

Para abrir o apetite

Appetizers

- SALADA CAPRESE – SALAD CAPRESE**R\$ 16,00
tomate seco, mozzarella de búfala, manjeriço e rúcula com molho pesto de castanha do Pará
sun dried tomatoes, buffalo mozzarella, basil and rocket with pesto dressing made with crushed Brazil nuts
- SALMÃO MARINADO – MARINATED SALMON** R\$ 23,00
com buquê de salada emolho de raiz forte
with assorted salads and horseradish dressing
- SALADA DE ARENQUE – HERRING SALAD** R\$ 23,00
com pepino em conserva, maçã, pimentão amarelo e cebola ao leve molho cremoso de iogurte
with pickles, apple, yellow pepper and onion rings in light yogurt dressing

Calorosos

Substantial

- SOPA DE PEIXE – FISH SOUP**R\$ 19,00
com frutos do mar
with seafood
- CREME DE BATATA – POTATO CREAM SOUP**R\$ 15,00
com debreziner crocante
with crunchy debreziner sausage
- SOPA GULASCH – GULASCH SOUP**R\$ 18,00
levemente picante com cubos de carne bovina, cebola, páprica e batatas
lightly spiced soup with diced beef, bell peppers, onions and potatoes

Salmão marinado



Especialidades de salsichas

Sausage specialties

SALADA LYONNAISE – LYONNAISE SALADR\$ 34,00

finas tiras de salsichão, queijo emmental, pepino em conserva e cebola
fine stripes of lyoner sausage, emmental, pickles and onions with special dressing

WEISSWURST.....R\$ 29,00

salsicha weisswurst com bretzel e salada de repolho branco
traditional Bavarian sausage with pretzel and cabbage salad

SALSICHA DE VITELo – VEAL SAUSAGE.....R\$ 35,00

ao molho de cebola com batata rösti
with onion sauce and potato rösti

MIX DE SALSICHAS – SAUSAGE MIX.....R\$ 38,00

salsichas de vitelo, Nürnberger e Debreziner com batata sauté e chucrute
veal, Nürnberger and Debreziner sausages with sautéed potatoes and sauerkraut

Delícias vegetarianas

Deliciously vegetarian

LEGUMES VARIADOS – MIXED VEGETABLES.....R\$ 34,00

batata gratinada, erva doce, cenoura, brócolis com amêndoas laminadas,
confit de tomate e cogumelos salteados
potato gratin, fennel, carrots, broccoli, sliced almonds, tomato confit and sautéed mushrooms

QUICHE.....R\$ 30,00

de queijo gruyère e espinafre com seleção de folhas
gruyère cheese and spinach quiche with mixed salad

RÖSTI SHITAKE.....R\$ 35,00

rösti de batata com seleção de cogumelos gratinada com mozzarella
potato rösti with mixed mushrooms gratinated with mozzarella



Mix de Salsichas

Tradição em peixes

Our fish dishes

- FILÉ DE LINGUADO – SOLE FILLET** R\$ 37,00
grelhado com amêndoas e espaguete de legumes
grilled with almonds and vegetable-spaghetti
- SALMÃO MARINADO – MARINATED SALMON** R\$ 38,00
com batata rösti, raiz forte e seleção de folhas
with potato rösti, horseradish and mixed salad
- FILÉ DE PESCADO – HAKE FILLET** R\$ 48,00
grelhado com crosta de castanha do Pará e risotto negro
Brazil nut-crusted hake fillet with black rice risotto

Aves saborosas

Tasty poultry

- PATO À MODA GERMÂNICA – GERMAN STYLE ROAST DUCK** R\$ 56,00
pato assado servido com repolho roxo, spätzle e purê de maçã
roast duck with red cabbage, spätzle and apple purée
- PEITO DE FRANGO GRELHADO – GRILLED CHICKEN BREAST** R\$ 33,00
ao molho de laranja, arroz basmati e spaghetti de legumes
on orange sauce, basmati rice and vegetable-spaghetti
- CORDON BLEU DE FRANGO – CHICKEN CORDON BLEU** R\$ 33,00
com batata frita e salada mista
with french fries and mixed salad

Filé de Pescado



Especialidades alemãs

Traditional German cuisine

SCHWEINSHAXE.....R\$ 38,00
joelho suíno defumado com chucrute e batata sauté
smoked ham hock with sauerkraut and sautéed potatoes

SCHLACHTPLATTE.....R\$ 39,00
mix alemão com Kasseler, bacon, salsichas Debreziner e de vitelo com purê de batata e chucrute
German mix with Kasseler, bacon, Debreziner and veal sausages with mashed potatoes and sauerkraut

LINSEN MIT SPÄTZLE UND FRANKFURTERR\$ 32,00
lentilhas com spätzle e salsichas Frankfurter
lentils with spätzle and Frankfurter sausages

LEBERKÄSE NACH BAYERISCHER ARTR\$ 34,00
bolo de carne grelhado com cebola dourada, batata sauté, ovo frito e pepino em conserva
grilled liver meatloaf with onions, sautéed potatoes, fried egg and pickles

WIENER SCHNITZEL.....R\$ 34,00
escalopes de filé mignon suíno à milanesa servidos com salada de batata ou batata frita
breaded pork steaks with potato salad or french fries
Opção: escalopes de filé mignon bovino.....R\$ 45,00
Option: filet mignon

SCHWABENTOPFR\$ 41,00
medalhões de filé mignon bovino e suíno ao molho de champignon, acompanhados de legumes, spätzle com queijo e cebola dourada
Beef and pork medallions on mushroom cream sauce served with vegetables, spätzle with cheese and onions

KÖNIGSBERGER KLOPSE.....R\$ 34,00
almôndegas de vitelo ao molho de alcaparras com batatas cozidas e salada mista
veal meatballs with creamy capers sauce, boiled potatoes and mixed salad

MAULTASCHEN NACH JÄGERART.....R\$ 39,00
ravioli alemão recheado com carne bovina e suína, espinafre e cebola com seleção de cogumelos, gratinado com queijo
German ravioli filled with meat, spinach and onions with mushroom ragout and gratinated with cheese

Joelho Suíno



Clássicos irresistíveis

Irresistible classics

FRANGO À PARMIGIANA R\$ 38,00

Filé de frango empanado e levemente gratinado com mozzarella ao molho pomodoro, servido com spaghetti salteado na manteiga

Breaded chicken breast slightly gratinated with mozzarella cheese, served with tomato sauce and buttered spaghetti

MEDALHÕES DE AVESTRUZ - OSTRICH MEDALLIONS R\$ 46,00

ao azeite de ervas, servidos com seleção de folhas, tomate cereja e sementes de girassol

on herbed olive oil served with mixed salad, cherry tomatoes and sunflower seeds

PICADINHO À LA ZURIQUE - ZURICH RAGOUT R\$ 43,00

finas tiras de vitelo ao molho de champignon com batata rösti

finely sliced veal with mushroom cream sauce and rösti

STEAK POIVRE VERT - STEAK POIVRE VERT R\$ 48,00

steak de filé mignon bovino grelhado ao molho de pimenta verde com batata gratinada e brócolis

grilled filet mignon with green peppercorn sauce, gratinated potatoes and broccoli



Medalhões de
avestruz

Para adoçar a vida

Sweet ending

STRUDEL DE MAÇÃ - APFELSTRUDEL.....	R\$ 17,00
com sorvete de creme with vanilla ice cream	
PAIXÃO ARDENTE - PASSION CUP.....	R\$ 19,00
sorvete de creme com calda quente de framboesa, chantilly e amêndoas vanilla ice cream with hot raspberries, whipped cream and almond slices	
BROWNIE.....	R\$ 16,00
Brownie de banana passa, sorvete de creme e calda de cereja Brownie with dried bananas, vanilla ice cream and cherry sauce	
ROTE GRÜTZE.....	R\$ 17,00
frutas vermelhas com sagu e sorvete de creme mixed berry compote with sago and vanilla ice cream	
SACHER TORTE - SACHER TORTE.....	R\$ 18,00
torta de chocolate recheada com damasco chocolate cake with apricot filling	
CRÈME BRÛLÉE.....	R\$ 17,00
de laranja com espeto de frutas grelhadas à l'orange with grilled fruit skewer	
FRUTA DA ESTAÇÃO - SEASONAL FRUIT.....	R\$ 9,00

Cafés & Chá

Coffees & Teas

ESPRESSO, RISTRETTO.....	R\$ 3,30	COURVOISIER.....	R\$ 22,00
DOPPIO, CAPPUCINO.....	R\$ 5,80	HENNESSY XO.....	R\$ 38,00
DESCAFEINADO - decaffeinated.....	R\$ 3,30		
CHÁ - Tea.....	R\$ 4,00		
IRISH COFFEE.....	R\$ 17,00		

Cognacs

Cognacs

Digestivos

Digestifs

JÄGERMEISTER.....	R\$ 9,00	AMARULA, FRANGELICO.....	R\$ 11,00
UNDERBERG DO BRASIL.....	R\$ 7,00	SAMBUCA.....	R\$ 11,00
UNDERBERG ORIGINAL.....	R\$ 15,00	KAHLÚA.....	R\$ 12,00
GRAPPA.....	R\$ 14,00	BAILEY'S, TIO PEPE.....	R\$ 16,00
KIRSCH.....	R\$ 15,00	DRAMBUIE.....	R\$ 16,00

Licores

Liqueurs