

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 -

Aperitivos tradicionales (traditionelle Vorspeisen)

Knoblauch - Kartoffeln - *traditionell in Bolivien* - **10,90**

„Patata al Ajillo“

gebratene Knoblauch - Kartoffel / Hucataisauce / gebratene Chorizo

Hähnchenkroketten - *typisch in Brasilien* - **10,50**

„Tres Coxinha“

drei Hähnchenkroketten / Ananas - Salsa

moderne Lachs - Ceviche - *traditionell in Chile* - **10,90**

„Tiradito“

Lachs - Sashimi / Zitrusmarinade / Tomaten - Salsa / Drillinge

Vorspeisenplatte 24,90

„Plato de Aperitivos“

Mix der traditionellen Vorspeisen mit jeweils zwei Stück

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

„die perfekte Liebe“

Pequeñas cosas modernas (moderne Kleinigkeiten)

gebackene Teigtaschen 11,90

„Trio de Empanadas“

Rinderhackfleisch - Avocado - Tomate / Lachs - Ananas - Rote Zwiebeln / Süßkartoffel - Rote Bete - Hirtenkäse

Südamerikanisches Brot 8,90

- *typisch in Peru* -

„Crosstini Sulamericano“

hausgebackenes Brot / Tomaten - Salsa / Guacamole / Hucatai

gebackener Hirtenkäse 10,90

„Queso Pastor“

gebackener Hirtenkäse / Tomate / Oregano / Rote Zwiebeln / hausgebackenes Brot

Sopas (Suppen)

feurige Bananensuppe 10,90

„Sopa de Plátano“

Banane / Chili / Kokosmilch / Tomate (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 (Hauptgerichte)

Schnitzel vom Rind 26,90

„Milanese Argentina“

gebratenes Schnitzel vom Rind / Pommes Frites / Süßkartoffelpommes / Tomaten - Salsa
Krautsalat / Koriander / Chili

Alpaka, Rotwein

Maishähnchenbrust 24,90

„Pechuga de Pollo con Maíz“

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

Zinfandel, Roséwein

Bolivianische Rinderhack - Pfanne 19,90

„Pique Macho“

gebratenes Rinderhackfleisch / Pommes Frites / Süßkartoffelpommes / Knoblauchmayonnaise
Jalapeño / Rote Zwiebeln

Tinto Alentejo, Rotwein

Peruanischer Reis - Bohnenknödel 31,90

„Tacu Tacu“

Reis - Bohnenknödel / gebratenes Rumpsteak (180g) / Paprika - Kokossauce / Avocado

Big Game Malbec, Rotwein

Lachs im Baconmantel 26,90

„Salmon el Tocino“

gebratenes Lachsfilet (180g) im Baconmantel / gegrillte Ananas / Guacamole / Süßkartoffelpüree

Vinho Verde, Weißwein

Platos Principales (Hauptgerichte)

Bellessa Burger 21,90

„Hamburguesa“

Rinderhackfleisch / Knoblauchmayonnaise / Salat / Tomate / Cheddar / Rote Zwiebeln / Gurke / Pommes Frites
Süßkartoffelpommes / Krautsalat

Tinto Alentejo, Rotwein

Südamerikanische Ofenkartoffel 27,90

„Jalea de Marscos“

gebackene Meeresfrüchte / gebratener Lachs (180g) / Knoblauchmayonnaise / Salsa Criolla / Ofenkartoffel

Terra Mater Sauvignon B., Weißwein

hausgemachte Fisch - Pizza 25,90

„Fugazetta con Pesce“

gebratenes Meerbarbenfilet / Zwiebeln / Tomate / Mozzarella / Chimichurri

Paso del Sol Sauvignon B., Weißwein

Venezolanisches Zitronenhähnchen 21,90

„Pollo al Limón“

Hähnchenbrust und Keule (180g) / Zitrone / Sahne / Paprika / gegrillte Süßkartoffeln

Zinfandel, Roséwein

gegrillter Pulpo 27,90

„Pulpo a la Parrilla“

Chorizo - Gnocchi / Pulpo / Paprika / Tomaten - Salsa / Knoblauch / Chili / Minze

Los Cardós Chardonnay, Weißwein

Ensaladas y opciones vegetarianas

(Salatvarianten und vegetarisches)

Brasil Caesar Salat 18,90

„ wahlweise mit **Maishähnchenbrust (24,90)** oder **gegrilltem Pulpo (27,90)** “
gebratener Romanosalat / Croutons / Ananas - Carpaccio / Tomate / Manchego / Hausdressing

Alpaka, Roséwein

Rote Bete Burger 19,90

„ Hamburguesa de Remolacha “

Rote Bete mit Kokospanade / Guacamole / Romanosalat / Tomate / Rote Zwiebeln / Süßkartoffelpommes / Pommes Frites
Krautsalat

Los Cardos Chardonnay, Weißwein

Tomaten - Hirtenkäse - Salat 18,90

„ Ensalada de Queso de Pastor “

Tomate / Avocado / Hirtenkäse / Romanosalat / Radicchio / Ofenkartoffel

Vinho Verde, Weißwein

Quinoarisotto 19,90

„ Risotto de Quinoa “

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

Zinfandel Rosé, Roséwein

Vegetarische Bandnudeln 17,90

„ Fettuccini Vegetariano “

Bandnudeln / Hucataisauce / Rucola / Tomate / Avocado

Terra Mater Sauvignon B., Weißwein

Postre (Dessert)

gegrillte Ananas 8,90

„Piña Asada“

gegrillte Ananas / Zimt / Vanilleeiscreme

Mango - Mascarpone - Tiramisu 9,90

„Tiramisú de Mango“

Mango - Mascarpone - Tiramisu / hausgemachter Crumble

hausgemachter süßer Keks 6,90

„Alfajor con Dulce de Leche“

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 aufgebraut)	3,40
„frische Minze / frischer Ingwer / Schwarztee / Grüntee / Erdbeer - Sahne“	

Carta de vinos (Weinkarte)

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

<i>Quinta da Aveleda Vinho Verde DOC, halbtrocken</i>	7,20
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>	7,60
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>	8,20
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>	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>	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)

<i>Alpaka Cabernet Sauvignon, trocken</i> weich und harmonisch ausgeglichen, kraftvoll, fein - milde Würze Chile passend zu: Fleisch und Nudelgerichten	7,20
<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	8,50
<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	9,00

Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)

<i>Mendoza los Cardos Malbec, trocken</i> auffallend intensiv mit seinem Geschmack nach reifen Früchten, Minze und roten Waldfrüchten Argentinien passend zu: Rind, Lamm, Schwein, Käse, Schokolade	28,00
<i>Carravalesca Rioja 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	40,00

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

Alpaka Rosé Cabernet Sauvignon, trocken

duftig - feines Bukett, frisch, harmonisch, prickelnd

geringer Alkoholgehalt (10,0 %)

Chile

passend zu: leichten Fischgerichten, Geflügel, sommerlichen Salaten

6,50

Zinfandel Rosé Terra Mater, trocken

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

7,90

Vinos embotellados (Flaschenwein 0,75l)

Vinho Regional Alentejo Dorina Lindemann, trocken

Hellrosa Wein mit weichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen schön strukturiert

Portugal

passend zu: gegrilltem und geräuchertem Fisch, dunklem Fleisch

35,00

„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) 5,00

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)

<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) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Coca Cola Zero</i>	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Fanta</i>	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Sprite</i>	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Mezzo - Mix</i>	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Tonic Water / Indian Hibiskus</i>	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Ginger Ale / Ginger Beer</i>	(0,20l) 3,40	(0,40l) 5,80
<i>Karamalz</i>	(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 - 14.00 / 17.00 - 21.00

Viernes y sábado 11.00 - 14.00 / 17.00 - 21.00

domingo cerrado

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 11.00 - 14.00 / 17.00 - 21.00 Uhr

Freitag und Samstag 11.00 - 14.00 / 17.00 - 21.00 Uhr

Sonntaggeschlossen

wöchentlich wechselnde Mittagskarte :
Montag bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr

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

