Apfel-Ragout Salat an spannenden Meerrettich Espuma.

8,90 €

oder Vorspeise C

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 €

Suppe

Spargel Creme Suppe mit Ziegenkäse Ravioli

Samtig fein abgeschmeckte weiße Spargel Creme Suppe. Serviert wird diese saisonale Spezialität, mit hausgemachtem Ziegenkäse Ravioli an frisch geschnittenen Schnittlauch.

8,90 €

Tapas der Woche

- hausgemachte Karotten-Ingwer-Creme
- saftiger Schinken vom schwarzen Schwein
- handgemachte Kichererbsen Paté
- marinierte Feta-Käse Würfel

12,80 €



Hauptgang A

Sous Vide gegarte Kalbsbrust [Tafelspitz] mit Frühlings Gemüse

Saftig von Meisterhand im Sous Vide gegarte Kalbsbrust [Tafelspitz], tummelt sich in einem würzigen Spiegel einer frühlingshaften Gemüse-Vinaigrette und kokettiert vor knackigen Karotten, erfrischenden Radieschen und knusprigen handgemachten Kartoffel-Bällchen.

Normale Portion 22,80 € / Kleine Portion 19,80 €

oder Hauptgang B

Konfiertes Entenkeulen Ragout mit Thymian Soße

Unverwechselbares Konfiertes Entenkeulen-Ragout harmoniert in seiner Einzigartigkeit an einer elegant abgeschmeckten Thymian-Soße, mit sanft geschmorten Sellerie, knackigen Algarve-Mandeln und samtig cremiger Rosmarin-Polenta.

Normale Portion 18,30 € / Kleine Portion 16,30 €

oder Hauptgang C

Für Fisch Insider 98 % Gräten frei

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarsch Filet mit Linsen-Salat an Tomaten-Dressing

Knusprig auf der Haut gebratenes Filet vom regionalen Wolfsbarsch präsentiert in voller Pracht seine einzigartigen Aromen, mit bis zu 98 % Gräten frei auf einem erfrischend abgeschmeckten Linsen-Salat an hausgemachten Tomaten-Dressing. Frische Kräuter der Algarve schmücken diese atlantische Komposition, mit schmackhaften knackigen Kirschtomaten und eingelegten Rettich an Zitronen.

Normale Portion 22,40 € / Kleine Portion 19,40 €

oder Hauptgang D

Vegetarische Kombination

Risotto Krapfen mit Blattspinat und gebackenen Ochsenherz Tomaten

Handwerklich perfekt gebackener Risotto-Krapfen thront, mit einer feinen Kräuter-Sosse auf saftigen Blattspinat und aus dem Ofen kommenden charismatischen Ochsenherz-Tomaten an knackigen handgepickelten Perl-Zwiebel.

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

Samtig fein abgeschmeckte weiße Spargel Creme Suppe. Serviert wird diese saisonale Spezialität, mit hausgemachtem Ziegenkäse Ravioli an frisch geschnittenen Schnittlauch.

Hauptspeise

Saftig von Meisterhand im Sous Vide gegarte Kalbsbrust [Tafelspitz], tummelt sich in einem würzigen Spiegel einer frühlingshaften Gemüse-Vinaigrette und kokettiert vor knackigen Karotten, erfrischenden Radieschen und knusprigen handgemachten Kartoffel-Bällchen.

Dessert

Annetts hausgemachter sensationeller Erdbeer-Kuchen.

Preis pro Person 33 €, für 3 Gänge

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



Dessert A

American Cheesecake

Hausgemachter American Cheesecake verfeinert, mit weißer Schokolade, regionalen Mandeln und Variationen von saisonalen Erdbeeren.

8,90 €

Dessert B

Joghurt Mousse an Sekt Süppchen und Beeren

Einzigartige Joghurt Mousse schmückt sich, mit einem feinen Sekt-Süppchen und glänzt an Limetten, mit frischer Vanille an karamellisierter weißer Schokolade und knackigen Beeren der Saison.

8,90 €

Dessert C

Hausgemachter Erdbeer Kuchen

Annetts hausgemachter sensationeller Erdbeer-Kuchen.

7,50 €

Dessert D

Nugat Eiscreme

Hausgemachte Nugat Eiscreme.

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 Patissier und Küchenmeister René Busse.