

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)

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

„Kochbananenfladen“

gebratene Kochbanane / Hogao / gebratene Palmherzen

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

„Hähnchenkroketten“

drei Hähnchenkroketten / Ananas - Salsa

Sopaipillas con Cactus - *traditionell in Chile* - **9,90**

„Kaktusplätzchen“

Quinoa / Hucataisauce / Chorizo

Plato de Aperitivos 22,90

„Vorspeisenplatte“

Mix der traditionellen Vorspeisen mit jeweils zwei Stück

- **Barsol (5cl)** *combinación perfecto de amor...* 5,00 -

„die perfekte Liebe“

Pequeñas cosas modernas (moderne Kleinigkeiten)

Trio de Empanadas 10,90

„gebackene Teigtaschen“

Hähnchenbrust - Avocado - Tomate / Schwertfisch - Mango - Palmherzen / Kartoffel - Paprika - Cheddar

Carne Vegetal 11,90

- *typisch in Peru* -

„gebratener Tofu“

gebratener Tofu / gegrilltes Koriander - Chili - Brot / Zucchini - Palmherzen - Gemüse (Vegan)

Sopas (Suppen)

Chupe de Camarones 10,90

„Peruanische Garnelensuppe“

Garnelensuppe / Spiegelei / Kartoffeln / Reis / Erbsen

Sopa de Papaya 10,90

„Brasilianische Papayasuppe“

Papaya / Kokosmilch / Chili / Knoblauch / Koriander / Farofa (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)

Filete de Falda Frito 25,90

„Flanksteak“

gebratenes Flanksteak (180g) / Bacon / geschmorte rote Zwiebeln / Hucataisauce / Spiegelei / gebratene Kartoffeln

Syrah Malbec Big Game, Rotwein

Pechuga de Pollo con Maíz 21,90

„Maishähnchenbrust“

Maishähnchenbrust Supreme (180g) / Guavensauce / Tomaten - Avocado - Gemüse / Kokos - Quinoa

Zinfandel, Roséwein

Fugazzeta 29,90

„hausgemachte Pizza“

gegrilltes Rumpsteak (180g) / Chimichurri / Zwiebeln / Tomaten / hausgebackener Pizzateig

Tinto Alentejo, Rotwein

Pez de Espada 23,90

„Schwertfisch“

gebratenes Schwertfischsteak (180g) / Ananas - Salsa / Zucchini - Gemüse / Kartoffel - Maniokpüree

Paso del Sol Sauvignon B., Weißwein

Trucha 22,90

„Forelle im Ganzen“

gegrillte Forelle / gegrillte Wassermelone / Chili / Koriander / Chorizorisotto

Vinho Verde, Weißwein

Platos principales tradicionales (traditionelle Hauptgerichte)

Pao Pao con Lomo - *traditionell in Bolivien* - **18,90**

„gefüllter Hefekloß“

gedämpfter Hefeteig gefüllt mit Rindfleisch / Paprika / Tomaten / Kokosmilch / Kochbananensauce

Tinto Alentejo, Rotwein

Moqueca de Peixe - *traditionell in Brasilien* - **20,90**

„Fischeintopf“

verschiedene Fische nach Angebot / Paprika / Tomaten / Kokosmilch / Reis

Terra Mater Sauvignon B., Weißwein

Pabellon Criollo - *traditionell in Venezuela* - **19,90**

„Rindfleischteller“

gezupftes geschmortes Rindfleisch / schwarze Bohnen / Tomaten / Reis / Kochbanane

Syrah Malbec Big Game, Rotwein

Fritada - *traditionell in Ecuador* - **23,90**

„Schweinekarree“

gebratenes Schweinefilet / Aji Criollo Sauce / Chayote - Paprika - Gemüse / Quinoa

Alpaka, Roséwein

Fejoada - *traditionell in Brasilien* - **21,90**

„Eintopf mit Bohnen und Schweinefleisch“

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

Alpaka, Rotwein

Ensaladas y opciones vegetarianas

(Salatvarianten und vegetarisches)

Ceviche 24,90

„ in Limettensaft kalt gegarter Fisch “

Ceviche von Forelle und Lachs / Süßkartoffel / Rucola / gebackene Tintenfischringe / Chili / Koriander / Limette

Alpaka, Roséwein

Ñoquis de Patata 19,90

„ Süßkartoffelgnocchi`s “

gebratene hausgemachte Süßkartoffelgnocchi`s / Papayasauce / Avocado / Palmherzen / Zucchini

Los Cardos Chardonnay, Weißwein

Ensalada de Palmitos 18,90

„ Palmherzensalat “

Palmherzen / Wassermelone / Tomate / Avocado / Chili / Minze / Hirtenkäse / hausgebackenes Brot

Vinho Verde, Weißwein

Risotto de Quinoa 19,90

„ Quinoarisotto “

Quinoa / Kokosmilch / Chili / Zucchini / Tomaten / Paprika / Hirtenkäse / Chimichurri / Koriander

Zinfandel Rosé, Roséwein

Fettuccini Vegetariano 17,90

„ Vegetarische Bandnudeln “

Bandnudeln / Hucataisauce / Rucola / Tomate / Avocado

Terra Mater Sauvignon B., Weißwein

Postre (Dessert)

Torta de Chocolate 7,90

„Schokokuchen“

Avocado - Schokoladen - Küchlein / Himbeer - Minz - Salat

Piña Frita 7,90

„gebratene Ananas“

gebratene Ananas / Kokos - Vanille - Sauce / Zimtsorbet

Alfajor con Dulche de Leche 6,90

„süßer Keks“

Karamellisierte Kondensmilchcreme / gebackener Mürbeteig

Recomendación con alcohol: Espresso Martini (Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zucker) **8,50**

Especialidades de café (Kaffeespezialitäten)

Espresso	3,40
Espresso Doppio	4,50
Café Créma	3,80
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	4,50
Café Cortado (Kondensmilch / Espresso / Milchschaum) Spezialität des Hauses !!!	5,50
Varios tipos de té preparados en un vaso de té (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>	6,50
spritzig und frisch mit fruchtig- anregender Exotik, leichtes Geschmackserlebnis geringer Alkoholgehalt (9,5%) Portugal passend zu: leichten Fischgerichten, sommerlichen Salaten	
<i>Paso del Sol Sauvignon Blanc Terra Mater, trocken</i>	6,80
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>	7,90
frisch und vollmundig mit Aromen tropischer Früchte, klar und delikater Würze Mendoza Argentinien passend zu: Salaten, Meeresfrüchten, Nudelgerichten, Käse	

Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)

<i>Blanco Alentejo Dorina Lindemann, trocken</i>	35,00
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>	39,00
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	6,50
<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	8,10
<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	8,90

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	48,00
<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	39,00

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

Alpaka Rosé Cabernet Sauvignon, trocken

6,50

duftig - feines Bukett, frisch, harmonisch, prickelnd

geringer Alkoholgehalt (10,0 %)

Chile

passend zu: leichten Fischgerichten, Geflügel, sommerlichen Salaten

Zinfandel Rosé Terra Mater, trocken

7,90

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

35,00

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 “



*Verpackungsgebühr 1,50 €

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

*alle Preisangaben in €

De barril (vom Fass)

Somersby Cider

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

(0,3l) 4,80

Cerveza de barril (Bier vom Fass)

Carlsberg

deutsches ausgewogenes Pilsner (4,9%)

(0,25l) 3,10

(0,4l) 4,90

Poretti Originale #4

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

(0,25l) 3,90

(0,4l) 6,10

Duckstein Weizen

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

(0,5l) 6,50

Grimbergen Blanche

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

(0,25l) 3,90

(0,4l) 6,30

alkoholfreie Biere:

Lübzer alkoholfrei (Flasche)

(0,33l) 3,50

Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche)

(0,33l) 3,80

Bebidas sin alcohol (alkoholfreie Getränke)

<i>Apollinaris Selection</i>	(0,25l) 2,70	(0,75l) 5,50
<i>Vio</i>	(0,25l) 2,70	(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) 3,40

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

Rauch - Eistee

- Pfirsich / Zitrone / Kirsche (0,33l) 4,20

*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 !

