

COZINHA ARTESANAL ALEMÃ

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



PETISCOS *IMBISSE*

Coxinhas de Eisbein AUTORAL DE INSPIRAÇÃO ALEMÃ, 4 UNIDADES R\$ 25
Massa à base de batata, com recheio de Joelho suíno desfiado.

Frikadellen 4 UNIDADES R\$ 31
Bolinbos assados de carne bovina, servido com chutney de maçã.

Dinedi em fatia retangular R\$ 30
Flammkuchen. Queijos suíços, cebolas caramelizadas e bacon, com base de nata.

Magrinhas A PIZZA ALSACIANA R\$ 21
Crostini brotinbo cortada em 4 fatias, com base de nata:

-  Cebola e bacon
-  Pêra e queijo brie

Canapés alemães sobre pão de centeio 4 UNIDADES DE CADA R\$ 44
Patê suíno Blumenau, ovo cozido e molho tártaro e Quark (ricota temperada).

Batata Chips R\$ 10

Cebola crispy R\$ 10

Currywurst R\$ 35
Salsichão Schüblig grelhado servido com generosa porção de ketchup com curry.

Tábua de linguiças & salsichas alemãs R\$ 160
IDEAL PARA 2 PESSOAS: Cervelá, Kalbswurst, Nürnberger e linguiça de cordeiro. Acompanha chucrute, salada de batatas alemã, pão rústico (centeio), chutney de maçã e trio de mostardas.

Bratwurst *Embutidos na chapa*

JÁ FATIADOS, ACOMPANHAM SALADA DE BATATAS ALEMÃ OU CHUCRUTE:

- Schüblig *1 salsichão, carne suína e bovina* R\$ 39
- Cervelá *1 salsichão, carne bovina com alho* R\$ 35
- Kalbswurst *1 salsichão branco, carne de vitela* R\$ 39
- Frankfurter *1 salsicha, carne suína defumada* R\$ 34
- Debreziner *1 salsicha, carne suína e bovina* R\$ 36
- Nürnberger *4 linguiças, carne suína* R\$ 35
- Cordeiro *4 linguiças, com hortelã* R\$ 38

LANCHONETE ALEMÃ *SANDWICHE*

Berlin-Ost AUTORAL INSPIRADO NA COZINHA ALEMÃ R\$ 48
Sanduíche de Joelho suíno “Eisbein” desfiado e dip de raiz forte “Meerrettich” no pão de semente de abóbora alemão. Acompanha batata chips.

Schnitzel “Strammer-Max” SERVIDO A PARTIR DAS 15H € R\$ 48
Lombo suíno empanado, sobre pão de centeio na chapa, com pickles & cebolas douradas, coroados com ovo frito gema mole. Acompanha batata chips.

Mefisto HOT-DOG R\$ 38
Salsicha Frankfurter na baguete, batata esmagadas com cebola dourada.

 *Opcional: com salsicha Debreziner*

Sancho Pança MISTO QUENTE ALEMÃO R\$ 38
Presunto alemão e queijo emmenthal no pão de semente de abóbora alemão.

Manuelzão QUEIJO QUENTE GOURMET R\$ 38
Queijo minas frescal derretido no pão de semente de abóbora.



PARA NOITE € *ABENDTAFEL*

Racleteira R\$ 210
Queijo Raclette para derreter, presunto cru, salame defumado Landjäger, batatas inglesas cozidas, pão de centeio, Quark (ricota temperada), pickles, cacho de uva e compota de frutas vermelhas.

Queijos “A Bela Moleira” R\$ 99
Queijos artesanais em corte: Appenzeller (amarelo, forte), Emmenthal (amarelo cremoso), Gorgonzola Dolce (aromático) e Buchette (cremoso, de cabra). Acompanha cacho de uvas e compota de frutas vermelhas.

Sopa de cebola R\$ 53
Soupe à l'oignon, de Paris. Cebolas caramelizadas cozidas com vinho branco e caldo de carne, gratinada com croûtons e queijos suíços.

CAFÉ DA TARDE *KAFFEEKLATSCH*

VISITE O PISO SUPERIOR, PREPARAMOS A GALERIA PARA O KAFFEEKLATSCH!

Cesta de pães alemães R\$ 36
Crusty de abóbora (casca crocante e sabor de sementes), pão losangular (rústico, crocante e com miolo aerado pela massa de fermentação natural), e fatias de pão de centeio (feito com massa de fermentação natural) - acompanha manteiga.

Pães de queijo 4 UNIDADES R\$ 24
Caseiros e suculentos, tamanho médio.

Brezel R\$ 21
O pão que sorri! A tradição do sul da Alemanha neste Brezel servido com manteiga, acompanha muito bem uma cerveja Helles.

Cuca R\$ 29
Streuselkuchen, com recheio de frutas e crosta esfarelada, servida com creme batido. Alternamos entre os seguintes sabores: maçã & uva santa Isabel.

Caracol SCHWÄBISCHER SCHNECKENUDELN R\$ 12
Especialidade suábica, com passas ao rum e canela.

Prato de biscoitos tradicionais 12 UNIDADES R\$ 27
Vanillekipferl (amanteigado baunilha e amêndoa), Springerle (pãozinho baunilhado temperado com funcho), Spekulatius (amanteigado de especiarias), Sablés de pistache (amanteigado com pistaches triturados & cranberry).

Kaffeeklatsch CAFÉ DA TARDE PARA DUAS PESSOAS R\$ 192
Cesta de pães alemães, queijo minas frescal, salame defumado tipo Landjäger, cuca do dia, caracol de passas e canela, e prato de biscoitos tradicionais. Manteiga, Quark (ricota temperada), mel e compota de frutas vermelhas. Bebidas inclusas: bule de chá preto Earl Grey ou bule de café, leite incluso.

Alegrias do Opa TÁBUA DE FATIADOS PARA DUAS PESSOAS R\$ 99
Prato vespertino rústico típico do interior da Alemanha: com presunto alemão, salame defumado Landjäger, queijo Appenzeller. Acompanha cesta de pães alemães, manteiga, Quark e pickles.

“Um dia sem Strudel é como um céu sem estrelas!”
disse o Imperador Franz Joseph




Couvert R\$ 16

Cesta de pães, azeitonas pretas e manteiga

SALADAS SALATE

Dona Heidi

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

 Inteira R\$ 59

 Meia IDEAL COMO ACOMPANHAMENTO R\$ 41

Salada de batatas alemã 200g R\$ 22

Batatas cozidas & maionese temperada com cebola roxa, salsinha e cebolinha.

PRINCIPAIS HAUPTSPEISEN

INCLUSO DE ENTRADA: SALADA DA CASA OU SOPA DO DIA

Paprika Schnitzel* O CAMPEÃO

Empanado crocante, servido com molho cremoso de páprica doce e páprica picante, guarnecido com bolinhos de batata “Klöße” e legumes salteados. O prato oficial da colônia alemã no Brasil!


Schnitzel do Cigano* ZIGEUNERSCHNITZEL


Empanado crocante, servido com molho de tomate e pimentão, de dulçor sutil e acidez equilibrada, guarnecido com massa alemã “Spätzle”.


Schnitzel do Caçador* JÄGERSCHNITZEL


Empanado crocante, servido com molho cremoso de champignon e bacon em cubos, guarnecido com batata canoa assada com alecrim e azeite.

* Escolha o seu filé empanado:

 **Baby beef** R\$ 84

 **Lombo suíno** R\$ 77

 **Peito de frango** R\$ 70

 **Berinjela** R\$ 58

Schnitzel Vienense WIENERSCHNITZEL R\$ 75

Corte de vitela em fina empanada com rosca, servido com salada de batata e maionese, decorado com rodela de limão siciliano.

Patroa R\$ 52

Salsichão grelhado tipo Schüblich, chucrute temperado, salada de batatas alemã, escoltado por uma salada de folhas de entrada.

Spätzle nos queijos ALLGÄUER KÄS' SPÄTZLE R\$ 67

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

BANQUETE FESTLICHE GERICHTE

INCLUSO DE ENTRADA: SALADA DA CASA OU SOPA DO DIA

Kasseler mit Sauerkraut INDIVIDUAL R\$ 79

Bisteca suína salmourada, cozida, servida com chucrute “Sauerkraut” e batatas cozidas “Salzkartoffeln” no molho de mostarda.

Leipziger Eisbein, die Haxe PARA DUAS - TRÊS PESSOAS R\$ 230

Joelho suíno salmourado (peça de aprox. 900g), cozido em ponto de desmanche, servido com chucrute temperado “Sauerkraut” e batatas cozidas “Salzkartoffeln”, levemente dourado no forno.

Schlachteplatte “Chucrute a Garni” PARA DUAS - QUATRO PESSOAS ... R\$ 320

Eisbein (joelho suíno salmourado e cozido), Kasseler (bisteca), salsichas Schüblich, Debresiner e Kalbswurst, escoltado com chucrute e batatas cozidas.

ESPECIALIDADES SPEZIALITÄTEN

Quiche de chucrute R\$ 49

Massa amanteigada fina, com recheio de chucrute cozido na nata, bacon, vinho branco e Kümmel. Acompanha salada de batata e linguiças Nürnberger.

Strudel de berinjela R\$ 43

Rocambole de massa filo recheado com berinjela, alho, abobrinha, tomate seco e queijo Emmenthal, assado. Acompanha salada de folhas.

Strudel de palmito R\$ 49

Rocambole de massa filo recheado com palmito pupunha, alho-poró, tomate com queijo Emmenthal, assado. Acompanha salada de folhas.

Strudel de abóbora japonesa R\$ 43

Rocambole de massa filo recheado com abóbora japonesa, alho-poró, ricota e queijo Emmenthal, assado. Acompanha salada de folhas.

SOPAS & CREMES CREMESUPPEN

RECEITAS DO MUNDO ANTIGO

Sopa de cebola SERVIDA SOMENTE A PARTIR DAS 16H R\$ 53

Soupe à l'oignon, de Paris. Cebolas caramelizadas cozidas com vinho branco e caldo de carne, gratinada com croûtons e queijos suíços.

Creme de cenoura com gengibre R\$ 49

Ingwer-Karotten Suppe, de Frankfurt. Caldo de carne, cenoura, gengibre e batata. Creme finalizado com creme de leite e noz moscada.

Borsch R\$ 49

Борщ, de Moscou. Creme de beterraba à base de caldo de carne, com batata, cenoura, e um toque de limão, servido com queijo de cabra buchette.

G A N
S A
R A L
CASA DE CULTURA



SOBREMESAS DESSERTS

Käsekuchen R\$ 17

Bolo de ricota, baunilha, limão e amêndoas.

 Adicional: compota de frutas vermelhas R\$ 11

Brownie com nozes R\$ 31

De chocolate belga meio amargo e castanhas trituradas, servido quente e cremoso, com uma bola de sorvete de baunilha artesanal.

Morangueira LINZERTORTE R\$ 40

A torta trançada austríaca: massa amanteigada de amêndoas e especiarias, recheio de compota de morangos caseira. Lasca de chocolate amargo e creme batido.

Apfelstrudel R\$ 39

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, ou creme batido alemão “Sabne”

Branca de Neve KLASSISCHE BRATAPFEL R\$ 39

Maçã cozida em seu próprio suco e temperagem, recheada com marzipã, mel, passas ao rum e amêndoas. Servida quente em cama de molho de baunilha.

Torta austríaca 1832 R\$ 34

Torta tradicional criada por Franz Sacher, de chocolate meio amargo recheada com compota de damasco, finalizada com cobertura de chocolate escuro e lasca de chocolate, servida com creme batido “Sabne”.

Bola de sorvete artesanal DOLCI MAGIE R\$ 21

Escolha o seu gelato: sabor de chocolate ao leite ou sabor de baunilha; calda de chocolate ou compota de frutas vermelhas; acompanha um canudo tipo waffle.

SOMENTE AOS FINAIS DE SEMANA: SEXTAS-FEIRAS, SÁBADOS & DOMINGOS

Floresta Negra ORIGINALÍSSIMA! R\$ 46

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 cerejas em calda. A torta é regada com Kirschwasser Massenez (aguardente de cereja), finalizada com creme batido e chocolate belga amargo.

Bolo de mel russo MEDOVİK R\$ 39

A sensação russa dourada que conquistou o mundo com seu sabor penetrante de mel caramelizado: 6 camadas de massa toffee intercaladas com chantilly temperado com doce de leite & mel silvestre. Leve como uma nuvem no céu da boca!