



Seit 2013 bringt Treze % die vertrauten Aromen von zu Hause auf den Tisch: die Rezepte unserer Großmütter, die Düfte, die uns verbinden, und die Geborgenheit einer Küche, die sich Zeit nimmt, auch wenn die Welt es eilig hat.

Hier hat jedes Gericht eine Seele, und jeder Gast wird wie ein Familienmitglied empfangen.

Kommen Sie herein, nehmen Sie Platz. Fühlen Sie sich wie zu Hause.



Zu Tisch

TREZE % / DE

BROT & OLIVEN

Brot, Butter und Oliven 2,50

SUPPEN

Gemüsesuppe 3,20

Reichhaltige Fischsuppe 4,50

Vorspeisen

Padrón-Paprika 6,50

Alheira-Wurst im Filoteig 6,80
Süßsaure Sauce · 8 Stück

Ziegenkäse im Blätterteig 6,80
Pfirsichkonfitüre · 6 Stück

Stockfisch-Kartoffelbällchen 6,80
5 Stück

Weicher Vinha-do-Monte-Käse 7,50
mit hausgemachter Konfitüre der Saison

Ochsenschwanzkroketten 8,00
Dijon-Senf · 4 Stück

Goldene Pilze 8,50

Spiegeleier nach spanischer Art mit Ibérico-Schinken 8,80

Ibérico-Schinkenplatte 8,80

Garnelen mit Knoblauch 15,50

Carpaccio vom geräucherten Kabeljau 17,50

Salate

Ziegenkäsesalat 12,90
Blattsalate, Ziegenkäse, Apfel, Honig, Walnüsse und Vinaigrette, in einem Weizen-Wrap serviert

Roastbeefsalat 13,90
Blattsalate, Roastbeef, Orange, Senf, Kapernäpfel, Tomate und Vinaigrette, in einem Weizen-Wrap serviert

Aus dem Meer

TREZE % / DE

Fisch & Meeresfrüchte

Açorda mit Garnelen — portugiesischer Broteintopf	16,90
Kurz gebratener Thunfisch mit Maisbrot-Crumble mit Karottenpüree	17,90
Bacalhau à Brás — Stockfisch mit Ei und Kartoffelstroh	19,90
Stockfisch nach Lagareiro-Art mit Olivenöl und Knoblauch mit angedrückten Ofenkartoffeln, gekochtem Ei und Rübstieler	22,50
Stockfisch mit Maisbrotkruste mit angedrückten Ofenkartoffeln und Rübstieler	22,50
Oktopus nach Lagareiro-Art mit Olivenöl und Knoblauch mit angedrückten Ofenkartoffeln und Rübstieler	25,90
Gegrillte wilde Tigergarnele (1 Stück) mit Kartoffelstroh und Salat	35,50
Seehechtfilets *	17,90
Oktopusfilets *	24,90

* Beilage nach Wahl:

- Koriander-Açorda (portugiesischer Broteintopf)
- Russischer Kartoffelsalat
- Oktopusreis (ca. 30 Minuten Zubereitungszeit) + 4,00

Vegetarisch

Vegetarische Açorda — portugiesischer Broteintopf Tomate, Zwiebel, Pilze und Koriander, mit oder ohne Ei	15,90
Pilze nach Brás-Art mit Ei und Kartoffelstroh	15,90



Für Fleischliebhaber

TREZE % / DE

Fleisch

Konfierte Entenkeule mit Orangensauce mit Kartoffelstroh und Rübstiel	16,90
Roastbeef nach englischer Art mit Sauce, Kartoffelstroh und portugiesischem Blattgemüsepüree	16,90
Konfierte Schweinshaxe mit Karottenpüree	17,90

Steaks

Gegrilltes Steak mit Kartoffelchips und portugiesischem Blattgemüsepüree	Entrecôte 19,90 Filet 23,90
Steak nach portugiesischer Art mit Kartoffelscheiben, Sauce, Spiegelei und eingelegtem Gemüse	Entrecôte 19,90 Filet 23,90
Steak Léo (mit Pfeffer-Portweinsauce, Kartoffelchips und portugiesischem Blattgemüsepüree)	Entrecôte 19,90 Filet 23,90
Gereiftes Rumpsteak (300 g) mit Pommes frites und sautiertem Rübstiel	28,90
Premium-Rinderkotelett einer einheimischen portugiesischen Rasse für 2 Personen - ca. 1 kg mit Kartoffelchips und Tomaten-Zwiebel-Salat mit Koriander	59,90

Kindermenü

Spaghetti Bolognese inklusive Suppe	15,00
--	-------



Empfehlungen des Küchenchefs

TREZE % / DE

Dienstag–Freitag: nur abends | Samstag: mittags & abends | Sonntag: nur mittags

DIENSTAG

Lachs mit Maisbrotkruste 17,90
mit angedrückten Ofenkartoffeln und Rübsti

MITTWOCH

Secreto vom Schwein 18,90
mit angedrückten Ofenkartoffeln und Rübsti

DONNERSTAG

Suppiger Reis mit Garnelen und Tigergarnele 48,90
für 2 Personen
ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

FREITAG

Überbackener Entenreis 18,90

SAMSTAG

Stockfisch-Garnelen-Gratin 18,50

Kalbsbraten aus dem Ofen 19,90
mit Ofenkartoffeln, portugiesischem Blattgemüsepuree und Ofenreis

SONNTAG

Zickleinbraten aus dem Ofen 24,90
mit Ofenkartoffeln, portugiesischem Blattgemüsepuree und Ofenreis



Desserts

TREZE % / DE

Bratapfel mit Zimt	4,20
*Cossart Gordon Bual 5 Jahre	
Portugiesische Creme mit karamellisierter Zuckerkruste	4,80
*Fonseca Tawny 10 Jahre	
Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade	4,80
*Taylor's Tawny 20 Jahre / Crasto Vintage / Crasto LBV	
Natas do Céu — portugiesisches Schichtdessert	4,90
*Taylor's Tawny 10 Jahre	
Banoffee-Torte	5,20
*Fonseca Tawny 10 Jahre	
Limettentarte	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 Jahre / Grandjo	
Pavlova mit roten Beeren	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 Jahre	
Schokoladentarte mit Salzkaramell	5,50
*Taylor's Tawny 20 Jahre	
Apfel-Crumble mit Vanilleeis	6,20
*Fonseca Tawny 10 Jahre	
Kugel Eis (Vanille / Zitrone / Schokolade)	3,00
Vanille - *Fonseca Tawny 10 Jahre	
Zitrone - *Cossart Gordon Bual 5 Jahre	
Schokolade - *Taylor's Tawny 20 Jahre	
Obst der Saison	Variabel
Orange / Apfel - 2,50; Ananas / Mango - 4,50; weiteres Obst auf Anfrage	
Kuchenservicegebühr	1,50 / Person
Schokoladenmoussetorte (auf Vorbestellung)	Auf Anfrage
Saftiger Orangenkuchen (auf Vorbestellung)	Auf Anfrage



Weinbegleitung zum Dessert

TREZE % / DE

Portwein · Madeira · Spätlese

Bratapfel mit Zimt

Cossart Gordon Bual 5 Jahre

Milde Säure und Trockenfruchtnoten unterstreichen den Bratapfel und seine feine Zimtnote.

Portugiesische Creme mit karamellisierter Zuckerkruste

Fonseca Tawny 10 Jahre

Das sanfte Karamellaroma passt zur cremigen Konsistenz und zur karamellisierten Oberfläche.

Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade

Taylor's Tawny 20 Jahre / Crasto Vintage / Crasto LBV

Der 20-jährige Tawny gleicht die Intensität dunkler Schokolade mit Trockenfrucht- und Gewürznoten aus. Die roten Früchte des Crasto Vintage und LBV mildern den Eindruck von Bitterkeit.

Natas do Céu — portugiesisches Schichtdessert

Taylor's Tawny 10 Jahre

Die sanfte Fülle des Weins ergänzt die wohltuenden Aromen dieses portugiesischen Schichtdesserts.

Banoffee-Torte

Fonseca Tawny 10 Jahre

Der ausgewogene Wein harmoniert mit der süßen Banane und dem buttrigen Tortenboden.

Limettentarte

Cossart Gordon Bual 5 Jahre / Grandjo

Frische und Säure dieser Weine gleichen den Zitruscharakter der Limette aus und erfrischen den Gaumen.

Pavlova mit roten Beeren

Cossart Gordon Bual 5 Jahre

Fruchtige Noten betonen die roten Beeren; die Süße begleitet die luftige Pavlova.

Schokoladentarte mit Salzkaramell

Taylor's Tawny 20 Jahre

Fülle und Komplexität des Weins ergänzen das Karamell und die intensive Schokolade.

Apfel-Crumble mit Vanilleeis

Fonseca Tawny 10 Jahre

Der 10-jährige Tawny ergänzt den süßen Crumble und das zarte Vanilleeis.

Kugel Eis (Vanille / Zitrone / Schokolade)

Vanille: Fonseca Tawny 10 Jahre · Zitrone: Cossart Gordon Bual 5 Jahre · Schokolade: Taylor's Tawny 20 Jahre.