

Tapas

01 DADINHO DE TAPIOCA | TAPIOKA-KÄSE-WÜRFEL ^(F)



8,20 €

Frittierte Tapioka-Käse-Würfel, eine Kombination aus Tapioka mit Halloumi-Käse, Parmesan und Mozzarella, mit hausgemachtem Chili Chutney

Deep-fried tapioca cheese cubes, a combination of tapioca with halloumi cheese, parmesan and mozzarella, with homemade chili chutney

Tip: Tapioka ist ein brasilianisches Produkt aus der Maniokwurzel. Es wird für viele Gerichte verwendet, ist eine tolle Alternative bei Glutenunverträglichkeit und hat kaum Kalorien. Es wird in Brasilien auch sehr gerne zum Frühstück verzehrt.

02 MANDIOCA FRITA | FRITTIERTER MANIOK



5,00 €

Knusprig frittierter Maniok mit hausgemachtem Rosedip

Crispy fried cassava with homemade Rose dip

Tip: Brasilianisches Essen ist ohne die Maniok-Pflanze nicht vorstellbar. Maniok findet sich in vielen verschiedenen brasilianischen Gerichten wieder. Maniok ist sehr gesund und etwas ähnlich der Kartoffel. Mandioca Frita haben ein wenig Ähnlichkeit mit Pommes Frites, sind auch sehr knusprig, schmecken aber anders.

03 COXINHAS ^(A, F)

5,00 €

3 Stck pulled Hähnchenfilet im Brandteig frittiert

3 pieces of pulled chicken fillet fried in choux pastry

Tip: Coxinhas sind ein beliebter Streetfood-Snack aus Brasilien. Coxinhas sind wahrscheinlich der bekannteste Snack aus Brasilien, sie haben einen tollen Geschmack, nicht viele Kalorien und sind perfekt geeignet als Vorspeise oder einfach nur zwischendurch...

04 PASTEL CLASSICO | EMPANADAS KLASSISCH ^(A, O, K, K, 1, 11, 12, 13)

7,50 €

4 Stck. kleine gefüllte Teigtaschen, 2 davon mit Hackfleisch und 2 mit Käse, dazu Rosedip

4 pcs. of small filled dumplings, 2 of them with minced meat and 2 with cheese, with rose dip

05 XODO MIX – THE BEST OF OUR TAPAS ^(A, F, O, K, K, 1, 11, 12, 13)

7,50 €

1 Coxinhas - Pulled Hähnchenfilet im Brandteig frittiert - *Pulled chicken fillet fried in choux pastry*

1 Pastel - Teigtasche mit Hackfleisch - *Dumpling with minced meat*

1 Pastel - Teigtasche mit Käse - *Dumpling with cheese*

1 Quibe - Hackfleischbällchen sind ein beliebter brasilianischer Streetfood-Snack - *Minced meatballs, is a popular Brazilian street food snack*

06 CAMARAO EM ALHO E ÓLEO | GARNELEN IN KNOBLAUCH UND ÖL ^(B, O, G, F)



14,50 €

5 Stck. in Weißwein marinierte Riesen-Garnelen, mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Tomaten

5 pcs. King prawns marinated in white wine, with onions, garlic, coriander and tomatoes



Vegan
möglich



Vegeta
risch



Gluten
free

Wegen der Allergene fragen Sie bitte den
Service nach der spezifischen Übersicht.

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

Saladas | Salate

07 SALADA TROPICAL (L, I, J)

  15,00 €

Brasilianischer Tropical Salat mit Hähnchen - Blattsalat, mit Kirschtomaten, Karotten, Roten Zwiebeln, Paprika, Gurke, Mango und Avocado, und unserem hausgemachten Mango-Dressing (ohne Fleisch -4,50€)

Brazilian tropical salad with chicken - lettuce, with cherry tomatoes, carrots, red onions, peppers, cucumber, mango and avocado, and our homemade mango dressing (without chicken -4,50€)

08 SALADA GRÃO-DE-BICO COM QUEIJO COALHO GRATINADO (L, I, J, N) 15,50 €

Brasilianischer Salat mit Kichererbsen, gratinierter Halloumi-Käse und Hähnchen - Kichererbsen, Blattsalat, Tomaten, gratinierter Halloumi-Käse, Frühlingszwiebeln, Rote Zwiebeln, Koriander, Zitronensaft, Olivenöl und unserem hausgemachten Mango-Dressing (ohne Fleisch -4,50€)

Brazilian Chickpea and Halloumi Salad with Chicken - chickpeas, lettuce, tomatoes, halloumi cheese gratin, spring onions, red onions, coriander, lemon juice, olive oil and our homemade mango dressing (without chicken -4,50€)

Sopas | Suppen


09 CALDO VERDE | GRÜNE SUPPE

  7,50 €

Brasilianische Grüne Suppe aus Kartoffeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Weißen Zwiebeln, serviert mit Bacon, Wurst und Kohl

Brazilian "Green Soup" made with potatoes, garlic, spring onions, white onions, served with bacon, sausage and cabbage

10 CALDO DE FEIJÃO | BOHNENSUPPE (N)

  7,50 €

Brasilianische Bohnensuppe mit Knoblauch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Bacon und Wurst

Brazilian soup with beans, garlic, onions, spring onions, parsley, bacon and sausage



Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

11 MOQUECA MISTA DE PEIXE COM CAMARÃO PIRÃO E ARROZ BRANCO | FISCH-EINTOPF (H, G, F) 27,50 €

Fischeintopf aus Fischfilets, Garnele, Tomaten, Kokosmilch, Paprika mix, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Pirão. Das Original verwendet dazu Palmöl, bei uns ist das optional erhältlich

Fish stew made from fish fillets, shrimp, tomatoes, coconut milk, pepper mix, garlic, onions, coriander, olive oil, spring onions, tomatoes and pirão. The original uses palm oil, which is optionally available from us

Moqueca ist eines der Nationalgerichte Brasiliens und gehört zur Küche Brasiliens. Das Gericht ist ein typisches Beispiel für die Vermischung von afrikanischer mit der lokalen Küche; Pirão ist ein traditioneller Maniokbrei aus der Küche von Angola und Brasilien aus Maniokmehl.

12 BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ BRANCO | GARNELEN (B) 26,50 €

Garnelen, mariniert in Weißwein, gekocht mit Maniok Creme, Knoblauch, Paprika, Tomaten, Koriander, Roten Zwiebeln, serviert mit brasilianischem Reis

Shrimps marinated in white wine, cooked with cassava cream, garlic, peppers, tomatoes, coriander, red onions, served with Brazilian rice

Reis wird mit Knoblauch und Gewürzen gekocht und hat daher einen typisch brasilianischen Geschmack

13 PEIXE DO DIA | FISCH DES TAGES (H) 18,50 €

Fische des Tages (bitte fragen Sie nach den aktuellen Einzelheiten)

Fish of the day (please ask for current availability)

14 TAGLIATELLE COM 6 CAMARÕES MARINADO NO VINHO BRANCO COM MOLHO DE TOMATE DA CASA | PASTA MIT GARNELEN (B, A) 18,50 €

Pasta mit 6 in Weißwein marinierten Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten und Tomatensauce

Pasta with 6 shrimps marinated in white wine, garlic, cherry tomatoes and tomato sauce



Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

15 PICANHA 200g | BRASILIANISCHES STEAK (I, N)

26,50 €

Wir servieren dieses Premiumfleisch mit brasilianischem Reis, braunen Bohnen, Farofa (Maniokmehl), gebratenen Zwiebeln, traditioneller Vinaigrette (Tomatenrelish) und Salatbeilage

We serve this premium meat with Brazilian rice, brown beans, farofa (cassava flour), fried onions, traditional vinaigrette (tomato relish) and a side salad

Tip: Picanha ist das wohl beste Fleisch des Rindes und das bekannteste Fleisch, was man in Brasilien finden kann. Es hat einen leichten Fettrand und beeindruckt jeden Steakfan mit dem sensationellen Steakgeschmack.

16 HUFTSTEAK (I, G, F)

23,50 €

200g Huftsteak in Rotweinsauce und Püree aus Maniok und Gemüse

200g Rump Steak in red wine sauce and puree of cassava and vegetables

17 ANANAS XODÓ (F, J)

27,50 €

Stroganoff in Ananas mit Käse überbacken - Geschnetzeltes Hähnchenfleisch in Ananas, mit Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Frühlingszwiebeln, und mit Käse überbacken, in der Ananas serviert, dazu reichen wir brasilianischen Reis

Stroganoff in pineapple with cheese gratin - Sliced chicken in a pineapple, with garlic, onions, mustard, spring onions, and gratinated with cheese, served in the pineapple with Brazilian rice

18 FILÉ DE FRANGO GRELHADO 200G | HÄHNCHENBRUSTFILET (F)

17,50 €

Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Pfeffersauce, Salatbeilage, dazu reichen wir Pommes Frites

Chicken breast with homemade pepper sauce, side salad, served with French fries



Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

Vegane Tapas

19 EMPANADA VEGAN (A, O)



4,50 €

1 große gefüllte Teigtaschen mit Palmherzen

1 large filled dumpling with palm hearts

20 XODÓ MIX VEGAN (3 SNACKS) (A, I, J, N)



5,50 €

1 Stck. Coxinhas - mit Jackfruit im Brandteig frittiert

deep fried with heart of palm in choux pastry

1 Stck. Quibe - Bulgurweizen-Gemüsebällchen

bulgur wheat vegetable balls

1 Stck. kleine Empanadas - haben eine Soja-Hackfleischfüllung

have a soy minced meat filling

Vegane Hauptgerichte

21 MOQUECA VEGANA MIT PIRÃO (K)



26,50 €

Frittierte Kochbananen, Kokosmilch, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Koriander und Frühlingszwiebeln. Es wird mit brasilianischem Reis und veganer Pirão (Maniokbrei) serviert

Fried plantains, coconut milk, tomatoes, peppers, garlic, coriander and Spring onions. It is served with Brazilian rice and vegan Pirão (cassava porridge)

Tip: Pirão ist ein traditionelles Gericht aus der Küche von Angola und Brasilien aus Maniokmehl.

22 ANANAS XODÓ VEGAN (N, K)



25,50 €

Jackfrucht in Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, in veganer Sahne, in der Ananas serviert, mit brasilianischem Reis

Jackfruit in pineapple, tomatoes, onions, garlic, in vegan cream, served in a pineapple, with Brazilian rice

23 VEGANES SCHNITZEL (BRASILIANISCHE VERSION) (K, Q)



17,50 €

Frittiertes veganes Schnitzel in Tomatensauce, mit Pommes Frites oder mit brasilianischem Reis

Deep-fried vegan schnitzel in tomato sauce, with French fries or with Brazilian rice



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

Kinderteller | Bis 12 Jahre

24 STROGANOFF BRASILEIRO | BRASILIANISCHES STROGANOFF MIT POMMES FRITES (F, J, G, F) 8,50 €

Geschnetzeltes Huhn in Tomaten-Sahne-Sauce, mit Pommes. Bei dem veganen Gericht wird eine vegane Sahne verwendet.

Sliced chicken in tomato cream sauce, with fries. The vegan dish uses vegan cream.

25 MINI CHEESEBURGER (F, O, J) 7,50 €

mit Rindfleisch, Cheddar-Käse, Hamburgersauce und Pommes Frites

with beef, cheddar cheese, hamburger sauce and French fries

26 HÄHNCHEN NUGGETS MIT POMMES (A, N) 7,50 €

Hähnchen Nuggets mit Pommes und Ketchup | *Chicken nuggets with fries and ketchup*

27 BATATA FRITA | POMMES FRITES (K) 5,00 €

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise | *Fries with ketchup and mayonnaise (l, m, F)*

Sobremesas | Desserts

28 PUDIM DE LEITE CONDENSADO (F, M) 6,50 €

Brasilianischer Flan mit Karamell-Sauce | *Brazilian flan with caramel sauce*

29 MOUSSE DE MARACUJA (F) 6,50 €

Maracuja-Mousse | *Passion fruit mousse*

30 3 STCK. BRIGADEIROS (F) 4,80 €

3 Stck. köstliche Schokoladenkugeln, eine traditionelle, brasilianische Süßigkeit aus Kondensmilch, Kakaopulver und Butter

3 pcs. delicious chocolate balls, a traditional Brazilian sweet, made from condensed milk, cocoa powder and butter

31 COCOS EIS * 7,00 €

Cocos Eis in der Cocos serviert | *Coconut ice cream served in the coconut*

*für Einzelheiten zu Allergenen schauen Sie bitte auf unsere gesonderte Allergenliste.

FRAGEN SIE UNSER TEAM GERNE NACH VEGANEN DESSERTS



Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

Getränke

BIERE VOM FASS

Warsteiner	0,25 / 0,4	3,50 / 4,50 €
Super Bock	0,2 / 0,4	3,50 / 4,50 €
Estrella Galicia Especial	0,2 / 0,4	3,50 / 4,50 €

BIER FLASCHEN

Brama	0,3	4,90 €
Skol	0,3	4,90 €
Heineken	0,33	4,50 €
König Ludwig Weißbier naturtrüb	0,5	4,90 €
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5	4,90 €
Warsteiner herb alkoholfrei	0,33	4,50 €
Alsterwasser mit Sprite	0,4	4,50 €

COCKTAILS (300 – 450 ML)

Mojito (Rum, Limette, Minze, brasilianischer Zucker)	9,00 €
Ipanema alkoholfrei (Limette, bras. Zucker, Ginger Ale, Maracuja Saft)	8,00 €
Pina Colada (auch alkoholfrei) (Rum, Ananas, Cocos-Sirup, Sahne)	9,00 (7,50) €
Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry-, Orangen- und Zitronen-Saft)	9,00 €
Gin Tonic mit BullDog	9,50 €
Cuba Libre (Rum, Cola, Limette)	9,00 €
Vodka-Martini oder Espresso - Martini (200 ml)	9,20 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	7,90 €
Hugo (Limette, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Soda)	7,50 €
Lillette rose	8,50 €

CAIPIRINHA (0,3 LTR)

Caipirinha Original	9,00 €
Caipirinha Maracuja	9,00 €
Caipirinha Erdbeeren	9,00 €
Caipirinha Kiwi	9,00 €
Caipirinha Zitrone/Basilikum	9,00 €
Caipirinha Trauben	9,00 €

mit Premium Cachaça oder mit Vodka

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,33	3,90 €
Coca Cola ZERO	0,33	3,90 €
Fanta	0,33	3,90 €
Mezzo Mix	0,33	3,90 €
28 Black ACAI Energy	0,25	4,90 €
Mineralwasser (Kohlensäure)	0,25 / 0,75	3,20 / 6,00 €
Mineralwasser (Still)	0,25 / 0,75	3,20 / 6,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2	3,90 €
Schweppes Tonic Water (Indian)	0,2	3,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2	3,90 €
Guaraná Antarctica *	0,3	4,00 €
Cocos Wasser (frisch aus der Cocosnuss)	bitte nachfragen	

*für Einzelheiten zu Allergenen schauen Sie bitte auf unsere gesonderte Allergenliste.

SÄFTE (0,2 LTR)

Maracuja	3,00 €
Ananas 100 %	3,00 €
Apfel trüb 100 %	3,00 €
Cranberry	3,00 €
Rhabarber naturtrüb	3,00 €
Orange 100 %	3,00 €
Orange	5,00 €
Saft-Schorle	0,2 ltr / 0,4 3,00 / 4,00 €
Frischer selbstgemachter Eistee	0,4 4,50 €

HEISSGETRÄNKE

Caffe Crema	3,20 €
Latte Machiato	3,90 €
Capuccino	3,50 €
Espresso	2,60 €
Ingwer Tee	3,50 €
Minze Tee	3,50 €

SHOTS (2 CL)

XODO Cachaca	3,90 €
Premium Cachaca	3,50 €
Tequila Siletta Silver	3,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €
Ramazotti	4,00 €
Jägermeister	3,50 €

Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

Getränke

AKTION: „Besondere Rotweinempfehlung“

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

BRASILIANISCHER ROTWEIN

2013er Cabernet Sauvignon Reserva, Don Guerino, Rio Grande do Sul, Brasilien **32,00 €**
Glas 0,2 l **9,50 €**

Ein solider Cabernet Sauvignon, mit einer intensiven rubinroten Farbe, sehr angenehm durch samtiges Tannin, passt eigentlich zu allen Gerichten. Mit diesem Wein kann man nichts falsch machen.

2014er Tannat Reserva, Don Guerino, Rio Grande do Sul, Brasilien **32,00 €**
Glas 0,2 l **9,50 €**

Die XODO-Empfehlung. Ein interessanter Wein, mit einer dunklen, rubinroten Farbe und intensiven, vollen Waldfruchtaromen. Samtiges Tannin. Passt sehr gut zu unseren veganen Gerichten, zu Fisch, Pasta und Salat, natürlich auch zu Fleisch. Unbedingt einmal ausprobieren!

2016er Merlot Reserva, Don Guerino, Rio Grande do Sul, Brasilien **32,00 €**
Glas 0,2 l **9,50 €**

Ein spannender Wein mit einer dunklen rubinroten Farbe, mit orangefarbenen Reflexen. Volle Waldfruchtaromen mit Anklängen von Pfeffer, Vanille und Tabak machen diesen Wein zu einem perfekten Begleiter von Salat, Pasta und Tapas.

2012er AGNUS Cabernet Sauvignon by Lidio Carraro, Rio Grande do Sul, Brasilien **32,00 €**
Glas 0,2 l **9,50 €**

Ein trockener, intensiver Wein, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen. Der Wein ist dank seiner reifen Tannine vollmundig und ausbalanciert, anhaltend und angenehm. Der besten trockensten Rotwein in dieser Preisklasse, den wir finden konnten.

ROSÉ

2020er Moscato Rosé frisanter Monte Paschoal, Rio Grande do Sul, Brasilien **26,00 €**
Glas 0,2 l **8,00 €**

Ein feinherber, fruchtiger Sommerwein, mit einer feinen dezenten Perlage, und feinem Muskatella-Aroma.

Crémant Rosé Brut **29,00 €**
Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten
Glas 0,2 l **9,00 €**

Wegen der Allergene fragen Sie bitte den Service nach der spezifischen Übersicht.

Getränke

WEIßWEIN, verschiedene Weingüter

Weißburgunder

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

Grauburgunder

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

Chardonney

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

Riesling

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

Flasche **26,00 €**

Glas 0,2 l **8,00 €**

Weißweinschorle

Glas 0,4 l **4,50 €**

CRÉMANT / SEKT

Crémant Brut

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

Flasche **29,00 €**

Glas 0,2 l **9,00 €**

Sekt

Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten

Flasche **18,00 €**

Glas 0,2 l **6,00 €**