

## *Historia* (Geschichte)

Um dem Wehrdienst zu entkommen, flohen Steven's Urgroßeltern kurz vor dem ersten Weltkrieg aus Deutschland. Mit gefälschten Pässen und den wenigen Dingen die sie selbst tragen konnten, durchquerten sie die Niederlande, Portugal und Brasilien, um sich später in Argentinien niederzulassen. Sie verdienten ihren Lebensunterhalt mit dem Anbau von Obst und Gemüse.

In Argentinien kam auch ihre einzige Tochter, Anni Schulz zur Welt, die sich später, um den Verkauf des selbstangebauten Obst kümmerte. Um höhere Gewinne zu erzielen, nahm sie mehrmals im Jahr den beschwerlichen Weg zu brasilianischen Hafenstädten auf sich, wo es üblich war in Obstkisten auch selbstgebrannten Alkohol und Zigarren zu schmuggeln (...)

In der Zeit als die Prohibition in den USA beschlossen wurde, lebte Jefferson's Urgroßvater, Livinho João da Silva. Er war Moonshiner -Schwarzbrenner- in Rio de Janeiro. Bevor Livinho's Sohn im Schulalter war, begleitete er immer seinen Vater beim Verkauf selbstgebrannter Spirituose wie Cachaça. Die Geschäfte liefen besonders in den Häfen gut, da niemand den Mann mit dem hübschen weißen Kind -El Chico- verdächtigte, Spirituosen auf die Schiffe schmuggeln zu wollen. Im Laufe der Zeit verschärfte man die Kontrollen und Livinho wurde binnen eines Jahres zweimal festgenommen. Alle Schwarzbrenner galten als Draufgänger -Locos-, da es so gut wie unmöglich war, Spirituosen ohne Festnahmen weiterhin zu schmuggeln.

Im Bundesstaat Santa Cachaça erschien Schmugglerei leichter. Dort wurde es besonders den schönen Frauen, den -Bellessas- leicht gemacht, illegale Geschäfte zu machen. Sie umgarnten gekonnt die Sicherheitsmänner, wodurch selten der Verdacht aufkam, dass sie mehr als Obst und selbstgenähte Kleidung verkauften. Auch Livinho versuchte dort sein Glück (...)

Da sich Anni und Livinho zeitgleich in São Francisco aufhielten und vom selben Geschäft lebten, liegt die Vermutung sehr nahe, dass sie sich kannten.

Knapp 70 Jahre später lernten sich die Urenkel Beider - Steven und Jeff - in Cottbus kennen. Aus jahrelanger Zusammenarbeit entwickelte sich eine enge Freundschaft. Gemeinsam lassen sie die „Geschäfte“ ihrer Verwandten im Ebert - Hof wieder aufleben und führen somit zwei Familiengeschichten zu Einer zusammen.



# *Bienvenidos, queridos invitados!*

Herzlich Willkommen liebe Gäste!

*Estamos felices de que sean nuestros invitados.*

*Con nosotros pueden degustar muchas delicias de la cocina sudamericana.*

*Dejen que nuestra cocina los mime con delicias culinarias, mientras nuestro personal de servicio los acompaña en un viaje exclusivo por América del Sur.*

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Bei uns erwarten Sie viele Leckereien der südamerikanischen Küche.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen, während unser Servicepersonal Sie auf Ihre ganz individuelle Reise durch Südamerika begleitet.

- Ihr Restaurant - Bellessa -

\*Verpackungsgebühr 1,50 €

EC - Zahlung ab 10,00 € / Kreditkarte ab 30,00 €

\*alle Preisangaben in €

# *Aperitivos tradicionales* (traditionelle Vorspeisen)

**Llapingachos** - *traditionell in Kolumbien* - **8,90**

„Kartoffelbrei - Puffer“

Kartoffel / Cheddar / hausgemachte Guacamole / Tomate

**Tres Coxinha** - *typisch in Brasilien* - **9,90**

„Hähnchenkroketten“

drei Hähnchenkroketten / Tomate - Avocado - Salsa

**Acaraje** - *traditionell in Chile* - **9,90**

„Schwarze Bohnen - Kroketten“

Schwarze Bohnen / Hucatai / Okraschote

**Plato de Aperitivos 21,90**

„Vorspeisenplatte“

Mix der traditionellen Vorspeisen mit jeweils zwei Stück

- **Barsol (5cl)** *combinación perfecto de amor...* 4,70 -

„die perfekte Liebe“

# *Pequeñas cosas modernas* (moderne Kleinigkeiten)

## **Trio de Empanadas 10,90**

„gebackene Teigtaschen“

Rinderhackfleisch - Kartoffel - Cheddar / Okraschoten - Paprika - Avocado / Shrimps - Mango - Tomate

## **Calamares 11,90**

- *typisch in Peru* -

„Tintenfisch“

gebratener Calamari / Süßkartoffelscheibe / hausgemachte Guacamole / Popcorn

## **Sopas** (Suppen)

### **Sopa de Ajo 10,90**

„Knoblauchsuppe“

Knoblauch- Kokosuppe / Koriander - Chiliöl / Mango / Avocado (Vegan)

### **Chupe de Calabaza 9,90**

„Kürbissuppe“

Hokkaidokürbis / Kokosmilch / Chili / Ingwer / Koriander / gebratene Tofuwürfel (Vegan)

*„Quien bien come y bien bebe, sólo de viejo muere.“*

- Wer gern(e) isst und trinkt, der wird nur aufgrund hohen Alters sterben“

# *Platos principales modernos* (moderne Hauptgerichte)

## **Mejillas de Buey 20,90**

„Ochsenbäckchen“

geschmorte Ochsenbacke (180g) / eingelegte Aubergine / Knoblauch / Koriander / Chili / Yams

*Syrah Malbec Big Game, Rotwein*

## **Filete de Res 28,90**

„Rumpsteak“

gebratenes Rumpsteak (180g) / gebratene Kochbanane / Tomaten - Zwiebel - Salat / Maniok - Kartoffel - Püree

*Los Cardos Chardonnay, Weißwein*

## **Lucioperca 25,90**

„Zanderfilet“

gebratenes Zanderfilet (180g) / Chayote / Okra / Maniok - Kartoffel - Püree mit Chorizo

*Zinfandel, Roséwein*

## **Filete de Salmon en Tocino 26,90**

„Lachsfilet“

gebratenes Lachsfilet (180g) / Tomate / Avocado / Popcorn / gebratene Kartoffel - Käse - Plätzchen

*Paso del Sol Sauvignon B., Weißwein*

## **Ajiaco Santaferna 19,90**

„kolumbianische Hühnersuppe“

Hähnchen / Kartoffeln / Mais / Avocado / Kokosmilch / Porree / Avocado / Reis

*Vinho Verde, Weißwein*

# *Platos principales tradicionales* (traditionelle Hauptgerichte)

## **Silpancho** - *traditionell in Bolivien* - **18,90**

„Rindfleischeintopf“

Rindernackensteak / gebratene Kartoffeln / Reis / Tomaten - Avocado - Salsa / Spiegelei

*Tinto Alentejo, Rotwein*

## **Xinxim de Galinha** - *traditionell in Brasilien* - **18,90**

„Hähncheneintopf“

geschmorte Hähnchenbrust und Keule / Garnelen / Erdnüsse / Cashewnüsse / Tomaten

Kokosmilch / Reis

*Terra Mater Sauvignon B., Weißwein*

## **Ceviche Combinaro** - *traditionell in Peru* - **24,90**

„Fisch kalt gegart in Limettensaft“

marinierter Lachs / gebackene Tintenfischringe / gebratene Ananas / Süßkartoffelpüree

*Zinfandel, Roséwein*

## **Fritada** - *traditionell in Ecuador* - **22,90**

„Schweinekarree“

Duroc Schweinekarree / Chimichurri / Mais - Paprika Gemüse / Quinoa

*Alpaka, Roséwein*

## **Fejoada** - *traditionell in Brasilien* - **19,90**

„Eintopf mit Bohnen und Schweinefleisch“

Chorizo / Mettenden / Bacon / Grünkohl / Schwarze Bohnen / geröstetes Maniokmehl

*Alpaka, Rotwein*

# *Ensaladas y opciones vegetarianas*

(Salatvarianten und vegetarisches)

## **Salmon Escabechado 21,90**

„Lachs - Salat“

feines Lachsfilet halb gebraten (160g) / marinierte Aubergine / Mais / Paprika / Romanosalat / Quinoa

*Alpaka, Roséwein*

## **Risotto de Quinoa 19,90**

„Quinoarisotto“

Quinoa / Kokosmilch / Okra / Tomate / Paprika / Chili / Koriander / Chimichurri / Hirtenkäse

*Los Cardos Chardonnay, Weißwein*

## **Ensalada de Batata 17,90**

„Süßkartoffelsalat“

Papaya - Süßkartoffel - Salat / Romanosalat / Minze / Tomate / Chili / gebratener Tofu / hausgebackenes Brot (Vegan)

*Vinho Verde, Weißwein*

## **Sandwich de Batata 18,90**

„Süßkartoffel - Sandwich“

gebratene Süßkartoffel / Tofu / Tomate / Paprika / marinierte Aubergine / Romanosalat / Chimichurri

*Zinfandel Rosé, Roséwein*

## **Fettuccini Vegetariano 16,90**

„Vegetarische Bandnudeln“

Bandnudeln / Kochbananensauce / Kürbis / Tomate / Avocado / Kräuterseitlinge

*Terra Mater Sauvignon B., Weißwein*

## *Postre* (Dessert)

### **Piña Frita 7,90**

„gebratene Ananas“

gebratene Ananas / Kokos - Vanille - Sauce / Zimtsorbet

### **Plátano al Horno 8,90**

„ süße Banane “

gebackene Banane im Kokosmantel / Vanilleeis / Schokoladen - Kaffee - Sauce

### **Alfajor con Dulche de Leche 6,90**

„ süßer Keks “

Karamalisierte Kondensmilchcreme / gebackener Mürbeteig

*Recomendación con alcohol: Espresso Martini* ( Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zucker ) **8,00**

### *Especialidades de café* (Kaffeespezialitäten)

Espresso	3,10
Espresso Doppio	3,80
Café Créma	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	4,00
<b>Café Cortado</b> ( Kondensmilch / Espresso / Milchschaum ) <b>Spezialität des Hauses !!!</b>	5,00
<b>Varios tipos de té preparados en un vaso de té</b> (Teesorten werden im Glas aufgebrüht) „frische Minze / frischer Ingwer / Schwarztee / Grüntee / Erdbeer - Sahne“	3,40

## Carta de vinos (Weinkarte)

### Vinos blancos 0,2 litros (Weisswein 0,2l)

<i>Quinta da Aveleda Vinho Verde DOC, halbtrocken</i>	5,60
spritzig und frisch mit fruchtig- anregender Exotik, leichtes Geschmackerlebnis geringer Alkoholgehalt (9,5%) Portugal passend zu: leichten Fischgerichten, sommerlichen Salaten	
<i>Paso del Sol Sauvignon Blanc Terra Mater, trocken</i>	6,00
saftig und spritzig im herzhaften Geschmack, feine Kräuternoten kombiniert mit Mineral und Säure Chile passend zu: leichten Gerichten, Risotto	
<i>Los Cardos Chardonnay Viña Doña Paula, trocken</i>	6,40
frisch und vollmundig mit Aromen tropischer Früchte, klar und delikate mit feiner Würze Mendoza Argentinien passend zu: Salaten, Meeresfrüchten, Nudelgerichten, Käse	

### Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)

<i>Blanco Alentejo Dorina Lindemann, trocken</i>	30,00
Holunder - Pfirsichnoten, Zitrusfrüchte ummalen den Gaumen, besitzt ein langes aber weiches Finale Portugal passend zu: gegartem Fleisch, Fisch, knackigem Gemüse	
<i>Carravalesca Blanco Bio DOC Casa Primicia, trocken</i>	35,00
komplexe und intensive Noten von Birne und Pfirsich mit einem touch Banane. langer Abgang Spanien passend zu: Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch	

*Vinos tintos 0,2 litros (Rotweine 0,2l)*

<i>Alpaka Cabernet Sauvignon, trocken</i> weich und harmonisch ausgeglichen, kraftvoll, fein - milde Würze Chile passend zu: Fleisch und Nudelgerichten	5,80
<i>Tinto Alentejo Dorina Lindemann, trocken</i> dunkle Früchte, gepaart mit einem Hauch Johannisbeere, leicht, fruchtig mit floralen Noten Portugal passend zu: hellen aber auch dunklen Fleischgerichten	7,60
<i>Syrah Malbec Big Game, trocken</i> fruchtbetontes Bukett, samtig mit den Aromen von reifen Beeren und Kirschen Mendoza, Argentinien passend zu: dunklem Fleisch, schweren Gerichten	8,20

*Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)*

<i>Don Reca Cuvée, trocken</i> auffallend intensiv mit seinem Geschmack nach reifen Früchten, Minze und roten Waldfrüchten Chile passend zu: Rind, Lamm, Schwein, Käse, Schokolade	44,00
<i>Carravalesca Crianza Bio DOC Casa Primicia, trocken</i> kraftvoller Crianza. In der Nase präsentiert er Veilchen, Lilien, Schwarzkirschen, Pflaumen und Schattenmorellen Spanien passend zu: Lasagne, Nudelgerichte mit Fleisch, Rind	35,00



*Vinos rosados 0,2 litros (Roséweine 0,2l)*

*Alpaka Rosé Cabernet Sauvignon, trocken*  
duftig - feines Bukett, frisch, harmonisch, prickelnd  
geringer Alkoholgehalt (10,0 %)

5,60

Chile  
passend zu: leichten Fischgerichten, Geflügel, sommerlichen Salaten

*Zinfandel Rosé Terra Mater, trocken*

7,20

Rosé auf Chilenisch. In der Nase fruchtige Aromen von roten Beeren.  
Aromen von reifen Früchten. Vollmundig und knackig. Fruchtiger Ausklang  
Chile  
passend zu: Fisch, Geflügel, Reisgerichten, Quinoa

*Vinos embotellados* (Flaschenwein 0,75l)

*Vinho Regional Alentejo Dorina Lindemann, trocken*

30,00

Hellrosa Wein mit weichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen schön strukturiert  
Portugal  
passend zu: gegrilltem und geräuchertem Fisch, dunklem Fleisch

*„Quien bien come y bien bebe, sólo de viejo muere.“*

“ Wer gern(e) isst und trinkt, der wird nur aufgrund hohen Alters sterben “

## *De barril* ( vom Fass )

### **Somersby Cider**

fruchtig - frischer Cider aus leckeren Äpfeln (4,5%)

(0,3l) 4,50

## *Cerveza de barril* ( Bier vom Fass )

### **Carlsberg**

internationales Premium Lager (5,0%)

(0,25l) 3,10

(0,4l) 4,90

### **Poretti Originale #4**

Italienisches Lager mit fruchtig - aromatischen  
Noten, harmonisch im Abgang (5,5%)

(0,25l) 3,80

(0,4l) 5,90

### **Duckstein Weizen**

naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen  
Fruchtnoten (5,3%) in Holzfässern gelagert

(0,5l) 6,20

### **Grimbergen Blanche**

helles belgisches Abteibier mit fruchtigen  
Aromen (6,0%)

(0,25l) 3,90

(0,4l) 6,00

### *alkoholfreie Biere:*

*Lübzer alkoholfrei (Flasche)*

(0,33l) 3,20

*Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche)*

(0,33l) 3,50

## *Bebidas sin alcohol* (alkoholfreie Getränke)

<i>Apollinaris Selection</i>	(0,25l) 2,50	(0,75l) 5,50
<i>Vio</i>	(0,25l) 2,50	(0,75l) 5,50
<i>Coca Cola</i>	(0,20l) 2,60	(0,40l) 4,80
<i>Coca Cola Zero</i>	(0,20l) 2,60	(0,40l) 4,80
<i>Fanta</i>	(0,20l) 2,60	(0,40l) 4,80
<i>Sprite</i>	(0,20l) 2,60	(0,40l) 4,80
<i>Mezzo - Mix</i>	(0,20l) 2,60	(0,40l) 4,80
<i>Tonic Water / Indian Hibiskus</i>	(0,20l) 2,80	
<i>Ginger Ale / Ginger Beer</i>	(0,20l) 2,90	

### *Rauch-Säfte*

- Apfel / Orange / Ananas / Cranberry / Banane / Kirsch / Maracuja (0,2l) 2,60

„ También es posible como sprinter de jugo“ - auch als Saftschorle möglich

### *Fuze-Tea* (Eistee)

- Pfirsich / Zitrone (0,30l) 3,40

\*Verpackungsgebühr 1,50 €

EC - Zahlung ab 10,00 € / Kreditkarte ab 30,00 €

\*alle Preisangaben in €

*„Gracias por su visita. Esperamos darle pronto de nuevo la bienvenida.“*

Vielen Dank für Ihren Besuch. Wir freuen uns darüber, wenn wir Sie bald wieder als Gast bei uns begrüßen dürfen.

*Horarios de apertura:*

*de lunes a jueves 11.00 - 22.00*

*Viernes y sábado 11.00 - 23.00*

*domingo 11.00 - 22.00*

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 11.00 - 22.00 Uhr

Freitag und Samstag 11.00 - 23.00 Uhr

Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr

wöchentlich wechselnde Mittagskarte :

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

Bitte bewerten Sie uns oder empfehlen Sie uns weiter. Ihr Restaurant - Bellessa !

