

Fidalgo



Kalte Tapas

- 01** **Pão**^{3A}
ein portugiesisches Brötchen
- 02** **Aioli**^{1,14}
Portion hausgemachte Aioli
- 03** **Pão de alho**^{3A}
geröstetes Brot mit Olivenöl,
Knoblauch & Kräutern
- 04** **Azeitonas**
marinierte Oliven
- 05** **Tremoços**⁶
eingelegte weiße Lupinen
- 06** **Cenouras à algarvia**
portugiesische Karotten
- 07** **Gazpacho**
kalte fruchtige spanische
Suppe im Weckglas
- 08** **Wildkräutersalat**
feinste Wildkräuter in
Feigendressing mariniert
- 09** **Paté de sardinha**¹¹
Portion original portugiesische
Sardinencreme
- 10** **Manchego**¹⁴
spanischer Schafskäse,
sechs Monate gereift
- 11** **Queijo de Cabra**^{7,14}
zarter weicher portugiesischer
Hirtenkäse auf Portweinzwiebeln
- 12** **Presunto vom Ibérico**
Hinterschinken vom Ibérico
Schwein, besonders nussig

- 13** **Legumes da horta**^{3A}
gegrilltes Marktgemüse
- 14** **Salada de polvo**^{7,9}
marinierter Oktopussalat mit
frischen Kräutern
- 15** **Boquerones**^{7,11}
eingelegte marinierte Sardellen
- 16** **Garnelen Rodeo**
geflämte Garnelen mit
Carpaccio & Dill
- 17** **Ceviche vom Wildlachs**
in Maracujasud mit Avocado-
creme, roter Zwiebel & Tomate

Warme Tapas

- 18** **Batatas ao murro** 🇵🇹
Quetschkartöffelchen mit
Knoblauch & Petersilie
- 19** **Patatas bravas** 🇪🇸
knusprige Kartoffeln
mit Mojo
- 20** **Peixinhos da horta**^{3A}
grüne Bohnen im Teigmantel
- 21** **Pimentos Padrón**
mini Bratpaprika mit Flor de Sal
- 22** **Vanille Möhrchen**¹⁴
geschmort mit Petersilie
- 23** **Grüner Spargel**¹⁴
gegrillter feinsten Spargel,
Parmesanhobel
- 24** **Ameijoas**^{7,9}
Venusmuscheln mit Zitrone,
Knoblauch & Koriander
- 25** **Pasteis de bacalhau**^{1,3A,11}
Stockfischkroketten mit
Aioli & Zitrone

- 26** **Calamares**⁹
gegrillt mit Knoblauch, Zitrone
& Petersilie
- 27** **Pulpo**⁹
gegrillt in Olivenöl mit Knoblauch
- 28** **Gambas**¹⁰
in Olivenöl mit Knoblauch
- 29** **Boguerones Fritos**^{3A, 11}
frittierte Sardellen
- 30** **Kabeljau**¹¹
sous-vide gegart auf
Fenchel-Orangensalat (lauwarm)
- 31** **Pulпитos fritos**^{3A, 9}
mini Oktopus im Knuspermantel
- 32** **Morcela com macá**^{3A, 13}
krosse portugiesische Blutwurst
mit Apfel
- 33** **Frango Piri Piri**
Hähnchen nach portug. Art
- 34** **Delicias con bacon**⁷
Medjool Datteln im Speckmantel
- 35** **Chorizo a la plancha**^{7, 13}
gebratene Chorizo in Portwein
- 36** **Espetadas**
portugiesischer Rindfleischspieß
mit Lorbeer
- 37** **Albondigas**^{(halb und halb) 1, 3A, 5}
Hackbällchen in Tomatensoße
- 38** **Iberico Krokette**^{1, 3A, 13, 14}
kleine feine Schinken-Kroketten
- 39** **Chorizo Krokette**^{1, 3A, 13, 14}
cremig feine Kroketten mit Chorizo
- 40** **Trüffel Krokette**^{1, 3A, 13, 14}
cremig feine Kroketten mit
Schinken & Trüffel
- 41** **Bäckchen vom iberischen
Landschwein**^{3A, 5, 7, 13, 14}
geschmort in Rotweinjus

MOLHOS

Soßen und mehr

- 42 **Guacamole**
Avocadocreme
- 43 **Oliven Tapenade⁷**
Olivencreme
- 44 **Aiolicreme**
Knoblauchcreme *auch vegan
- 45 **Zwiebelmarmelade**
- 46 **Mojo**
Paprikasoße - geräuchert
- 47 **Feigensenf**
perfekt zum Käse

SOBREMESAS

Für den süßen Gaumen

- 48 **Pastel de Nata^{1,3A,8,14}**
Blätterteigtörtchen
- 49 **Serradura^{1,3A,8,14}**
portugiesisches Schichtdessert
- 50 **Churros^{1,3A,8,14}**
mit Zimt & Zucker dazu
Schokoladensoße
- 51 **Crema Catalana^{1,14}**
gebrannte Creme
- 52 **Hausgemachtes Feigensorbet**
aus vollreifen Feigen
- 53 **Kuchen^{1,2,3,4,8,12,14}**
immer mal anders, frag uns gerne

Wir empfehlen
3-4 Tapas pro Person.
Natürlich kannst Du
jederzeit nachbestellen.

Hauswein Vinho Verde

spritziger portugiesischer Wein

Karaffe 0,7l

Glas 0,15l

Grauer Burgunder

„Herrenbuck“ trocken 2022

Weingut Weishaar aus Baden,
spritzig frischer erdiger Wein

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Perla Lugana DOC

aus Italien der Lombardei, kräftiges
strohgelb / Aromen von Apfel,
Bananen, süßen Zitrusfrüchten und
Zwetschgen / am Gaumen weich,
ausgewogen und elegant

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Uby No.4

fruchtiger frischer Wein / Aromen
von exotischen Früchten und Aprikose,
leichte frische Süße

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Caladessa Branco 2022

Weingut Herdade da calada
in Alentejo, Duft von Melone,
Pfirsich und Holunderblüte,
lange Langerung auf der Feinhefe
verleiht dem Wein einen schönen
Schmelz und ein angenehmes
Mundgefühl

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Baron de B Branco Reserva 2020

Weingut Herdade da calada
in Alentejo, leicht goldgelb, Duft
und Aromen von Zitrusfrüchten
sowie tropischen Früchten

Flasche 0,75l

ROSÉWEINE ⁷

Edel und modern

Vinho Verde Rosé 2022

Weingut Quinta da rozo, dom diogo
podeiro de bosto, Duft von frischen
Blüten gepaart mit feiner Himbeere,
feingliedrig am Gaumen mit
beeriger Aromatik

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Rosé „no Limit“

Weingut Daniel Mattern aus
Rheinhessen / fruchtige Note
von Strauchbeeren und ein warmes
Aroma von Blüten - alkoholfrei

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

The Pale Rosé Château d'Esclans

Frankreich aus der Provence, fruchtig
frische Noten von Melone und Pampelmuse

Flasche 0,75l

ROTWEINE ⁷

Auswahl an Rotweine

QDB Espiga Tinto

portugiesischer Wein aus Lissabon,
Aromen von schwarzen Beeren,
floralen Noten sowie Lorbeer

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

TAP Tempranillo

fruchtige beerige Aromen
und lange im Abgang

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Primitivo 2021 „Infiniti“

Weingut Cantine san giorgio
aus Apulien, Aromen und Duft nach
rotbeerigen Früchten

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Rioja Reserva DOCA Trocken 🇪🇸

Weingut Baron de ley aus Rioja,
feine Vanille gepaart mit
dunklen Beeren und einer tollen
Barriquereifung

Flasche 0,75l

Glas 0,15l

Touriga Franca 2016 🇵🇹

Weingut Herdade da calada
in Alentejo, intensive Farben und
kräftige Aromen in der Nase nach
dunklen Beeren, Veilchen und Gewürzen

Flasche 0,75l

SCHAUMWEIN ⁷ 🍷

Unsere Eigenmarke und mehr

Fidalgo Brut

Eigenmarke trocken, Flaschengärung

Flasche 0,75l

Glas 0,10l

Alkohlfreier Schaumwein „No Limit“

Weingut Daniel Mattern aus Rheinhessen

Flasche 0,75l

Glas 0,10l

Champagner Veuve Emille 0.75l

Ruinart Brust Rosé 0.75l

Moet & Chandon Ice Imperial



APERITIFS UND MEHR

Vorweg und zwischendurch

Portolino⁷

Portwein, Sekt, Feige & Orange 0,2l

Aperol Spritz⁷

fruchtig, frisch, leicht bitter 0,2l

Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Wildberry 0,2l

Caipirinha

Cachaca, Limette, Rohrzucker

Caipirão

Beirão, Limette, Rohrzucker

Ipanema^{CH}

0,0% Alkohol, Limette,
Rohrzucker, Ginger Ale

Sangria

rot, spritzig, frisch 0,2l / 1,0l

Gin Tonic^{CH}

versch. Sorten, frag uns gerne

BIERE

Süffig und perlend

Frisch gezapftes

portugiesisches Super Bock
oder König Pilsener 0,3l

Benediktiner Weizenbiere

hell, dunkel und alkoholfrei 0,5l

Alkoholfreies Pilsken

alkoholfreies Pils / Radler 0,33l

Sagres Mini

Lagerbier aus Portugal 0,2l

Estrella Damm

Lagerbier aus Spanien 0,33l

LIKÖRE UND MEHR

Darf es noch etwas mehr sein?

Amarguinha

portugiesischer Mandellikör
mit Eis und Zitrone 4cl

Frangelico

Haselnusslikör, serviert mit
Eis und Zitrone 4cl

Hierbas De Mallorca

Kräuter-Anis Likör mit Eis 4cl

Beirão

portugiesischer Kräuterlikör mit
Eis und Zitrone 4cl

Licor de Pastel de Nata⁷

portugiesischer Sahnelikör 4cl

Portwein⁷

feinster Portwein 5cl

Ginja Espinheira

Kult-Kirschlikör aus Portugal 2cl

Medronho

portugiesisches Feuerwasser
mit ordentlich Umdrehungen 2cl

KALTGETRÄNKE

Erfrischendes

Wasser laut und leise

Viva con Agua 0,33l

Wasser laut und leise

Viva con Agua 0,75l

Afri Cola / Afri Mix^C

klassische, zuckerfrei oder
Cola küsst Orange 0,33l

Bluna Limonade

Orange oder Zitrone 0,33l

Thomas Henry^{CH}

Tonic, Ginger, versch. Sorten 0,2l

Verschiedene Schorlen

Apfel, Rhabarber, Maracuja
& Orange 0,4l

Homemade Limo

Cranberry-Minze oder
Gurke-Basilikum 0,4l

HEIßGETRÄNKE

Zum Aufwärmen oder Wachrütteln

Café Créma^C

Cappuccino^C

Galão^C

kleiner feiner sanfter Milchkaffee

Latte Macchiato^C

Bica^C

Espresso

Espresso Macchiato^C

heiße Schoki

Frischer Minztee^T

frische Minze vom Markt

Früchtetee^T

immer mal anders, fragt uns gerne

Allergene:

1-Eier, 2-Erdnüsse, 3-Gluten, 3A-Weizen, 3B-Roggen, 3C-Gerste, 3D-Hafer, 3E-Dinkel, 3F-Kamut, 4-Sesam, 5-Senf, 6-Lupine, 7-Sulfit/Schwefeldioxid, 8-Nüsse/Schalenfrüchte, 8A-Haselnuss, 8B-Walnuss, 8C-Mandel, 8D-Pistazie, 8E-Cashew, 9-Weichtiere, 10-Krebstiere, 11-Fische, 12-Soja, 13-Sellerie, 14-Milch und Milcherzeugnisse.

Zusatzstoffe:

15-mit Farbstoff, 16-mit Konservierungsstoff, 17-Antioxidationsmittel, C-Coffein, T-Teein, CH-Chinin



Fidalgo

TAPAS

Portugiesische Küche

Wieso?? Weil es für mich Zuhause ist...
Portugal ist meine zweite Heimat, auch
wenn ich dort keine Wurzeln habe.

Zuhause ist eben da, wo man sich wohl
und geborgen fühlt.

Tapas, weil ich das Konzept und die
Kultur dahinter liebe und schätze.
Entspannt essen, genießen und teilen.
Gutes Essen, gute Getränke und

Gemeinsam

ein Stück Heimat in den Pott holen.

C. Hüskens

Schön,
dass Du den Weg
zu uns gefunden hast!

