



VILA VITA PARC

★★★★★
ALGARVE

MENU

Étager

Charcutaria do nosso mestre Talhante | *Cold cuts from our butcher*
Charcuterie von unserem Metzgermeister
Queijo Bavaria blue | *Bavaria blue cheese* | Bayrischer Blaukäse
Salada de arenque | *Herring salad* | Heringsalat

From the Grill

Bife de alcatra ligeiramente fumado com especiarias | *Rump steak lightly smoked with spices*
Huftsteak leicht geräuchert mit Gewürzen
Espetadas de borrego com pimentos padrón, tomate e malagueta
Lamb skewers with padrón peppers, tomato and chilli
Lammspiesse mit Padron-Paprika, Tomate und Chilli-Schote
Seleção de salsichas do nosso talho | *Selection of sausages from our butchery*
Auswahl an Würsten unserer Metzgerei
Frango no espeto com lima e chili doce | *Chicken on the spit with lime and sweet chilli*
Hähnchen am Spiess mit Limette und süßem Chilli
Ripas de porco glaceadas no fumeiro | *Glazed and smoked spare ribs*
Glasierte und geräucherte Schweinerippchen
Salmão BBQ fumado no kaday | *Kaday smoked BBQ salmon* | Kaday-geräucherter BBQ-Lachs
Pernil de porco estaladiço | *Famous por knuckle* | Schweinehaxe
Batata na folha com quark | *Jacket potatoes with quark* | Folienkartoffel mit Quark

Acompanhamentos | Sides | Beilagen

Legumes assados | *Roasted vegetables* | Gebratenes Gemüse
Batata frita crinkle | *Crinkle fries* | Crinkle Pommes Frites
Salada de verão com vinagrete | *Summer salad with vinaigrette* | Sommersalat mit Vinaigrette

Molhos | Sauces | Saucen

Tzatziki, aioli de lima, remoulade, Handelmaiers, BBQ de ananás
Tzatziki, lime aioli, remoulade, Handelmaiers, pineapple BBQ
Tzatziki, Limetten-Aioli, Remoulade, Handelmaiers, BBQ-Ananas

Sobremesas | Desserts | Nachspeisen

Mousse de chocolate e dunkel | *Chocolate-dunkel mousse* | Dunkle Schokoladenmousse
Strudel de maçã com molho de baunilha | *Apple strudel with vanilla sauce* | Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruta da época | *Seasonal fruit* | Früchte der Saison

