



*Die Seele der Brasilianischen Küche*



# Vorspeisen

## Entradas/ Starters

### Knoblauchbrot

Pão de alho  
Garlic bread

5,90

### Brasilianische Käsebrotbällchen

Pão de queijo  
Cheese bread rolls

7,50

### Frittierte Hähnchenschenkel brasilianischer Art

Frango a Passarinho  
Fried chicken wings

8,50

### Gambas in Knoblauchöl

Camarãos ao Alho e Oleo  
Shrimps with olive garlic oil

12,50

### Frittierte Maniokwürfel mit Käse und Petersilie

Mandioca frita com queijo e salsinha  
Fried tapioca cubes with cheese and parsley

7,50

### Käsewürfel

Cubinhos de queijo  
Cheese cubes

5,90

### Grüne Oliven

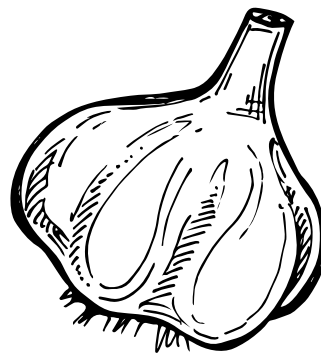
Azeitonas  
Green Olives

5,90

### Fischstückchen frittiert

Iscas de peixe  
Fish goujon

9,50



# Fingerfood - Petiscos

## Teigtaschen mit Hähnchenfleisch

Coxinhas de galinha  
Chicken dumplings

## Rindfleisch Kibbeh

Kibe Arabe  
Arab beef kibbeh

## Hackfleischkroketten

Croquettes de carne  
Meat loaf dumplings

## Teigtaschen mit Pizzafüllung

Almofadas de pizza  
Dumplings with pizza filling

## Teigtaschen mit Garnelen

Risoles de camarão  
Shrimp dumplings

## Stockfischbällchen

Bolinhos de bacalhau  
Codfish cakes

## Maniokbällchen mit Käse

Bolinhos de queijo  
Tapioca fritters with cheese

## Maniokbällchen mit Spinat

Bolinhos de espinafre  
Tapioca fritters with spinach

## Gemischtes Fingerfood für zwei Personen (10)

Mix de salgados/ Fingerfood mix

12,50



5 Stück

5 unidades

5 pieces

7,50



# Fleisch

## Carnes / Meat

### **Picanha–Tafelspitz vom Grill**

dazu Reis, geröstetes Maniokmehl,  
Bohnen und Vinaigrette (bras. Tomatensalat)

Picanha na chapa com arroz, feijão,  
vinagrete e farofa

Picanha with rice, black beans,  
vinaigrette and roasted tapioca flour

Für eine Person 22,50

Für zwei Personen 42,50

### **Brasilianischer Bohneneintopf (Nationalgericht) –Feijoada**

aus schwarzen Bohnen mit Cabanossi, Trockenfleisch  
und geräuchertem Bauchspeck, dazu Reis, geröstetes Maniokmehl,  
Grünnkohl und Orangenscheiben

Feijoada completa - feijão preto, calabresa, carne seca,  
toucinho acompanha arroz, farofa, couve e fatias de laranja,

Brazilian Bean Stew with black beans, sausage,  
beef jerky, bacon. With rice, roasted tapioca flour,  
cabbage and orange slices



17,50

### **Geschmorte Rinderbrust „Carne Assada“**

dazu geröstetes Maniokmehl, Reis  
und brasilianischem Kartoffelsalat

Carne assada com arroz, farofa e maionese de batata

Roastbeef with roasted tapioca flour, rice  
and brazilian potatoe salad

18,50



### **Rindfleischstücke „Churrasquinho“**

in der Pfanne gegrillt mit Maniokwürfeln,  
Maniokmehl und Vinaigrette

Churrasquinho de carne de boi com mandioca frita,  
farofa e vinagrete

Beef kebab with fried tapioca cubes,  
tapioca flour and vinaigrette

20,50

### **Rinderrippchen**

Geschmorte Rippchen mit Reis und schwarzen Bohnen,  
dazu Beilagensalat

Costelinhas de boi com arroz, feijão e salada

Ribs with rice, black beans and salad

18,50

### **Rinderstroganoff**

mit Reis, Kartoffelpüree und Kartoffelsticks

Stroganoff de carne com arroz,  
purê de batata e batata palha

Beef stroganoff with rice, mashed potatoes  
and potato sticks

19,80



# Fisch

## Peixe/ Fish



### **Tilapia Filet in Garnelsensoße mit Reis und Salat**

Peixe a molho de camarão com arroz e salada

Fishin shrimps sauce with rice and salad

21,50

### **Garnelen Maniok Eintopf**

Garnelen mit Kokos Maniokcreme,  
dazu Reis und geröstetes Maniokmehl

Bobó de camarão

Bobó de camarão

21,50

# Beilagen

## Beilagen / Side orders

Vinaigrette

5

Geröstetes Maniokmehl

3

Reis

5

Schwarze Bohnen

5

Brasilianischer Kartoffelsalat

5

Frittierte Maniokwürfel

7,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt und Bedienung.



# Dessert

## Sobremesa / Dessert

### **Pudding mit Kondensmilch und Karamellsoße** (brasilianischer Flan)

Pudim de leite e calda de caramelo

Pudding with condensed milk and caramelsauce 6,50

### **Maracuja Mousse**

(Mouse mit Passionsfruchtgeschmack)

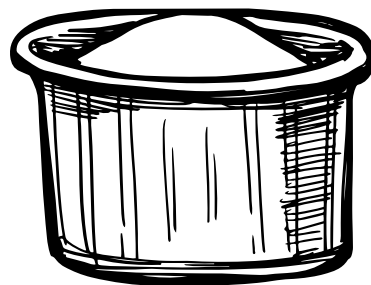
Mouse de maracujá

Passion fruit mousse 6,50

### **Lemon Mousse**

Mouse de limao

Lemon mousse 6,50



## Wie alles begann – der Ursprung

Alles begann mit einem Traum, der wie ein Bohnenkeimling schüchtern das Licht der Welt erblickt, um sich dem Himmel entgegen zu recken und Früchte zu tragen.

Es war Marilda's Traum, der lange in ihr schlummerte und ihrer Idee Gestalt verlieh, Menschen zusammen zu bringen, um sie mit Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Sie verfeinerte die Rezepte ihrer lieben Tante und so glühte der Kochtopf jahrelang und verbreitete himmlische Düfte und eroberte die Herzen der Gäste.

Menschen kamen neugierig, probierten und gingen mit einem Lächeln.

Es war Marildas schönstes Geschenk und aus einem Traum wurde 2010 Realität, der über zehn Jahre anhielt.

Doch wenn man so gut gekocht hat, dass die Gäste es nicht missen wollen, ist jedes Ende auch ein Neubeginn.

So glüht der Kochtopf jetzt wieder und wer heimlich in die Küche schaut, sieht eine strahlende Marilda, die mit Liebe und Leidenschaft zaubert, was euch verwöhnen wird. Eine Mischung aus kleinen Weisheiten gewürzt mit einer Prise Glück, einer großen Portion Liebe und einem Hauch Magie.

Wenn Ihr dann mit einem Lächeln unser Lokal verlässt, ist das die größte Anerkennung für Marilda.

Deshalb laden wir Euch herzlich ein, die Vielfalt Brasiliens und Marildas geheime Gewürze zu probieren, denn das Beste im Leben ist in Gesellschaft guter Freunde das Leben zu genießen.

...und wenn Euch Marildas Kochkunst auch verzaubert hat, gebt es gern weiter!

Ein Lächeln sagt mehr als 1000 Worte

Wir wünschen euch einen guten Appetit!

# Marilda & Maria

Feldstraße 17 / Ecke Gebbertstraße, 91052 Erlangen

☎ +49 171 - 336 95 59

@ info@morenabrasil-erlangen.de

📌 @morenabrasilerlangen

📷 morenabrasil.erlangen

🌐 www.morenabrasil-erlangen.de

