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.

*Verpackungsgebühr 1,50 €

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

*alle Preisangaben in €

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)

Patata al Ajillo *- traditionell in Bolivien -* **10,90**
„ Knoblauch - Kartoffel “
gebratene Knoblauch - Kartoffel / Hucataisauce / gebratene Chorizo

Tres Coxinha *- typisch in Brasilien -* **10,50**
„ Hähnchenkroketten “
drei Hähnchenkroketten / Ananas - Salsa

Sopaipillas *- traditionell in Chile -* **9,90**
„ Kürbis - Plätzchen “
Hokkaidokürbis / Hirtenkäsecreme / Senfkaviar

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 / Lachs - Ananas - Palmenherzen / Kartoffel - Kürbis - Cheddar

Crosstini Sulamerikano 11,90
- typisch in Peru -
„ Südamerikanisches Brot “
gebratenes hausgebackenes Brot / Champignon - Manchego / Ananas - Salsa / Chorizo

Sopas (Suppen)

Chupe de Repollo Rojo 12,90
„ Rotkohl - Kokos - Suppe “
Rotkohl - Kokos - Suppe / Flanksteak - Sashimi / Kochbananen - Croutons

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)

Surf and Wild Turf 25,90
„ Pulpo & Bratwurst “
gebratene Wildschweinbratwurst (100g) und gegrillter Pulpo (80g) / Senfkaviar / Rote - Bete - Risotto
Jackfruit - Champignon - Gemüse

Syrah Malbec Big Game, Rotwein

Pechuga de Pollo con Maíz 21,90
„ Maishähnchenbrust “
Maishähnchenbrust Supreme (180g) / Guavensauce / Tomaten - Avocado - Gemüse / Kokos - Quinoa

Zinfandel, Roséwein

Trino de Ciervo 26,90
„ Hirschroulade “
gebackene Hirschroulade (100g) in Maniokmehl / Palmherzen/ Manchego / Hirschragout / Kokos - Chili - Sauce
Mango - Grünkohl / Kartoffeln

Tinto Alentejo, Rotwein

Filete de Lucioperca 23,90
„ Zanderfilet “
gebratenes Zanderfilet (180g) / geschmorte Kokosgurken / Chili / Knoblauch / Koriander / Kartoffel - Maniokpüree

Paso del Sol Sauvignon B., Weißwein

Salmon en Tocino 27,90
„ Lachs im Baconmantel “
gebratenes Lachsfilet (180g) im Baconmantel / gegrillte Ananas / Guacamole / Süßkartoffelpüree

Vinho Verde, Weißwein

Platos principales tradicionales (traditionelle Hauptgerichte)

Sarsa Criolla - *traditionell in Peru* - **23,90**

„ Ochsenbäckchen “

geschmorte Ochsenbäckchen (180g) / würzige Vinaigrette mit Tomaten und Zwiebeln / cremige Maispolenta

Tinto Alentejo, Rotwein

Moqueca de Peixe - *traditionell in Brasilien* - **23,90**

„ Fischeintopf “

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

Terra Mater Sauvignon B., Weißwein

Xinxim de Galinha - *traditionell in Brasilien* - **22,90**

„ Hähncheneintopf “

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

Paso del Sol Sauvignon B., Weißwein

Dorada Frita - *traditionell in Ecuador* - **24,90**

„ Dorade im ganzen “

gebratene Dorade / Salsa Verde / Hokkaidokürbis / Manchego / Kartoffeln

Zinfandel, Roséwein

Matambre - *traditionell in Argentinien* - **31,90**

„ Flanksteak - Roulade “

pikante Flanksteak - Roulade (180g) / Chimichurri / Hirtenkäse / Tomate / schwarze Bohnen / Kokosmilch / Maniok

Alpaka, Rotwein

Ensaladas y opciones vegetarianas

(Salatvarianten und vegetarisches)

Brasil Caesar Salat 18,90

„ wahlweise mit **Maishähnchenbrust (22,90)** oder **gegrillten Garnelen (25,90)** “

gebratener Romanosalat / Kochbananencroutons / Ananas - Carpaccio / Tomate / Kokos - Manchegodressing

Alpaka, Roséwein

Ñoquis de Patata 19,90

„ Süßkartoffelgnocchi` s “

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

Los Cardos Chardonnay, Weißwein

Ensalada de Palmitos 19,90

„ Palmenherzensalat “

Palmenherzen / Kürbis / 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 9,90
„ Schokokuchen “
Avocado - Schokoladen - Küchlein / Himbeersorbet mit Minze

Tiramisú de Lima 8,90
„ Tiramisu “
Limetten - Mascapone - Tiramisu / Cashewkern - Crumble

Alfajor con Dulce de Leche 7,90
„ süßer Keks “
Karamellisierte Kondensmilchcreme / gebackener Mürbeteig

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

Especialidades de café (Kaffeespezialitäten)

Espresso	3,90
Espresso Doppio	5,00
Café Créma	4,20
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	5,00
Milchkaffee	4,80
Café Cortado (Kondensmilch / Espresso / Milchschaum) **Spezialität des Hauses !!!**	5,80
Varios tipos de té preparados en un vaso de té (Teesorten werden im Glas aufgebrüht)	3,40

„frische Minze / frischer Ingwer / Schwarztee / Grüntee / Erdbeer - Sahne“

Carta de vinos **(Weinkarte)**

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

Quinta da Aveleda Vinho Verde DOC, halbtrocken 7,20
spritzig und frisch mit fruchtig- anregender Exotik, leichtes Geschmackserlebnis
geringer Alkoholgehalt (9,5%)
Portugal
passend zu: leichten Fischgerichten, sommerlichen Salaten

Paso del Sol Sauvignon Blanc Terra Mater, trocken 7,60
saftig und spritzig im herzhaften Geschmack, feine Kräuternoten kombiniert mit Mineral und Säure
Chile
passend zu: leichten Gerichten, Risotto

Los Cardos Chardonnay Viña Doña Paula, trocken 8,20
frisch und vollmundig mit Aromen tropischer Früchte, klar und delikat mit feiner Würze
Mendoza Argentinien
passend zu: Salaten, Meeresfrüchten, Nudelgerichten, Käse

Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)

Blanco Alentejo Dorina Lindemann, trocken 35,00
Holunder - Pfirsichnoten, Zitrusfrüchte ummalen den Gaumen, besitzt ein langes aber weiches Finale
Portugal
passend zu: gegartem Fleisch, Fisch, knackigem Gemüse

Carravalesca Blanco Bio DOC Casa Primicia, trocken 40,00
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)**

Alpaka Cabernet Sauvignon, trocken 7,20
weich und harmonisch ausgeglichen, kraftvoll, fein - milde Würze
Chile
passend zu: Fleisch und Nudelgerichten

Tinto Alentejo Dorina Lindemann, trocken 8,50
dunkle Früchte, gepaart mit einem Hauch Johannisbeere, leicht, fruchtig mit floralen Noten
Portugal
passend zu: hellen aber auch dunklen Fleischgerichten

Syrah Malbec Big Game, trocken 9,00
fruchtbetontes Bukett, samtig mit den Aromen von reifen Beeren und Kirschen
Mendoza, Argentinien
passend zu: dunklem Fleisch, schweren Gerichten

Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)

Mendoza los Cardos Malbec, trocken 28,00
auffallend intensiv mit seinem Geschmack nach reifen Früchten, Minze und roten Waldfrüchten
Argentinien
passend zu: Rind, Lamm, Schwein, Käse, Schokolade

Carravalesca Rioja Bio DOC Casa Primicia, trocken 40,00
kraftvoller Crianza. In der Nase präsentiert er Veilchen, Lilien, Schwarzkirschen, Pflaumen und Schattenmorellen
Spanien
passend zu: Lasagne, Nudelgerichte mit Fleisch, Rind

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 (0,3l) 5,00
fruchtig - frischer Cider aus leckeren Äpfeln (4,5%)

Cerveza de barril (Bier vom Fass)

Carlsberg Dänisches ausgewogenes Pilsner (4,9%)	(0,25l) 3,30	(0,4l) 5,20
Poretti Originale #4 Italienisches Lager mit fruchtig - aromatischen Noten, harmonisch im Abgang (5,5%)	(0,25l) 4,00	(0,4l) 6,60
Duckstein Weizen naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten (5,3%) in Holzfässern gelagert		(0,5l) 6,80
Kronenbourg 1664 Hellgoldenes französisches Abteibier mit fruchtigen Aromen (5,5%)	(0,25l) 4,00	(0,4l) 6,60

alkoholfreie Biere:

Lübzer alkoholfrei (Flasche)	(0,33l) 3,80
Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche)	(0,33l) 4,00

Bebidas sin alcohol (alkoholfreie Getränke)

Apollinaris Selection	(0,25l) 2,70	(0,75l) 5,50
Vio	(0,25l) 2,70	(0,75l) 5,50
Coca Cola	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
Coca Cola Zero	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
Fanta	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
Sprite	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
Mezzo - Mix	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
Tonic Water / Indian Hibiskus	(0,20l) 3,20	
Ginger Ale / Ginger Beer	(0,20l) 3,20	
Karamalz	(0,33l) 3,40	

Rauch-Säfte

- Apfel / Orange / Ananas / Cranberry / Banane / Kirsch / Maracuja (0,2l) 3,50

„ 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 -22.00
domingo 11.00 - 15.00

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag 11.00 - 22.00 Uhr
Freitag und Samstag 11.00 - 22.00 Uhr
Sonntag 11.00 -15.00 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 !