

Bem-vindo ao

BAIOCA

Willkommen zu einer kulinarischen Reise durch Brasilien – von den tropischen Aromen Bahias über die frischen Köstlichkeiten des Amazonas bis zu den herzhaften Klassikern des Südens. Wir servieren brasilianische Küche, wie sie sein soll: authentisch, voller Leben, mit besten Zutaten und einer großen Portion Leidenschaft.



Luana, die Inhaberin des Baioca, stammt aus Itamaraju, im brasilianischen Bundesstaat Bahia. Ihre Liebe zum Kochen und ihre Herzlichkeit prägen jeden Teller – ehrlich, bodenständig und mit einem Hauch Brasilien, wie sie es kennt und liebt.

Wenn ihr Fragen zu unseren Gerichten habt oder Empfehlungen möchtet, sprecht uns gerne an – wir sind für euch da.

Viel Freude & bom apetite wünschen
Luana Santos da Silva Rochel & das Baioca-Team

RESTAURANT BAIOCA

Markt 9, 23758 Oldenburg i.H.



+49 4361 6359750



www.baioca.de



info@baioca.de



[restaurant.baioca](https://www.facebook.com/restaurant.baioca)



[baioca_oldenburg](https://www.instagram.com/baioca_oldenburg)

BEWERTE UNS

Google, TripAdvisor & Facebook



Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. der jeweils aktuellen MwSt. Bitte informiere uns vorab über Allergien und Unverträglichkeiten. Beratung sowie eine ausführliche Allergen-/ Zusatzstoffliste gibt es auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Stand 02. Juni 2026

UNSERE ZUTATEN



Brasiliens Küche lebt von Vielfalt – und von einigen besonderen Zutaten, die hier vielleicht nicht alltäglich sind. Hier erklären wir euch kurz die wichtigsten Bestandteile unserer Gerichte.

Picanha

Das wohl berühmteste Rindfleischstück Brasiliens – saftig, aromatisch und mit charakteristischem Fettdeckel. Picanha stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und wird in Brasilien traditionell über offenem Feuer gegrillt, nur mit grobem Salz gewürzt. Der Fettdeckel schmilzt beim Garen langsam und verleiht dem Fleisch seinen unverwechselbaren Geschmack. Für viele Brasilianer ist Picanha nicht einfach ein Steak, sondern ein Stück kulinarische Identität.

Maniok

...oder auch Aipim, Mandioca oder Cassava genannt, ist ein Wurzelgemüse und Grundnahrungsmittel in ganz Brasilien – vergleichbar mit Kartoffeln, aber mit feinerem, leicht nussigem Aroma. Wir servieren Maniok in verschiedenen Varianten: frittiert, gestampft, gekocht & gerieben als Farofa.

Azeite de Dendê (rotes Palmöl)

Rotes Palmöl aus dem Nordosten Brasiliens, vor allem in der Küche Bahias. Es verleiht Gerichten wie Moqueca oder Bobó de Camarão ihr typisches Aroma und die rot-goldene Farbe.

Feijão (Schwarze Bohnen)

Bohnen sind das Herz der brasilianischen Alltagsküche – besonders in unserer Feijoada, lange gekocht mit Fleisch oder Gemüse. Eiweißreich, kräftig im Geschmack und sättigend.

Vinagrete

Brasiliens frische Gemüsesalsa – aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Limettensaft und Kräutern. Leicht säuerlich und erfrischend.

Batata Palha

Fein geschnittene, knusprig frittierte Kartoffelsticks – typisch brasilianisch und oft als Topping auf Gerichten wie Strogonoff oder zum Snacken zwischendurch.

Açaí

Kostbare Beere aus dem Herzen des Amazonas – samtig, tiefviolett und mit einem Hauch von Schokolade im Geschmack. In Brasilien ein Symbol für Lebensfreude und Energie, voller Antioxidantien und wertvoller Nährstoffe.

Belém-Pfeffer

Eine seltene Spezialität aus dem brasilianischen Amazonasgebiet. Er wird in Handarbeit geerntet und schonend getrocknet. Sein Aroma ist warm und fruchtig mit feiner Schärfe und leichter Zitrusnote. Belém-Pfeffer gehört zu den exklusivsten Pfeffersorten der Welt und verleiht unseren Gerichten eine besondere Raffinesse.

Cashew (Caju)

In Brasilien ist die Cashewfrucht viel mehr als nur der bekannte Nusskern: Sie hat ein süß-säuerliches, tropisches Fruchtfleisch und wird oft zu Saft, Desserts oder Cocktails verarbeitet. Der Cashewkern selbst ist reich an gesunden Fetten, zart im Geschmack und wird in der brasilianischen Küche gern geröstet oder in herzhaften Gerichten verwendet.

Cachaça

Cachaça ist ein brasilianischer Zuckerrohrschnaps, der ausschließlich aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert wird – nicht aus Melasse wie Rum. Sein Geschmack ist kräftig, fruchtig und leicht süßlich – je nach Region mit Noten von Vanille, Zitrus oder Holz.

Legende



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

TAPAS DO BRASIL

Brasilien's Küche ist bunt, gesellig und voller Geschmack. Viele dieser kleinen Tapas, eigentlich Petiscos genannt, stammen ursprünglich vom Streetfood – beliebt an Strandbuden, auf Märkten oder bei Familienfeiern. Perfekt zum Teilen, als Vorspeise oder um sich einmal quer durch Brasilien zu probieren. Heiß, kalt, herzhaft oder vegetarisch / vegan – wie in Brasilien üblich, darf bei uns alles bunt gemischt werden.


Unsere Dips: Knoblauch, Oregano, Mango-Chili, Joghurt-Minze

01 Roda de Petiscos 29,90 €

Streetfood-Klassiker zum Teilen. Mit Manioksticks, drei Pão de Queijo, drei Coxinhas, drei Rissol de Carne, drei Kibe – dazu wahlweise Garnelen oder Picanhastreifen. Serviert mit hausgemachten Dips

 **02 Brazilian Bruchetta 5,90 €**
Baguettescheiben mit Vinagrete und Knoblauch

 **03 Azeitonas temperadas 4,10 €**
Marinierte Oliven mit Knoblauch

 **04 Pão de Queijo 4,20 €**
Käsebällchen aus Maniokmehl und Käse. Glutenfrei, frisch gebacken, 3 Stück, Dip nach Wahl


05 Coxinhas 5,80 €
Frittierte Teigtaschen in klassischer Tropfenform, gefüllt mit Hähnchen, 3 Stück, Dip nach Wahl

06 Rissol de Carne 5,80 €
Außen knusprig, innen saftig – unsere herzhaften Rindfleischkroketten, 3 Stück, Dip nach Wahl

07 Kibe Brasileiro 3,90 €
Hausgemachte Spezialität aus der levantisch-brasilianischen Küche. Fein gewürztes Rinderhackfleisch mit Bulgur. Dazu Limette und hausgemachter Joghurt-Minze-Dip

22 Tempurá de Camarão 15,90 €
7 knusprig frittierte Garnelen auf brasilianische Art. Dazu unsere hausgemachte Chili-Mayo mit einer feinen Schärfe

08 Abacate com Camarão 8,40 €
Frische Avocado trifft auf marinierte Garnelen – cremig, würzig und exotisch – inkl. Baguettescheiben

 **09 Edamame com Sal 4,50 €**
Grüne Sojabohnen in der Schote, schonend gedämpft und mit grobem Meersalz bestreut

 **10 Palitos de Mandioca 5,90 €**
Goldbraun frittierte Manioksticks mit Parmesan und Dip nach Wahl. *Brasilien's Antwort auf Pommes*

 **11 Salada Tomate & Cebola 4,10 €**
Frischer Tomaten-Zwiebel-Salat mit Olivenöl

 **12 Vinagrete 4,40 €**
Frischer, gewürfelter Gemüsesalat aus Tomate, Paprika, Zwiebel und Zitronensaft

 **13 Banana Frita 4,20 €**
Süß und knusprig – goldbraun frittierte Bananenstücke, wie man sie in Brasilien liebt

14 Chorizo 5,80 €
Würzige Wurst aus Südamerika mit eingelegten roten Zwiebeln

15 Feijão com Bacon 5,60 €
Schwarze Bohnen mit Speck und Baguettescheiben

16 Camarão Alho e Pimenta 9,40 €
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch & Chili, 10 Stück

17 Picanha com Alho 9,70 €
Zart gegrillte Picanhastreifen mit Knoblauch

 **18 Batata Frita 3,60 €**
Pommes Frites

 **19 Mix de Castanhas 3,90 €**
Exotischer Nussmix ...enthält radioaktive Paranüsse

20 Frango á Passarinho 6,80 €
Klassischer brasilianischer Snack aus knusprig panierten & frittierten Hähnchenteilen, mit Limette

 **21 Dadinhos de Tapioca 7,90 €**
Frittierte Tapioca-Käse-Würfel mit hausgemachtem Guaven-Chili-Dip

SUPPEN

Wärmende Suppen mit brasilianischer Seele – nur zur Mittagszeit



90 Caldinho de Feijão 7,90 €

Traditionelle Suppe aus schwarzen Bohnen mit Bacon +1,00 €



91 Cenoura e Gengibre 8,20 €

Cremige Karottensuppe mit Ingwer mit Bacon +1,00 €

BRASILIANISCHE KLASSIKER

Traditionelle Gerichte aus verschiedenen Regionen Brasiliens – herzhaft, aromatisch und nach originalen Familienrezepten zubereitet. Perfekt für alle, die Brasilien authentisch erleben möchten.

30 Feijoada da vó Maria 18,90 €

Herzhaftes Bohnengericht mit Fleisch

Das Nationalgericht Brasiliens nach Rezept von Luanas Oma Maria – ein herzhafter Eintopf aus schwarzen Bohnen, langsam gegart mit Rindfleisch, Räucherspeck und Calabresa-Wurst. Serviert mit brasilianischem Reis, Farofa, Vinagrete und traditioneller Orangenscheibe

31 Strogonoff de Frango 15,90 €

Hähnchenstücke in cremiger Sahnesoße & Reis

Ein Klassiker der brasilianischen Familienküche. Hähnchen-Strogonoff mit zarten Hähnchenbruststücken in einer cremigen Sahnesauce, Reis und Batata Palha

32 Moqueca Baiana 23,90 €

Fisch- und Garnelengericht mit Kokosmilch

Brasilianischer Fischeintopf aus Bahia mit Seelachs, Garnelen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und Dendê (rotes Palmöl) – serviert mit brasilianischem Reis



33 Moqueca de Manga 18,90 €

Veganes Gericht mit Kokosmilch & Mango

Tropisch veganer Eintopf mit Mango & Kichererbsen, Kokosmilch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Cashew, Dendê (rotes Palmöl) – serviert mit brasilianischem Reis

PRATO FEITO

Der typische Alltagssteller, übersetzt „fertiger Teller“, in Brasilien. Ein komplettes Gericht mit Reis, Feijão (schwarze Bohnen), Farofa, Vinagrete und Pommes – so isst man in Brasilien.

40 Prato Feito Frango 16,90 €

Mit paniertes Hähnchenbrust

41 Prato Feito Picanha 17,90 €

Mit einer Scheibe Picanha (Rindfleisch)

CHURRASCO | VOM GRILL

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich vom argentinischen Weiderind. Die Tiere wachsen auf den weiten Grasflächen der Pampa auf – frei, natürlich und ohne industrielle Mast.

Beilagen

Manioksticks, Maniokpüree, Pommes, Salat-Mix, Reis, Feijão & Farofa, Vinagrete

60 Tábuá Mix Baioca 69,90 €

Rustikales Grillbrett für 2 Personen

Picanha, Spare Ribs, Chorizo, Chickensticks, frittierte Banane, brasilianischer Reis, Feijão, Farofa, Manioksticks, Vinagrete sowie hausgemachte Dips und Chimichurri.

61 Costelinha 21,90 €

BBQ Spare-Ribs

Die wahrscheinlich zartesten Spare-Ribs der Welt – mit zwei Beilagen nach Wahl

65 Grelhada da Casa 26,90 €

Gemischter Grillteller I

Grillmix-Teller mit Hähnchenbrust, Spare-Ribs, Chorizo-Wurst und zwei Beilagen nach Wahl

62 Grelhada Mista 27,90 €

Gemischter Grillteller II

Grillmix-Teller mit Picanha, Spare-Ribs, Chorizo-Wurst und zwei Beilagen nach Wahl

63 Picanha na Chapa 28,90 €

Gegrilltes Rindfleisch

Gegrillte Picanha-Scheiben mit Fettrand (ca. 250 g) und zwei Beilagen nach Wahl

PASTA & REIS

Unser Kräftige, aromatische Gerichte aus Pfanne und Topf – typisch brasilianisch gewürzt und frisch zubereitet.

50 Massa preta com Camarão 22,90 €

Schwarze Spaghetti (mit Sepia-Tinte gefärbt) mit Garnelen und einer cremigen Knoblauch-Sahne-Soße *...auch mit weißen Spaghetti erhältlich*

51 Arroz de Peixe e Camarão 22,90 €

Reisgericht nach brasilianischer Art, zubereitet mit Fisch, Garnelen, frischen Kräutern, Tomate und Zwiebel

BURGER & SANDWICHES

Traditionelle Gerichte aus verschiedenen Regionen Brasiliens – herzhaft, aromatisch und nach originalen Familienrezepten

Unsere Dips: Knoblauch, Oregano, Mango-Chili, Joghurt-Minze

70 Picanha Burger 18,50 €

Saftiges Patty aus feinstem Picanha mit Cheddar-Käse, Tomate, Zwiebel, Bacon, Spiegelei und Salat im gerösteten Brioche-Bun, serviert mit Manioksticks und hausgemachtem Dip nach Wahl

71 Amazonas Burger 16,50 €

Saftiges Patty aus schwarzen Bohnen und Gemüse mit frischer Tomate, Zwiebel, Ingwer, Salat und Batata Palha, hausgemachtem Mango-Chili-Dip – serviert mit Manioksticks

72 Chicken Burger 12,50 €

Panierte Hähnchenbrust mit Cheddar-Käse, frischer Tomate, Bacon, Zwiebel und Salat im gerösteten Brioche-Bun, serviert mit Pommes und hausgemachtem Dip nach Wahl

73 Club Sandwich 16,50 €

Getoastetes dreistöckiges Sandwich, belegt mit Hähnchen, Bacon, Tomaten, roten Zwiebeln, Salat und Knoblauchdip – serviert mit Pommes und hausgemachtem Dip nach Wahl

KIDS

Mit Liebe zubereitete Gerichte in passenden Portionen für unsere kleinen Gäste.

80 Franguinho 8,90 €

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes und Ketchup

81 Pintinho 8,90 €

Reis mit kleinen Hähnchenstücken in Sahnesoße (kleine Portion vom Strogonoff de Frango)

82 Massinha 8,90 €

Spaghetti mit Tomatensoße

DESSERTS

Süße Spezialitäten mit brasilianischem Herz. Der perfekte Abschluss eines guten Essens – oder einfach eine kleine Sünde zwischendurch.

100 Churros 6,50 €

Vier knusprige Churros mit Zimt & Zucker. Serviert mit Doce-de-leite (Karamelcreme) zum Dippen

101 Mousse de Manga 4,50 €

Mango-Mousse, cremig-süßer Gruß aus Brasilien

102 Mousse de Maracuja 4,50 €

Maracujamousse, fruchtig-exotische Verführung aus Brasilien

103 Mousse de Chocolate 4,50 €

Schokoladenmousse

104 Banana Frita 4,50 €

Frittierte Banane mit Doce-de-leite (Karamelcreme)

EXTRA DIPS Je 1,00 €

Ketchup, BBQ, hausgemacht Dips: Knoblauch, Oregano, Mango-Chili, Joghurt-Minze

GETRÄNKE



APERITIVO

Per Se Passion 0,2 l 7,50 €
Per Se Bitterorange, Maracuja

Aperol Spritz 0,2 l 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda

CAIPIRINHAS

Wir bereiten alle Caipirinhas mit Velho Barreiro, einem der meistverkauften und traditionsreichsten Cachaças Brasiliens, zu. Unsere Cocktail- und Caipirinhaauswahl kann saisonal variieren.

Alle Caipirinhas auch als XL (0,4 l) + 2,00 €

Classic Caipirinha 0,3 l 8,00 €
Limette, weißer Rohrzucker, Cachaça

Maracuja Caipirinha 0,3 l 8,50 €
Maracuja, Limette, weißer Rohrzucker, Cachaça

Mango Caipirinha 0,3 l 8,50 €
Mango, Limette, weißer Rohrzucker, Cachaça

Erdbeer Caipirinha 0,3 l 8,50 €
Erdbeere, Limette, weißer Rohrzucker, Cachaça

Kokosnuss Caipirinha 0,3 l 8,50 €
Kokosmilch, Limette, weißer Rohrzucker, Cachaça

Caipiroska 0,3 l 8,00 €
Limette, weißer Rohrzucker, Vodka

Caipirão 0,3 l 8,00 €
Limette, weißer Rohrzucker, Beirão

COCKTAILS

Maracujão 0,4 l 9,00 €
mit Limette, Maracuja, Minze, Beirão

Batida de Côco Especial 0,4 l 9,50 €
Kokosmilch, Kondensmilch, Kokosraspel, Batida de Côco

Solero 0,4 l 8,50 €
Maracuja, Orange, Zitrone, Vanille, Vodka

Rabo de Galo 0,3 l 6,50 €
roter Wermut, Cynar, Cachaça

Mojito 0,4 l 6,50 €
Limette, Minze, weißer Rohrzucker Soda, Havana Club

DRIVERS ohne Alkohol

Ipanema 0,4 l 7,00 €
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale

Iparama 0,4 l 7,00 €
Limette, weißer Rohrzucker, Maracuja

LONGDRINKS

Porto Tonic 0,4 l 7,00 €
Weißer Portwein, Tonic Water

Cuba Libre 0,4 l 7,00 €
Havana Club, Coca-Cola, Limette

Gin Tonic 0,4 l 7,00 €
Bombay Sapphire, Schweppes Indian Tonic Water

Vodka Guaraná 0,3 l 7,50 €

Vodka Orange 0,3 l 7,00 €

Vodka Lemon 0,3 l 7,00 €

Bacardi Cola 0,3 l 7,00 €

Osborne 103er Cola 0,3 l 7,00 €

Jack Daniels Cola 0,3 l 7,00 €

Jägermeister Guaraná 0,3 l 7,50 €

DIGESTIVO

Licor Beirão auf Eis mit Zitrone 5 cl 5,00 €
22% vol - Kräutertlikör aus Portugal

CRF Aguardente Reserva 2 cl 4,00 €
40% vol - Gereifter Portugal Brandy

VELHO BARREIRO Gold Deluxe 2 cl 4,50 €
39% vol - 10 Jahre gelagerter Cachaça

VELHO BARREIRO Ouro 2 cl 3,50 €
39% vol - 3 Jahre gelagerter Cachaça

VELHO BARREIRO Silver 2 cl 3,00 €
39% vol - klarer Cachaça

Legendario Elixir 2 cl 4,00 €
34% vol - Kubanischer Rum-Likör

Baileys 4 cl 5,50 €
17% vol - Original Irish Cream

GETRÄNKE

BIER

vom Fass	0,25 l	0,5 l
Super Bock Portugal	3,50 €	5,50 €
Super Bock Radler Portugal	3,50 €	5,50 €
Carlsberg Dänemark	3,50 €	5,50 €
Carlsberg Radler Dänemark	3,50 €	5,50 €

aus der Flasche

Brahma Chopp Brasilien	0,3 l	4,50 €
SKOL Brasilien	0,3 l	4,50 €
Antarctica Brasilien	0,3 l	4,50 €
Super Bock Stout dunkel Portugal	0,33 l	3,70 €

Super Bock glutenfrei Portugal	0,33 l	3,70 €
Super Bock alkoholfrei Portugal	0,33 l	3,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

ALKOHOLFREIES

Waterkant Wasser	0,33 l	0,75 l
Still oder Medium	3,00 €	6,50 €

Guaraná Antarctica	0,3 l	4,00 €
Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk aus Brasilien		

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,33 l	3,50 €
--	---------------	---------------

Paulaner Spezi	0,5 l	4,80 €
auch als Zero erhältlich		

Fruchtsäfte & -nektare	0,3 l	3,80 €
Apfel, Maracuja, Orange		

Schorlen	0,3 l	3,80 €
Apfel, Maracuja, Orange		

Waterkant Schorlen	0,33 l	3,80 €
Rhabarber, Maracuja-Limette		

Schweppes	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Unsere Limonaden werden mit frischen Zutaten direkt in der Küche zubereitet. Das Servieren kann daher ein paar Minuten länger dauern.

Capoeira Limonade	0,4 l	6,50 €
Ananas, Minze, Ingwer		

Brasilianische Limonade	0,4 l	6,50 €
Limette, gesüßte Kondensmilch		

HEIßGETRÄNKE

Wir servieren Café Feminina – einen Bio- und Fair-Trade-Kaffee aus Brasilien. Die Bohnen stammen aus Frauenkooperativen, die nachhaltigen Anbau und soziale Verantwortung miteinander verbinden.

Kaffee Crema	3,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso (doppelt)	3,00 €
Café com Leite	4,50 €
Typischer Milchkaffee	
Cappuccino	3,50 €

Kakao	3,50 €
div. Teesorten (Beutel)	2,80 €

Matte Leão aus Brasilien (Mate-Tee),
Cidreira aus Brasilien (Zitronengras) mit
Zitronenscheibe, Rooibos, Rote Früchte,
Pfefferminze

WEINE - SELEÇÃO DE VINHOS



WEIßWEIN

Esporão Monte Velho trocken
13,5% vol., Alentejo, Portugal

Komposition aus Trincadeira, Aragonês, Touriga Nacional und Syrah.

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

João Pires Branco halbtrocken
12% vol., Península de Setúbal, Portugal

Frischer, fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und floralen Noten. Leicht, harmonisch und angenehm weich im Abgang

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

MIOLO Chardonnay halbtrocken
12% vol., Campanha Gaúcha, Brasilien

Ein eleganter Weißwein mit hellgoldener Farbe, im Eichenfass gereift. In der Nase feine Aromen von tropischen Früchten, Zitrusnoten und leichter Vanille. Am Gaumen harmonisch, rund und mit ausgewogener Säure.

0,2 l 8,00 €
0,75 l 28,00 €

Cypriano Loureiro trocken
12,5% vol., Vinho Verde DOC, Portugal

Ein frischer Weißwein mit floralen Noten und feinen Anklängen tropischer Früchte wie Ananas. Am Gaumen trocken, mit lebendiger Zitrusfrische und ausgewogener Säure.

0,2 l 7,50 €
0,75 l 26,00 €

ROSÉ

Mateus Rosé halbtrocken
11% vol., Bairrada, Portugal

Ein klassischer Rosé mit zartem Lachsrosa. In der Nase zeigen sich frische Aromen von roten Beeren, Erdbeeren und einem Hauch von Zitrus. Am Gaumen leicht, fruchtig und erfrischend, mit feiner Perlage und harmonischer Säure – ein unkomplizierter Rosé für warme Tage..

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

ROTWEIN

Esporão Monte Velho trocken
13,5% vol., Alentejo, Portugal

Ein harmonischer Rotwein mit rubinroter Farbe, komponiert aus Trincadeira, Aragonês, Touriga Nacional und Syrah. In der Nase Aromen von frischen roten Beeren, schwarzer Frucht sowie dezenten Gewürznoten. Am Gaumen trocken, fruchtbetont, mit weichen Tanninen.

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

Esporão Alandra trocken
13% vol., Alentejo, Portugal

Fruchtiger Rotwein mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und feinen floralen Noten. Angenehm weich mit ausgewogenen Tanninen und einem harmonischen Abgang.

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

Miolo Seival Shiraz trocken
12,5% vol., Vale do São Francisco, Brasilien

Ein kräftiger brasilianischer Shiraz mit dichter rubinroter Farbe. In der Nase Aromen dunkler Beeren, Pflaume und dezenter Würze. Am Gaumen trocken, mit reifer Frucht, samtigen Tanninen und guter Struktur – ein kraftvoller, dennoch eleganter Rotwein.

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

Tacama Gran Tinto halbtrocken
13,5% vol., Tacama, Peru

Eleganter Peruanischer Rotwein „Tres Cepas“ gewonnen aus den Rebsorten Malbec, Petit Verdot und Tannat. Aromen von reifen Beeren (Brombeere, Kirsche), Pflaumen und Röstaromen.

0,2 l 7,00 €
0,75 l 24,00 €

Allergenhinweis: Alle Weine enthalten Sulfite.