



*Prazeres da Ria Formosa*  
(Freuden der Ria Formosa)

*Speisekarte*

<i>Eintrittsgebühr</i>	€	2,00
<i>Brotkorb</i>	”	1,50
<i>Käse</i>	”	3,50
<i>Sardinen-Eier</i>	”	15,00
<i>Vorspeisen</i>		
<i>08 Dornengarnelen</i>	€	17,00
<i>09 Gambas von der Algarve</i>	”	17,00
<i>10 Garnelen Gekocht</i>	”	12,00
<i>11 Rote Garnelen in Knoblauch gebraten</i>	”	17,00
<i>15 Gegrillte Tiger Garnelen</i>	”	25,00
<i>16 Carabineros-Garnelen</i>	”	45,00
<i>17 Tiger Garnelen</i>	”	25,00
<i>18 Garnelen Kebab</i>	”	19,00
<i>30 Venus Muscheln mit Knoblauch gebraten</i>	”	19,00
<i>31 Knoblauch in Knoblauch</i>	”	15,00
<i>40 Knoblauchmuscheln</i>	”	15,00
<i>50 Bohnenmuscheln in Knoblauch</i>	”	17,00
<i>60 Schwertmuscheln in Knoblauch</i>	”	19,00
<i>70 Gebraten Garnelen in Knoblauch</i>	”	18,00
<i>80 Austern (pro Dutzend)</i>	”	20,00
<i>81 Entenmuscheln</i>	”	Tagespreis
<i>82 Jakobsmuscheln m/ Knoblauch</i>	”	19,00
<i>84 Murex Muscheln/Schnecken</i>	”	Tagespreis
<i>90 Gefüllte Krabbe (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>91 King size Gefüllte Krabbe &gt;1,5 Kg (pro Kg)</i>	“	Tagespreis
<i>92 Hummer (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>93 Languste (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>94 Spinnenkrabbe (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>95 Flusskrabs (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>96 Samtkrabbe (pro einheit)</i>	”	Tagespreis
<i>320 Riesen Teller Meeresfrüchte “a la Prazeres”</i>	”	49,00
<i>321 Teller Meeresfrüchte aus den ”Kuchenchef”</i>	”	85,00

*Fisch (Gegrillt oder auf ein Fliese)*

<i>100 Seebarsch Wilde (pro Kg)</i>	€	Tagespreis
<i>110 Dorade Wilde (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>120 Schle Wilde (pro Kg)</i>	”	Tagespreis
<i>140 Thunfisch auf Zwiebeln (pro portion)</i>	”	19,00
<i>150 Lachs gegrillt ( portion)</i>	”	15,00
<i>152 Kabeljau auf ein Fliese ( portion)</i>	”	19,00
<i>153 Seeteufel auf ein Fliese ( portion)</i>	”	19,00

## *Vorschläge des Chefs*

160	<i>Oktopus zu Prazeres</i>	”	19,00
170	<i>Gerbratener Oktopus</i>	”	19,00
171	<i>Gegrillter Oktopus</i>	”	19,00
180	<i>Oktopus auf ein Fliese</i>	”	19,00
200	<i>Gemischte Meeresfrüchte</i>	”	18,00
210	<i>Gemischte zu Prazeres (Fleisch und Fisch)</i>	”	16,00
250	<i>Calamari/Fintenfischstreifen mit Tomatenreis</i>	”	15,00
280	<i>“Xarém” (maismehlsuppe mit Muscheln)</i>	”	15,00
300	<i>Garnelencurry auf Ananas</i>	”	15,00

## *Fleisch*

350	<i>”Schwarzes Schwein” Gegrilltes mit Garnelen</i>	”	19,00
362	<i>Lammkoteletts Gegrilltes</i>	”	19,00
365	<i>Steak auf ein Stein grill</i>	”	20,00
370	<i>Kalbfleisch</i>	€	19,00
380	<i>Oktopus-Spieß</i>	”	19,00
390	<i>Seeteufel mit Speck und Chorizo</i>	”	19,00
400	<i>Surf and Turf (Fleisch und Fisch)</i>	”	19,00
402	<i>Tiger Garnelen</i>	”	25,00

## *Reis im Tontopf (portion)*

405	<i>Hummer (2 Personen)</i>	€	<i>Tagespreis</i>
406	<i>Languste (2 Personen)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
410	<i>Meeresfruchte</i>	”	17,00
420	<i>Seeteufel mit Garnelen</i>	”	17,00
430	<i>Schwertmuscheln</i>	”	17,00
450	<i>Oktopus</i>	”	17,00
<i>Cataplans mit Meeresfruchte(2 Personen 45min Vorbereitung)</i>			
500	<i>Nur Meeresfruchte</i>	€	45,00
510	<i>Seeteufel</i>	”	45,00
530	<i>Oktopus</i>	”	45,00

## *Vegetarische Gerichte*

538	<i>Pasta/Nudeln mit Gemüse</i>	”	13,00
539	<i>Omelett mit Champignons</i>	”	12,00
540	<i>Gemüse auf ein Fliese</i>	”	15,00

## *Kinder menu*

570	<i>Paniert Hühnerbrust</i>	”	10,00
580	<i>Paniert Fisch</i>	”	10,00

