

# DO ALMOÇO | MITTAGESSEN

Caro visitante, bem vindo à nossa casa! Resgatamos as memórias e os sabores da imigração alemã no Brasil. Desejamos um bom apetite!

## ENTRADAS Vorspeisen

**Couvert**..... R\$ 12  
*Cesta de pães, azeitonas pretas, e manteiga.*

**Viking**..... R\$ 17  
*Bolinbos assados de batata, couve manteiga e bacon (4 unidades).*


**Frikadellen** ..... R\$ 26  
*Bolinbos assados de carne bovina, servido com chutney de maçã (4 unidades).*




**Brezel** ..... R\$ 16  
*O pão que sorri! Servido com manteiga.*

### Magrinhas

*Crostini brotinho cortada em 4 fatias, com base de nata:*

 Cebola e bacon ..... R\$ 15

 Pêra e queijo brie ..... R\$ 17

## EMBUTIDOS Wurst

### Bratwurst\*

*Embutido grelhado, acompanha ou chucrute ou salada de batata, escolha o seu:*

⊙ Schüblig *salsichão, carne suína e bovina* ..... R\$ 31

⊙ Cervelá *salsichão, carne bovina com alho* ..... R\$ 25

⊙ Kalbswurst *salsichão branco, carne de vitela* ..... R\$ 25

⊙ Frankfurter *carne suína levemente defumada* ..... R\$ 21

⊙ Debreziner *picante, temperada com páprica* ..... R\$ 25

⊙ Nürnberger *linguiça de carne suína, calibre fino* ..... R\$ 23

⊙ Cordeiro *linguiça com hortelã, calibre fino* ..... R\$ 26

**Currywurst**..... R\$ 31  
*Salsichão Schüblig grelhado servido com generosa porção de ketchup com curry*

**Tábua de salsichas & linguiças alemãs** ..... R\$ 140  
*Cervelá, Kalbswurst, Nürnberger e linguiça de cordeiro. Acompanha chucrute, salada de batatas, pão rústico (centeio), chutney de maçã e trio de mostardas.*

## PARA A PEQUENA FOME

PEÇA UMA SALADA COMO ACOMPANHAMENTO

**Torta de chucrute**..... R\$ 25  
*Massa fina amanteigada, recheio de chucrute (repolho fermentado) cozido na nata, temperado com bacon, vinho branco e Kümmel. Trançado com fatias de bacon.*

**Strudel de Berinjela**..... R\$ 25  
*Rocambole de massa filo recheado com berinjela, alho, abobrinha e tomates confitados, com queijo Emmenthal.*

**Dinedi em fatia retangular**..... R\$ 25  
*Flammkuchen. Queijos suíços, cebolas caramelizadas e bacon, com base de nata.*

**Mefisto - Hot Dog**..... R\$ 31  
*Salsicha Frankfurter na baguete, batatas esmagadas com cebola dourada.*

 *Opcional: com salsicha Debreziner*

**Sancho Pança - misto quente** ..... R\$ 41  
*Presunto alemão e queijo emmenthal no pão de semente de abóbora.*

**Dulcineia - sanduba aberto** ..... R\$ 25  
*Lionês condimentado e molho tártaro sobre fatia de pão de centeio.*

## Sopas Cremesuppen

**Crema de cenoura com gengibre**..... R\$ 39  
*Ingwer-Karotten Suppe, de Frankfurt.*

**Borsch** ..... R\$ 34  
*Bopu, de Moscou. Crema de beterraba, servido com queijo de cabra buchette.*

## Léxico da nossa casa


\*BRAT-WURST [Brat-vurst'] salsicha de origem alemã, composta por carnes suína, bovina e, por vezes, de vitela. O nome em alemão deriva da palavra composta Brätwurst: “Brät” significava carne cortada em pedaços pequenos, e “Wurst” é salsicha, tal como hoje.

## Saladas Salate

**Salada da casa** ..... R\$ 10  
*Tamanho pequeno ideal para acompanhamento.*

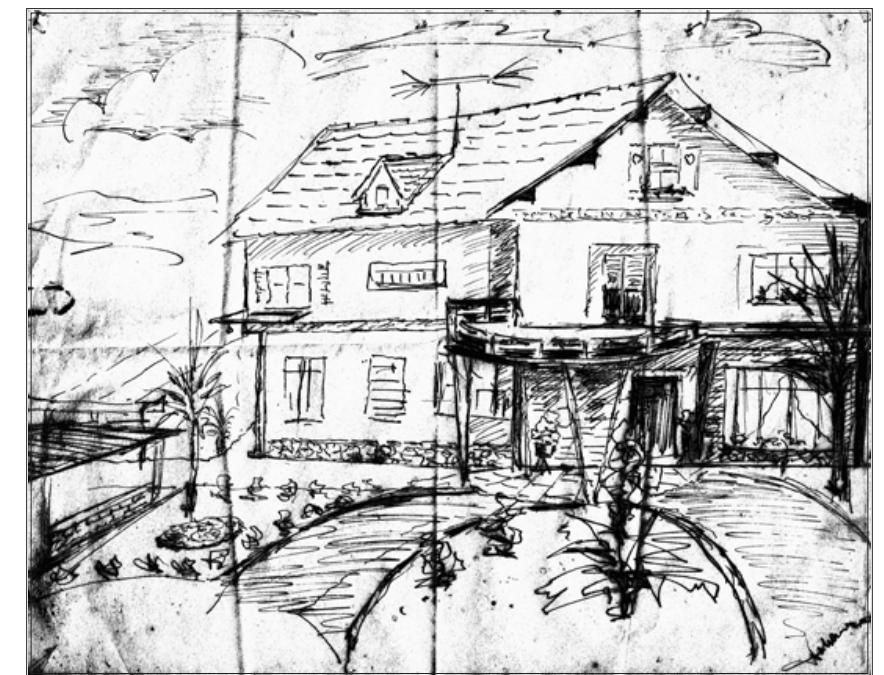
### Dona Heidi


*Rúcula, agrião, alface frisée, tomate cereja, cenoura ralada, presunto cru, gorgonzola doce, castanha de caju triturada, uva passa, gergelim, com molho agridoce de mostarde e mel.*

 Inteira ..... R\$ 45

 Meia (ideal como acompanhamento)..... R\$ 25

**Patroa** ..... R\$ 43  
*Salsichão grelhado tipo Schüblig, chucrute temperado (repolho fermentado), salada de batatas e salada de folhas.*



 “Há aproximadamente 90 anos desembarcava no Brasil a família Volkmer, vinda da Saxônia no Norte da Alemanha. E no Campo Belo, São Paulo, construíram essa casa, onde criavam gansos de estimação. Ela conta um pouco da história de seus descendentes no Brasil, de seus sabores e de suas tradições.” *André Toral, Antropólogo.*





# COZINHA ARTESANAL ALEMÃ

G A N S A R A L

“Os verdadeiros bem-estarem têm um passado.”

G. Bachelard

## PRINCIPAIS ↵ *Hauptspeisen*



**Hora do Almoço: 12h - 15h30**

Caro visitante, pedimos a gentileza de organizar o seu pedido de almoço com nossos atendentes dentro do horário estipulado, mesmo que você esteja aguardando a sua mesa.

↵ Nossos pratos são individuais com uma entrada inclusa:

- ✂ Salada da casa
- ✂ Creme de cenoura com gengibre
- ✂ Borsch - creme de beterraba

**Omas Sauerbraten \*** ..... R\$ 58

Lagarto bovino marinado em vinagre e ervas, servido em tenras fatias no molho da carne, levemente azedo. Guarnecido com repolho roxo agri-doce cozido com maçãs “Rotkohl” e bolinhos de batata “Klöße”.

**Paprika Schnitzel** ..... R\$ 54

Lombo suíno empanado, em molho cremoso de páprica doce e páprica picante, servido com bolinhos de batata “Klöße” e legumes salteados. O prato oficial da colônia alemã no Brasil.

**Gulasch Teichlmauke \*\*** ..... R\$ 49

Cozido de músculo bovino, com vinho tinto, cenoura e batata, servido em ninho de purê de batata. Acompanha chucrute e compota de frutas vermelhas.

**Allgäuer Käs’ Spätzle** ..... R\$ 52

Spätzle (massa alemã) servido em queijos suíços fundidos, guarnecido com cebolas crocantes. Prato típico da cozinha suábica (região de Allgäu).

✂ Alternativa: buquê de legumes salteados

**Leipziger Eisbein, die Haxe** ..... R\$ 185

Joelho suíno salmourado (peça de aprox. 900g), cozido em ponto de desmanche, servido com batatas cozidas e chucrute. Peça por Jägermeister para fechar como um autêntico saxão - licor de ervas engarrafado em Wolfenbüttel.

**Pistacchio e Zucca** ..... R\$ 47

PRATO SERVIDO AOS FINAIS DE SEMANA

Spätzle (massa alemã) ao molho bechamel aromático, servido com pedaços de abóbora japonesa assada e pistaches triturados. Receita da região do Tirol, onde a Alemanha encontra a Áustria e a Itália.



O **\*Sauerbraten** é um daqueles pratos que realmente requerem tempo e carinho para preparar, isso porque a carne precisa marinar no vinagre com temperagem por um longo período. Prato típico da Saxônia de onde emigrou nossa família (leste da Alemanha), de curiosa mescla de sabores agri-doce e azedo. A receita faz parte do repertório da minha avó para os almoços de família, e sempre foi motivo de euforia entre todos nós.



Prato favorito da Alta-Lusácia, o **\*\*Teichlmauke** também é conhecido pelos dialetos regionais por *Timplmauke* e *Titschlmauke*. A rica e ancestral culinária lusaciana tem a batata como principal ingredienten (em dialeto local: *Abern*), além de enfatizar os cozidos, com seu forte hábito de chuchar no molho “*eindidschen*”.

## SUGESTÃO INFANTIL ↵ *Kindengericht*

**Momo** ..... R\$ 30

Cozido bovino com cenoura e batata, servido com tomate cereja e purê de batata.

🕒 **Momo e o Senhor do Tempo**, romance infantil de Michel Ende de 1973. “É para esta criança em mim, e em todos nós, que eu conto minhas histórias” diz o autor. O título recebeu o Prêmio de Literatura Juvenil Alemã e o Prêmio Europeu de Livros para a Juventude.

Sob a influência dos “homens cinzentos” um número cada vez maior de seres humanos é levado para economizar tempo. Mas, na verdade, o que significa esse tempo poupado? Ora, tempo é vida, e a vida mora nos corações. Quanto mais as pessoas poupam tempo, mais pobre, superficial e fria se torna sua existência e mais alheias elas se tornam a si mesmas. Quem mais sente essa ausência de amor e vida são as crianças. Seu protesto, no entanto, passa despercebido.

## SOBREMESAS ↵ *Desserts*

**Käsekuchen** ..... R\$ 17

Bolo de ricota, baunilha e amêndoas, servido com compota de frutas vermelhas.

**Brownie com nozes** ..... R\$ 24

Chocolate belga meio amargo, servido quente e cremoso, com uma bola de sorvete de baunilha.

**Fudge 70%** ..... R\$ 21

Dado de chocolate belga amargo, mel, avelãs, whisky, finalizado com ganache. Servido com laranja caramelizada e creme batido “*Sabne*”. Sobremesa sem trigo.

**Apfelstrudel** ..... R\$ 28

Rocambole de massa filo com recheio de maçã, passas e especiarias, tradicional das cafeterias de Munique. Escolha seu acompanhamento:

- ✂ Molho de baunilha “*Vanillesoße*”
- ✂ Sorvete artesanal de baunilha
- ✂ Creme batido “*Sabne*”

**O Buquê** ..... R\$ 25

Taça de sorvete artesanal de baunilha, compota de frutas vermelhas “*Rote Grütze*”, creme batido e canudo tipo waffle.

**Floresta Negra originalíssima!** ..... R\$ 31

AOS FINAIS DE SEMANA OU SOB ENCOMENDA PRÉVIA

Torta de cerejas suábica, uma das lendas da confeitaria alemã. Montada sobre base amanteigada, intercalando camadas de Biskuit de chocolate amargo, creme batido “*Sabne*” e compota de cerejas. A torta é regada com aguardente de cereja *Kirschwasser Massenez*, e finalizada com uma generosa camada de creme batido “*Sabne*” e chocolate belga meio amargo triturado.



**Tradicional torta de cerejas, com receita original da região da Floresta Negra**, círculo de Tübingen, em algum

ponto do século XIX. Torta (e não bolo) para o entendimento dos alemães, por ser montada sobre uma base amanteigada “*Mürbeteig*”. As cores não são aleatórias, refletem as cores tradicionais da indumentária local: o preto do chocolate amargo, o vermelho das cerejas e o branco do creme batido. Contam os mais velhos que as donzelas montavam estas tortas nas festividades para conquistarem bons partidos, cada uma caprichando mais nas proporções colossais, cremosidade e teor alcoólico da torta a fim de impressionarem os seus pretendentes.