

Acceptez l'invitation et laissez-vous emporter par une expérience  
gastronomique unique, créant des souvenirs intemporels avec une vue  
incomparable sur Lisbonne.

Akzeptieren Sie die Einladung und lassen Sie sich auf eine einzigartige gastronomische Erfahrung ein, bei  
der Sie unvergessliche Erinnerungen mit einem unvergleichlichen Blick über Lissabon schaffen.

MENU CONÇU PAR LE CHEF VITOR SOBRAL  
VON CHEF VITOR SOBRAL ENTWORFENE SPEISEKARTE



**FRAIS DE SERVICE SUGGÉRÉ**

Au Varanda de Lisboa, nous croyons en une distribution équitable de la reconnaissance de nos clients, c'est pourquoi nous avons adopté le système de la gratification suggérée qui apparaîtra sur votre relevé de facturation. Cette suggestion est facultative, vous permettant d'agir en toute liberté.

**VORGESCHLAGENE TRINKGELD**

Im Varanda de Lisboa glauben wir an eine gerechte Verteilung der Anerkennung unserer Kunden, daher haben wir das System des vorgeschlagenen Trinkgelds eingeführt, das auf Ihrer Rechnungsanfrage angegeben wird. Dieser Vorschlag ist optional und ermöglicht es Ihnen, völlig frei zu handeln.

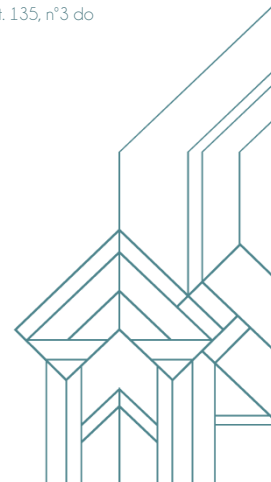
**TVA incluse au taux légal en vigueur**

Si vous êtes allergique à un aliment / ingrédient, veuillez considérer que nous devons être préalablement informés. Regulamento (UE) n°1169 / 2011  
\*Aucun plat ou boisson, y compris les apéritifs, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou rendu inutile de ce fait.

**Die Mehrwertsteuer ist zum aktuellen gesetzlichen Satz enthalten**

Wenn Sie gegen Lebensmittel / Zutaten allergisch sind, beachten Sie bitte, dass wir vorher informiert werden müssen. Regulamento (EU) Nr. 1169/2011  
Kein Gericht oder Getränk, einschließlich Vorspeisen, darf in Rechnung gestellt werden, wenn dies nicht vom Kunden angefordert oder dadurch unbrauchbar wird\* Art. 135, n°3 do Decreto-Lei n°10/20158, 16 de Janeiro

**VARANDA**  
*de Lisboa*  
PANORAMIC RESTAURANT



**Apéritif du Chef**  
Vorspeisenvariante  
4€

**ENTRÉES À PARTAGER**  
VORSPEISEN ZUM TEILEN

**Salade de Poulet, Hummus, Boulgour, Bimis et Concombre**  
Salat vom Huhn, Hummus, Boulgour, Bimis et Concombre  
17€

**Noix de Saint-Jacques Sautées avec Émulsion de Mangue, Gingembre et Citron**  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Mangocreme, Ingwer und Zitrone  
23,50€

**Tartare de Thon, Tomate Séchée, Ananas, Épices et Huile d'Olive au Citron**  
Thunfischtartar mit getrockneten Tomaten, Ananas, Gewürzen und Zitronenolivenöl  
17,50€

**Salade de Poulpe avec Patate Douce et Menthe**  
Sautierte Garnelen mit Knoblauch, Zitrone und Aubergine  
18€

**Crevettes Autées à l'Ail, Citron et Aubergine**  
Krake-Salat mit Süßkartoffel und Minze  
18,50€

**Thon Mariné à l'Orange, Mangue et Origan**  
Eingelegter Thunfisch mit Orange, Mango und Oregano  
16,50€

**Rôti de Bœuf, émulsion de Framboise, Champignons et Noisettes**  
Roastbeef mit Himbeeremulsion, Pilzen und Haselnüssen  
16,50€

**Fromage de Chèvre chaud avec Salade de Chou Rouge, Raisins et Pignons de Pin**  
Warmer Ziegenkäse mit Rotkohlsalat, Rosinen und Pinienkernen  
12,50€

**Champignons Gratins, Asperges Blanches et Crème à la Menthe**  
Überbackene Pilze mit weißem Spargel und Minzcremesauce  
13,50€

**Sauté de Coque avec Coriandre et Gingembre dans sa Casserole**  
Geschwenkte Herzmuscheln in der Pfanne mit Koriander und Ingwer  
16,50€

## SOUPES

SUPPEN

### Crème de Légumes à la Menthe et aux Amandes

Gemüsecremesuppe mit Minze und Mandeln

7,50€

## POISSON

FISH

### Mérou Confit aux Agrumes, Poivre de Jamaïque, Purée de Pommes de Terre et Épinards

Confierter Zackenbarsch mit Zitrusfrüchten, Jamaikapfeffer, Kartoffelpüree und Spinat

34,50€

### Morue confit à la façon Mundial

Kabeljau-Lendenstück nach Hausmannsart Confier

29,50€

### Poulpe au Four avec Amandes, Abricot et Romarin

Im Ofen gebackener Oktopus mit Mandeln, Aprikose und Rosmarin

33€

### Curry de Crevettes avec Mangue, Piments Verts Forts et Riz aux Graines de Coriandre

Garnelen-Curry mit Mango, grünen Chili-Schoten und Koriandersamenreis

28,50€

### Poisson du Jour Grillé

Tagesauswahl an gegrilltem frischem Fisch

Prix sur demande | Preis auf Anfrage

## VIANDE

FLEISCH

### Filet de Bœuf aux Champignons Sauvages, Romarin et Épices

Rinderfiletsteak mit Waldpilzen, Rosmarin und Gewürzen

35€

### Ossobuco en Cuisson lente avec Citron, Cresson, Tomate et Menthe

Langsam geschmortes Ossobuco mit Zitrone, Brunnenkresse, Tomate und Minze

23,50€

### Filet de Porc Ibérique avec Sauce au Miel et Coriandre

Schweinelendchen vom Iberico-Schwein mit Honig- und Koriandersauce

26€

### Entrecôte Sauce à la Bière

Rumpsteak mit Biersauce

31€



## PÂTES

PASTA

### Spaghetti aux Coques Parfumé à l'Huile d'Olive à la Menthe

Spaghetti mit aromatisierten Herzmuscheln und Minz-Olivenöl

22,50€

### Lasagne aux Légumes avec Émulsion de Tomate, Olives et Basilic

Gemüselasagne mit Tomatenemulsion, Oliven und Basilikum

20,50€

## RIZ

RICE

### Riz aux Crevettes et Noix de Saint-Jacques avec Sauce Crémeuse à la Tomate et à la Menthe

Garnelen- und Jakobsmuschelreis mit Tomatencremesauce und Minze

31,50€

### Riz de Morue, Purée de Langues de Morue et Herbes Aromatiques

Kabeljau-Reis mit Kabeljauzungenpüree und feinen Kräuter

27,50€

### Riz au Canard à l'Ancienne avec Champignons et Romarin

Traditioneller Entenreis mit Pilzen und Rosmarin

22,50€

VARANDA

*de Lisboa*

PANORAMIC RESTAURANT



## DESSERTS

DESSERTS

**Mousse au Chocolat avec Confiture de Poire Rocha**  
Schokoladenmousse mit Portugiesischer Birnenmarmelade  
8€

**Pudding aux Œufs avec Salade de Fruits Rouges,  
Réduction de Vin de Porto et Poivre de Jamaïque**  
Eierpudding mit rotem Fruchtsalat, Portwein-Reduktion und Jamaikapfeffe  
9€

**Ananas Grillé, Réduction d'Orange et Glace à la Noix de Coco**  
Gegrillte Ananas mit Orangenreduktion und Kokoseis  
9€

**Couvent de Santa Clara "Encharcada" avec Crème de Gingembre,  
Citron et Pistaches**  
"Encharcada" des Santa-Clara-Klosters mit Ingwer-Zitronencreme und Pistazien  
10€

**Crème Brûlée au Porto Sec**  
Portwein-Crème-Brûlée  
7€

**Sélection de Glaces et Sorbets (2 boules)**  
Auswahl an Eiscreme (2 Kugeln)  
7€

**Dessert du Jour**  
Dessert des Tages  
6,50€

**Fruit de Saison**  
Saisonales Obst  
6,50€

## DESSERT PRÉPARÉS EN SALE

DESSERTS, SERVIERT IM SALA

**Crêpe Suzette**  
Crepe Suzette  
17€

**Banane Flambée**  
Banana Flambé  
14€