



Bem vindos!

Herzlich willkommen in unserem familiengeführten Restaurant zu einer kulinarischen Reise durch Brasilien.

Brasilien ist ein Land mit einer vielfältigen und faszinierenden Esskultur, welche durch eine Vielzahl verschiedener Einflüsse entstanden ist.

Die Essgewohnheiten der indigenen Volksstämme trafen in Zeiten der Kolonisation auf die der Afrikaner und der eingewanderten Europäer.

WAS IST DAS?

Mandioca/Maniok: Wurzel, ist reich an Kalzium und Ballaststoffen und hat weniger Kalorien als die Kartoffel.

Farinha de mandioca/Farofa: Geröstetes Maniokmehl mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Petersilie.

Banana da Terra: Kochbanane

Jackfruit/Jaca: Obst, mit einem süßen, cremigen Geschmack, der leicht an eine Mischung aus Mango, Ananas und Banane erinnert.

Moqueca: Ist eines der Nationalgerichte Brasiliens. Diese Art Eintopf mit Kokosmilch ist ein typisches Beispiel für die Vermischung von afrikanischer und lokaler Küche. Moqueca baiana (mit Palmöl) Moqueca capixaba (mit Olivenöl)

Urucum: Indianisches Gewürz, auch als natürliches Aphrodisiakum bekannt.

Palmenherzen: Wie der Name sagt, das Innere (Herz) von Palmen; hat eine zarte Konsistenz und einen intensiven, nussartigen Geschmack.

ALLERGENE

- 1 - Gluten
- 2 - Nüsse/Schalenfrüchte
- 3 - Krebstiere
- 4 - Eier
- 5 - Sesam
- 6 - Milch
- 7 - Weichtiere
- 8 - Pilze
- 9 - Antioxidationsmittel
- 10 - Senf
- 11 - Essig
- 12 - Fisch
- 13 - Sellerie
- 14 - kann Spuren von Gluten / Krebstiere / Nüssen / Fisch enthalten



Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Zutaten und benutzen keinerlei Geschmacksverstärker.

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.

ENTRADAS – VORSPEISEN

Saladas - Salate

- 01 - **Salada da Estação** ^{5, 10, 11} € 5,50
Salat der Saison
- 02 - **Salada com queijo de Cabra gratinado** ^{5, 6, 10, 11} € 8,00
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
- 03 - **Salada de Palmito com Camarão** ^{3, 10, 11} € 10,90
Gemischter Salat mit Palmenherzen und Garnelen
- 04 - **Salada Picanha** ^{5, 10, 11} € 17,90
Gemischter Salat mit 160g Picanha Streifen

Sopas – Suppen

- 05 - **Escaldado Cuiabano** ⁴ € 6,00
mit Hähnchenstreifen, Maniokmehl und Eiern.
Typische Suppe aus Mato Grosso (Zentralbrasilien);
Wärmt auf und gibt Energie
- 06 - **Sopa de Peixe com Coco** ^{3, 12} € 6,50
Fischsuppe mit Kokosmilch, Chili und Koriander.
Aus Salvador da Bahia und aus dem Amazonasgebiet
- 07 - **Sopa de Tomate Clássica** € 5,50
Klassische Tomatensuppe

PETISCOS – TAPAS

08 - **Salgadinhos** ^{1, 3, 6, 10, 11} € 7,90

Mamas Brasilianische Teigtaschen (6 Stück) – Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise. Sie sind frittiert und mit verschiedenen Zutaten gefüllt. Es gibt sie in fast jeder Bar oder auf fast jeder Feier in Brasilien

09 - **Empadinhas** ^{1, 3, 6, 10, 11} € 5,00

3 verschiedene gebackene Teigtaschen (mit Palmenherzen, Garnelen und Hähnchen gefüllt)

10 - **Spanischer Teller** ^{6, 9, 10, 11} € 11,90

Serrano Schinken, Manchego-Käse, Oliven, Datteln im Speckmantel, Tomatenmarmelade und Kapern

11 - **Helos Vorspeisen Platte** ^{1, 6, 9, 10, 11}

Salat, Serrano Schinken, Datteln im Speckmantel, Manchego-Käse, Oliven, Kapern, Kartoffeln mit Vinaigrette, Pimientos de Padron, Tomatenmarmelade und brasilianische Teigtaschen

3 Pers.....	€ 16,00
4 Pers.....	€ 21,00
5 Pers.....	€ 26,00
6 Pers.....	€ 30,00

12 - **Palmitos** ^{10, 11} € 5,00

Palmenherzen

13 - **Banana da Terra Frita** ¹⁴ € 4,00

Frittierte Kochbananen

PETISCOS – TAPAS

- 14 - **Mandioca Frita** ¹⁴ € 4,50
Frittierter Maniok
- 15 - **Dados de Tapioca e Polenta com geléia de pimenta** ^{6, 9, 14} € 7,50
Tapioka- und Polentawürfel, mit Chili-Marmelade serviert
- 16 - **Tâmaras em Bacon** ^{9, 14} € 4,50
Datteln im Speckmantel
- 17 - **Picadinho de Carne** € 6,90
Rinderfiletragout
- 18 - **Linguiça** ⁹ € 5,50
Brasilianische Wurst, gebraten mit Zwiebeln und Limetten
- 19 - **Camarão em alho e óleo** ³ € 7,90
5 Garnelen in Knoblauch und Öl
- 20 - **Isca de Peixe** ^{1, 4, 11, 12, 14} € 8,90
Fischfilets in kleinen Stücken, paniert und frittiert, mit Knoblauchcreme und Limette
- 21 - **Pão e Aioli** ^{1, 4, 11} € 3,50
Brot und Aioli

PRATOS PRINCIPAIS - HAUPTSPEISEN

Moquecas - Eintöpfe

22 - **Vegetariana - (Vegan)** € 12,90

Vegetarische Moqueca mit Maniok, Zucchini, Jackfruit, Kochbananen, Palmenherzen, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Kokosmilch, mit Reis serviert; Nach einem Rezept der Amazonas-Indianer

23 - **Acelga ao Coco (Vegan)** € 11,90

Mangold, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Koriander, Urucum und Kokosmilch, mit Reis serviert; Typisch aus Paraíba (Nordosten von Brasilien)

24 - **Frango ao Curry**^{13, 14} € 12,90

Hähnchen Curry mit Kokosmilch, Koriander und Fenchel, mit Reis serviert; Ursprünglich aus Indien stammend, brasilianisch verfeinert

25 - **Frango com cuscuz**^{2, 13, 14} € 13,90

Hähnchen mit Zucchini, Zwiebeln, Petersilie, Curry, und brasilianischen Zutaten wie Urucum, Cashewnüssen, mit Couscous und frittierten Kochbananen serviert; Brasilianische Spezialität mit nordafrikanischem Ursprung

26 - **Baiana de Peixe** (optional mit oder ohne Palmöl)¹² € 16,90

Fischfilet, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Urucum, Koriander und Kokosmilch, mit Reis serviert; Dieses Gericht ist ein typisches Beispiel für die Vermischung von afrikanischer Küche mit der Küche aus Bahia

27 - **Camarão Capixaba**³ € 15,90

Garnelen in Kokosmilch, Knoblauch, Urucum, Tomaten und Olivenöl, mit Reis serviert; Aus der Region Espírito Santo

28 - **Frutos do Mar**³ € 17,90

Meeresfrüchte in Kokosmilch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Urucum, Koriander, Tomaten und Olivenöl, mit Reis serviert

29 - **Polvo**⁷ € 18,90

Pulpo/Oktopus in Kokosmilch, Curry, Zimt, Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch, Koriander, Tomaten und Olivenöl, mit Reis serviert

PRATOS PRINCIPAIS - HAUPTSPEISEN

Assados - aus dem Ofen

30 - **Escondidinho de Carne** ⁶ € 14,90

*Rinderfiletragout, Maniokpüree, mit Käse überbacken;
aus dem Nordosten Brasiliens*

31 - **Arroz de Forno** ^{6,9} € 10,90

*Reis im Ofen mit Erbsen, Maiskörnern, Bacon, brasilianischer Wurst,
Tomatensauce, mit Käse überbacken*

32 - **Filet Helo Art** ^{4,6} € 24,90

*Rinderfiletsteak 160g, Ei, Parmesan und Tomatensauce, mit Käse
überbacken, mit Reis serviert*

Massas Caseiras - Hausgemachte Nudeln

33 - **Brasilianisches Pesto** ^{1,2} € 12,90

mit Koriander, Knoblauch, Paranüssen, Olivenöl

34 - **Helos Pasta** ^{1,3} € 14,90

mit 6 Garnelen, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten

35 - **Special des Tages** ¹ € 13,90

PRATOS PRINCIPAIS - HAUPTSPEISEN

Carnes Nobres - Edles Fleisch

Picanha na Brasa ¹¹

Picanha ist das weltbekannte Fleisch aus Brasilien, das geschmackvollste Stück vom Rind mit kleinem Fettrand. Ein Genuss für Filetfreunde.

Es sind dünne Scheiben, die kurz auf den Grill gelegt werden, traditionell serviert mit Reis, braunen Bohnen, Farofa, gebratenen Zwiebeln, Vinaigrette und Salat

36 - 200g	€ 24,90
37 - 300g	€ 30,90
38 - 400g	€ 36,90

39 - Filet Mignon com Camarão ^{2, 3, 6, 14}	€ 31,90
---	---------

Zartes Filetsteak 200g mit 2 Black Tiger Garnelen, frittiertem Maniok, Kräuterbutter und brasilianischem Pesto

40 - Carne de Panela da Mama	€ 18,90
---	---------

Mamas Fleischeintopf mit Maniok, Möhren, Paprika, Petersilie, Oregano, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Muskatnuss, Zimt, Nelken und Urucum, mit Reis serviert

PRATOS PRINCIPAIS - HAUPTSPEISEN

Bifes - Steaks

Hüftsteak

fettfrei

41 - 180g € 16,90

42 - 260g € 21,90

Rumpsteak

herzhafter Rinderrücken mit kleinem Fettrand

43 - 180g € 18,90

44 - 260g € 23,90

Filetsteak

zartestes Stück vom Rind

45 - 200g € 25,90

Ribeye/Entrecote

gut marmoriert mit Fettauge, aus der Hochrippe

46 - 250g € 23,90

Putenbrustfilet

47 - 250g € 14,90

Grillteller

Pute, Schwein und Hüftsteak

48 - 300g € 18,90

Auch größere Steaks sind möglich.

Alle unsere Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter⁶ und Steaksauce serviert. Sie können Ihre erste Beilage, die im Preis enthalten ist, frei wählen. Jede weitere gibt es zum Aufpreis von € 3,50.

Rosmarinkartoffeln
Gebratenes Gemüse
Reis
Pommes Frites
Salat

Champignons mit Zwiebeln⁸
Brokkoli
Spinat
Maiskörner
Farofa (geröstetes und gewürztes Maniokmehl)

Reis und braune Bohnen
Frittierter Maniok
Maniokpüree
Couscous

Extra Sauce

Quarkcreme nach Art des Hauses ⁶ € 2,50

Brasilianisches Pesto ² € 2,00

Vinaigrette ¹¹ € 2,00

PRATOS PRINCIPAIS - HAUPTSPEISEN

Peixes - Fisch

50 - **Camarões Salteados na Cachaça** ^{3, 4, 10, 11} € 24,90

6 Black Tiger Garnelen in Cachaça angebraten, mit Salat serviert

51 - **Dorado à Pantaneira** ^{8, 12} € 18,90

Dorade, mit gebratenem Gemüse serviert

52 - **Salmão em calda de Maracujá e legumes** ^{8, 12} € 17,90

Lachsfilet, mit Maracuja-Karamelsauce und gebratenem Gemüse serviert

53 - **Peixe com Pirão** ¹² € 19,90

Fischfiletstücke mit Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch und Maniokmehl, mit Reis serviert

54 - **Filé de Peixe com Manga, Bacon, Castanha de Caju e purê de Mandioca** ^{2, 6, 9, 12, 14} € 20,90

Fischfilet mit Mango, Bacon, Cashewnüssen, mit Maniokpüree serviert

MENU INFANTIL - KINDERMENÜ

(Nur für Kinder bis 12 Jahre!)

55 - **Bife bovino com batata frita** ¹⁴ € 7,90

Minutensteak vom Rind mit Pommes

56 - **Peito de frango com arroz e feijão** € 6,90

Hähnchenbrustfilet mit Reis und braunen Bohnen

57 - **Batata frita** ^{4, 9, 14} € 3,50

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

58 - **Massa ao molho vermelho/branco** ^{1, 6} € 5,50

Hausgemachte Tagliatelle oder Gnocchi mit Tomatensauce oder Sahnensauce

SOBREMESAS - DESSERTS

- 71 - **Mousse de Maracujá** ⁶ € 6,00
Maracuja-Mousse
- 72 - **Mousse de Limão** ⁶ € 6,00
Limetten-Mousse
- 73 - **Pudim de Leite** ^{4, 6} € 6,00
Creme Caramel
- 74 - **Sorvete Caseiro** ^{6, 14} € 3,50
Hausgemachtes Eis
- 75 - **Surpresa da Mama** € 7,00
Mamas Überraschungsdessert
- 76 - **Um a Sete**..... € 11,90
1:7 Brasiliens Fußballniederlage als Dessertkreation
- 77 - **Tentação de Chocolate** ^{4, 6, 14} € 9,00
Schokoverführung - Schokoladentörtchen mit Vanilleeis
Zubereitungszeit: 20 Min.!
- 78 - **Goiabada Flambada com
Cachaça e Sorvete** ⁶ € 8,00
In Cachaça flambiertes Guavengelee, mit Eiscreme und Parmesan serviert
(enthält Alkohol)
- 79 - **Variação de Sobremesas
típicas Brasileiras** € 12,90
Brasilianische Dessertvariation
- 80 - **Pudim de Coco (Vegan)** € 6,00
Kokosflan, mit Kokosflocken und roter Fruchtsauce serviert
- 81 - **Brigadeiro / Beijinho** ^{6, 14} je € 0,80
*Brasilianische Pralinen aus Kondensmilch,
entweder mit Kakaopulver und Schokoladenstreusel oder Kokosflocken*

BEBIDAS - GETRÄNKE

Bebidas Quentes - Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹	€ 2,40
Espresso ¹	€ 2,20
Doppelter Espresso ¹	€ 3,60
Espresso Macchiato ^{1,7}	€ 2,40
Doppelter Espresso Macchiato ^{1,7}	€ 3,80
Capuccino ^{1,7}	€ 2,80
Latte Macchiato ^{1,7}	€ 3,20
Latte Macchiato Caramel ^{1,7}	€ 3,40
Milchkaffee ^{1,7}	€ 3,20
Tee (diverse)	€ 2,50
Mate Leão Tee ¹	€ 2,80
Frischer Tee (Minze oder Ingwer).....	€ 3,00
Heiße Schokolade ⁷	€ 3,50
Capuccino Baileys ^{1,7}	€ 3,80
Café Bombom ^{1,7} (Espresso mit gezuckertet Kondensmilch)	€ 3,30
Quentão (Ingwertee mit Nelken, Muskat, Zimt, karamelisiertem Zucker und Zuckerrohschnaps).....	€ 4,90

***Alle Kaffees sind koffeinfrei erhältlich**

BEBIDAS - GETRÄNKE

Bebidas sem Álcool - Alkoholfreie Getränke

Guaraná Antártica^{1, 2}

0,33l € 3,90

Coca-Cola^{1, 2}, Fanta^{2, 5}, Sprite^{2, 5}, Spezi^{1, 2, 5},
Coca-Cola Light^{1, 2, 3, 5}

0,2l € 2,30

0,4l € 4,00

Bitter Lemon^{2, 4, 5}, Ginger Ale², Tonic Water⁴

0,2l € 2,70

0,4l € 4,40

Fruchtsäfte - Orange, Ananas, Apfel

0,2l € 2,70

0,4l € 4,40

Fruchtnektare - Mango, Maracuja, Banane, Kirsche, Guave, Cranberry

0,2l € 3,00

0,4l € 4,90

Saftschorlen

0,2l € 2,50

0,4l € 4,20

Água Mineral - Mineralwasser

Viva con Agua Leise 0,33l € 2,70

Viva con Agua Leise 0,75l € 5,90

Viva con Agua Laut 0,33l € 2,70

Viva con Agua Laut 0,75l € 5,90

Zusatzstoffe: 1)Koffeinhaltig, 2)Farbstoff, 3)enthält PhenylAlaninquelle,
4)Chininhaltig, 5)mit Süßungsmittel, 6)Antioxidationsmittel, 7)Milch

BEBIDAS - GETRÄNKE

Cervejas - Biere

König Pilsener vom Fass ¹

0,3l € 3,50

0,5l € 4,50

Alsterwasser ^{1, 2, 3}

0,3l € 3,30

0,5l € 4,30

Benediktiner Weissbier ¹ 0,5l € 4,50

Brasilianisches Bier hell/dunkel 0,35l € 5,50

König Pilsener Alkoholfrei ¹ 0,3l € 3,30

Benediktiner Alkoholfrei ¹ 0,5l € 4,30

Cachaças - Zuckerrohrschnaps 2 cl

Velho Barreiro Silver - 39%..... € 4,00

10 Monaten im Jequitiba-Rosa-Holzfass gelagert; Kräftig, vollmundig.

Velho Barreiro Gold - 39% € 4,50

3 Jahre im Jequitiba-Rosa-Holzfass gelagert; Eichen-Aromen

Velho Barreiro Gold Deluxe - 39%..... € 5,00

10 Jahre im Jequitiba-Rosa-Holzfass gelagert; Aromen: Vanille, Eiche, Südfruchte

Vale Verde Extra Premium - 40% € 6,00

3 Jahre in Eichenholzfüßern gelagert; Aromen: Vanille, reifes Steinobst, Paranuss;

Top 10 der besten Cachaças 2020

Princesa Isabel Jaqueira - 40% € 6,50

in Jackfruchtholzfüßern gelagert. Aromen: Zwetschgen, Himbeere, weiße Schokolade und

Orangenblüten; Top 10 der besten Cachaças 2020

Sanhaçu Freijó - 40% € 7,00

Biologisch im Holzfass gelagert, wobei das Holz aus dem Amazonasbecken stammt;

Aromen: Fenchel, Kardamom, gereifte Bananen, Ingwer und Mate;

Top 10 der besten Cachaças 2020

Weber Haus Amburana - 38%..... € 7,50

1 Jahr in Amburana-Füßern gelagert; Aromen: Bratapfel, Zimt, Mandeln, Nelken,

Ingwer, Babassu; Top 10 der besten Cachaças 2020

Zusatzstoffe: 1)Gluten, 2)Farbstoff, 3)mit Süßungsmittel

BEBIDAS - GETRÄNKE

Longdrinks 0,2l

Campari ¹ Soda / Orangensaft	€ 7,90
Bacardi Cola ^{1, 3, 7, 9}	€ 8,90
Whisky Cola ^{1, 9}	€ 8,90
Wodka Lemon / Guaraná	€ 8,90
Gin Tonic ¹⁰ mit	
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	€ 8,90
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	€ 8,90
<i>Gin Mare</i>	€ 10,90
<i>Dictador Colombian Aged Gin Black</i>	€ 11,90
<i>Gin Sul</i>	€ 12,50

Aperitif 4cl

Martini - <i>Bianco / Rosso</i> ¹	€ 4,80
Campari ¹	€ 4,80
Sandeman Sherry Medium Dry	€ 4,80
Vermouth, Spanien - <i>Weiß / Rot</i>	€ 5,50

Schnaps 2cl

Wodka	€ 3,90
Tequila - <i>Silver / Gold</i>	€ 3,90
Helbing Kümmel	€ 3,00
Grapa Nonino	€ 4,90
Kumasi Pure, Original Palm Likör	€ 5,00

BEBIDAS - GETRÄNKE

Likör 2cl

Brasilianischer Likör	€ 4,00
Batida de Coco Mangaroca ⁸	€ 3,80
Sambuca Molinari	€ 3,80
Bailey's ⁸	€ 3,80

Bitters 4cl ¹

Ramazzotti	€ 4,20
Averna	€ 4,20
Jägermeister	€ 4,20
Amaro Montenegro	€ 4,50

Rum 4cl

Santos Dumont XO - Brasilien	€ 7,00
------------------------------------	--------

Geheimtipp: Limitiert, von Handabgefüllt,

20 Jahre in ehemaligen Bourbon- Sherry- sowie Portweinfässern gelagert

Duft: Vanille, Kokosnuss, Holz, Früchte

Bacardi Carta Blanca	€ 4,50
Bacardi Carta Negra	€ 4,50
Havana Club 3 Anejo	€ 5,00
Havana Club 7 Anejo	€ 6,50
Bon Papa	€ 7,00

Zusatzstoffe: 1)Koffeinhaltig, 2)Farbstoff, 3)enthält PhenylAlaninquelle, 4)Chininhaltig, 5)mit Süßungsmittel, 6)Antioxidationsmittel, 7)Milch

BEBIDAS - GETRÄNKE

Gin 4cl

Tanqueray London Dry.....	€ 4,50
Bombay Sapphire	€ 4,50
Gin Mare	€ 5,50
Dictador Colombian Aged Gin Black	€ 6,00
Gin Sul.....	€ 6,50

Scotch Blended Whisky 4cl ¹

Ballantine's	€ 6,00
Chivas Regal 12 Years	€ 6,50
Johnnie Walker Red Label.....	€ 6,50
J&B.....	€ 6,50

Bourbon Whisky 4cl ¹

Jim Beam Bourbon.....	€ 6,00
Jack Daniels Old N° 7	€ 6,50

Weinbrand -Cognac 4cl ¹

Veterano Osborne.....	€ 4,00
Hennessy	€ 5,00