

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.

In Argentinien kam auch ihre einzige Tochter, Anni Schulz zur Welt, die sich später, um den Verkauf des selbstangebauten Obstes 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.

Cardápio de Coquetéis (Cocktailkarte)

<i>Pisco Sour</i> (Pisco, Eiweiß, Limette, Gomme)	8,50
<i>Mariposa</i> (fusionierter Panama Rum, Limette, Gomme)	8,60
<i>Mezcal Margarita</i> (Mezcal, Orangenlikör, Mango, Limette)	9,90
<i>Dragoncello</i> (Limoncè, Dragonfruit, Limette)	8,00
<i>Banana-Rinha</i> (Cachaça, Bananenlikör, Limette, Soda)	8,90

Coquetéis sem Álcool (Alkoholfreie Cocktails)

<i>Crodino</i> (Crodino, Soda, Orange)	7,00
<i>Shirley Temple</i> (Hibiskus, Limette, Kräuterlimonade)	7,00

- ich traue keinem Mann, der keinen Alkohol trinkt“ (John Wayne)

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 Brasilianischen Küche.

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

- Ihr Restaurant Bellessa -

Aperitivos tradicionais (traditionelle Vorspeisen)

Bolinha de Queijo - 9,90

„panierte Käsebällchen“

Três Coxinha - 10,90 (Bestseller)

„drei Hähnchenkroketten“

Carne Seca - 11,90

„getrocknetes Rindfleisch mit frittiertem Maniok“

Calabresa - 9,90

„geräucherte Wurst mit Zwiebel“

Bacalhau Frito - 8,90

„frittierte Kabeljau - Kugeln“

Vorspeisenplatte - 24,90 (Sie wählen drei unserer Vorspeisen aus)

„Plato de Aperitivos“

Mix der traditionellen Vorspeisen mit jeweils zwei Stück / zwei brasilianische Dips



Pequenas coisas modernas (moderne Kleinigkeiten)

Três Bolinhos - 12,90

„gebackene Teigtaschen“

Rinderhackfleisch / Gouda und Hirtenkäse / Kartoffel - Zucchini - Paprika

Molhos Brasileiros - 1,00 (*ergänzen Sie Ihr Gericht*)

„brasilianische Dips“

Knoblauch - Mayonnaise / Guacamole / scharfe Tomatensalsa / Huacatay-Sauce

Sopas (Suppen)

Sopa de Batatas - 8,90

„Kartoffel - Manioksuppe“

Kartoffel / Maniok / Schnittlauch (Vegan)

Sopa de Tomate - 8,90

„Tomatensuppe“

Tomate / Oregano / Chili (Vegan)

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

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

Prato Principal (Hauptgerichte)

Schnitzel à Parmegiana - 28,90

„Milanese Schnitzel“

gebratenes Schnitzel vom Rind / Pommes Frites - Süßkartoffelpommes Mix / Tomatensalsa
Paprika - Spitzkohl - Möhrensalat / Koriander / Chili

Tinto Alentejo, Rotwein

Bellessa Burger - 21,90

„Hamburger“

Rinderhackfleisch / Knoblauchmayonnaise / Cheddar / Spiegelei / Salat / Tomate / Rote Zwiebeln / Gurke
Pommes Frites - Süßkartoffelpommes Mix / Paprika - Spitzkohl - Möhrensalat

Tempranillo Rosé, Roséwein

Feijoada - 23,90

„schwarze Bohneneintopf“

schwarze Bohnen / Eisbein / Mettenden / Bacon / Reis / Grünkohl / geröstetes Maniokmehl (Farofa)

Alpaka, Rotwein

Grelhado Picanha - 32,90

„gegrillter Rindersteak“

Picanha mit Knoblauch / Drillinge in Tomatensalsa / Vinaigrette

Big Game Malbec, Rotwein

Costela de Boi - 23,90

„Rinderrippe“

geschmorte Rinderrippe / frittierte Maniok - Pommes / Jalapeños / Paprika - Spitzkohl - Möhrensalat

Tinto Alentejo, Rotwein

Prato Principal (Hauptgerichte)

Frango de Milho - 27,90

„Maishähnchenbrust“

Maishähnchenbrust Supreme (180g) / Guaven-Sauce / Tomaten - Avocado - Gemüse
Pommes Frites - Süßkartoffelpommes Mix / Knoblauch

Tempranillo Rosé, Roséwein

Frango com Limão - 22,90

„Zitronenhähnchen“

Hähnchenbrust und Keule (180g) / Zitrone / Sahne / Paprika / frittierte Maniok - Pommes

El Coto Blanco, Weißwein

Filé de Salmão - 28,90

„Lachsfilet“

gegrilltes Lachsfilet / Vinaigrette / Tomaten - Zucchini - Risotto / ausgelassene Baconwürfel

Los Cardos Chardonnay, Weißwein

Bobo de Camarão - 24,90

„Garnelen mit Bobocreme“

in Knoblauch eingelegte Garnelen / Tomaten / Paprika / Peperoni / Limette / Zwiebel / Reis

Vinho Verde, Weißwein

Moqueca de Peixe - 24,90

„Fischeintopf“

Fischvariationen / Garnelen / Paprika / Zwiebel / Olivenöl / Chili / Maniokmehl / Reis

Alpaka, Roséwein

Ensaladas y opciones vegetarianas

(Salatvarianten und vegetarisches)

Schnitzel de Abobrinha - 20,90

„Zucchini-Schnitzel“

panierte Zucchini / Tomaten-Sauce / Drillinge / Paprika - Spitzkohl - Möhrensalat

Alpaka, Roséwein

Hambúrguer de Beterraba - 19,90

„Rote Bete Burger“

Rote Bete mit Kokospanade / Guacamole / Romanasalat / Tomate / Pommes Frites - Süßkartoffelpommes Mix
Paprika - Spitzkohl - Möhrensalat / Rote Zwiebeln

Los Cardos Chardonnay, Weißwein

Salada de Tomate - 18,90

„Tomaten - Hirtenkäse - Salat“

Tomate / Avocado / Hirtenkäse / Romanasalat / Radicchio / Drillinge

Vinho Verde, Weißwein

Paella Brasileira - 22,90

„Brasilianische Paella“

Reis / Mais / Möhren / Tomaten / Rote Zwiebeln / Erbsen / Chimichurri / Popcorn

Tempranillo Rosé, Roséwein

Linguini a la Bolognese - 19,90

„Vegetarische Linguini“

Vegetarische Bolognese / Rote Linsen / Möhren / Zucchini / Paprika / Tomaten / Rucola

El Coto Blanco, Weißwein

Postre (Dessert)

Abacaxi Grelhado - 8,90

„gegrillte Ananas“
gegrillte Ananas / Honig / Zimt und Zucker

Tiramisu de Framboesa - 11,90

„ Himbeer - Tiramisu “
Himbeer - Mascarpone - Tiramisu / hausgemachter Crumble

Sorvete de Baunilha - 9,90

„ kleiner Eisbecher “
zwei Kugeln Vanilleeis/ Maracujasoße / Mango / Schokoladenraspeln

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) „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>	7,20
spritzig und frisch mit fruchtig- anregender Exotik, leichtes Geschmackserlebnis geringer Alkoholgehalt (9,5%) Portugal passend zu: leichten Fischgerichten, sommerlichen Salaten	
<i>El Coto Blanco Rioja, trocken</i>	7,60
ein herrlich leichter und sommerlicher Spanier, Das Bukett ist saftig und exotisch, mineralische Frische Spanien passend zu: hellem Geflügel, Fischgerichten	
<i>Los Cardos Chardonnay Viña Doña Paula, trocken</i>	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)

<i>Blanco Alentejo Dorina Lindemann, trocken</i>	32,00
Holunder - Pfirsichnoten, Zitrusfrüchte verzaubern den Gaumen, besitzt ein langes aber weiches Finale Portugal passend zu: gegartem Fleisch, Fisch, knackigem Gemüse	
<i>Rioja Blanco DOP Baron de Ley, trocken</i>	35,00
komplexe und intensive Noten exotischer Früchte, Feinwürzig mit einer spritzigen Mineralität 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	7,40
<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	8,70
<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	32,00
<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 7,20
duftig - feines Bukett, frisch, harmonisch, prickelnd
geringer Alkoholgehalt (10,0 %)
Chile
passend zu: leichten Fischgerichten, Geflügel, sommerlichen Salaten

Terra Molino Tempranillo Rosé, trocken 8,20
Rosé auf Spanisch. In der Nase fruchtige Aromen von der Erdbeere und Pflaume
Aromen von reifen Früchten. Vollmundig und knackig. Fruchtiger Ausklang
Spanien
passend zu: Fetthaltigem Fisch wie Lachs

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 0,50 €

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) 2,90	(0,75l) 5,80
<i>Vio</i>	(0,25l) 2,90	(0,75l) 5,80

<i>Coca Cola</i>	(0,33l) 4,50
<i>Coca Cola Zero</i>	(0,33l) 4,50
<i>Fanta</i>	(0,33l) 4,50
<i>Sprite</i>	(0,33l) 4,50
<i>Mezzo - Mix</i>	(0,33l) 4,50

<i>Rauch Dragonfruit Limonade</i>	(0,20l) 3,20	(0,40l) 5,50
<i>Rauch Grapefruit</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) 4,60

„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

Sonntag geschlossen

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

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

