

Tapas

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



8,20 €

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

4 Deep-fried tapioca cheese cubes, combining tapioca with halloumi, Parmesan, and mozzarella, served with homemade pineapple 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



6,50 €

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, M, R)



4,00 €

2 Stck pulled Hähnchenfilet im Brandteig frittiert | *2 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, K, r1, 11, 12, 13)



7,90 €

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, 1, 11, 12, 13)



7,90 €

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 PLATTE FÜR 4 PERSONEN (A, F, O, K, K, 1, 11, 12, 13)



38,00 €

4 Coxinhas, 4 Quibes, 4 Empanadas Käse, 4 Empanadas Rind, 4 Dadinhos, eine Portion frittierter Maniok.



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

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

Saladas | Salate

07 SALADA TROPICAL (I, J, L)



16,50 €

Brasilianischer Tropical Salat Zarte Blattsalate mit Kirschtomaten, Karotten und roten Zwiebeln, kombiniert mit saisonalen Früchten und verfeinert mit unserem hausgemachten Mango-Dressing. (Extra Hähnchen - +4,50 euros, oder extra 4 Garnelen - +5,50 Euro)

Brazilian tropical salad - ITender leaf lettuce with cherry tomatoes, carrots and red onions, combined with seasonal fruits and refined with our homemade mango dressing. (Extra chicken - +€4.50, or extra 4 prawns - +€5.50)

Sopas | Suppen

08 CALDO VERDE | GRÜNE SUPPE



7,50 €

Eine traditionelle portugiesische Kartoffelsuppe, cremig püriert und verfeinert mit fein geschnittener Couve (portugiesischer Grünkohl) und Koriander.

A classic Portuguese potato soup, smoothly blended and finished with finely shredded kaler and frisch coriander.

09 CALDO DE FEIJÃO | BOHNENSUPPE (N)



8,50 €

Cremige Bohnensuppe aus langsam gekochten Bohnen, verfeinert mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Koriander.

A smooth and comforting bean soup made from slow-cooked beans, seasoned with garlic and onions, and finished with fresh coriander.



Vegan
möglich



Vegeta-
risch



Gluten
free

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

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

Peixe | Fisch

10 MOQUECA DE PEIXE E ARROZ BRANCO | ^(B,H) FISCHEINTOPF



23,50 €

Fischeintopf aus Fischfilets, Kokosmilch, Paprika mix, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Tomaten, serviert mit brasilianischem Reis. Das Original verwendet dazu Palmöl, bei uns ist das optional erhältlich.

Fish stew made from fish fillets, tomatoes, coconut milk, pepper mix, garlic, onions, coriander, served with Brazilian rice. 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.

11 BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ BRANCO | GARNELEN

^(B,H)



26,50 €

Garnelen, gekocht mit Maniok Creme, Knoblauch, Paprika Mix, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, serviert mit brasilianischem Reis. Das Original verwendet dazu Palmöl, bei uns ist das optional erhältlich

Shrimps cooked with cassava cream, garlic, peppers, tomatoes, coriander, red onions, served with Brazilian rice. The original uses palm oil, which is optionally available from us.

Pasta

12 TAGLIATELLE FRESCA COM MOLHO DE MOQUECA ^(H, A)



18,50 €

Frische Tagliatelle serviert mit einer cremigen brasilianischen Moqueca-Sauce aus Kokosmilch, Paprika Mix, Tomaten, Zwiebeln und Koriander. (Extra 4 Garnelen - +5,50 Euro)

Fresh tagliatelle served with a creamy Brazilian moqueca sauce made from coconut milk, peppers, tomatoes, onions, and cilantro. (Extra 4 prawns - +€5.50)

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



Vegan
möglich



Vegeta
risch



Gluten
free

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

Carne | Fleisch

13 PICANHA 180g | BRASILIANISCHES STEAK



28,50 €

Wir servieren dieses Premiumfleisch mit brasilianischem Reis, Bohnen, Farofa mit Bacon (Maniokmehl) und traditioneller Vinaigrette (Tomatenrelish).

We serve this premium meat with Brazilian rice, brown beans, farofa wit bacon (cassava flour), traditional vinaigrette (tomato relish).

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.

14 CARNE DE PANELA AO VINHO TINTO, MANDIOCA E ARROZ (R)



21,50 €

Zart geschmortes Rindfleisch, langsam in Rotwein gegart, mit Karotten, Zwiebeln und Tomaten verfeinert und mit frischem Koriander abgerundet. Serviert mit duftendem Reis.

Tender beef slowly braised in red wine, simmered with carrots, onions and tomatoes, and finished with fresh coriander. Served with steamed rice.

15 FILÉ DE FRANGO GRELHADO 200G | HÄHNCHENBRUSTFILET (A, R)

19,50 €

Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet, überzogen mit unserer hausgemachten Pfeffersauce, dazu eine frische Salatbeilage und goldbraune Pommes Frites.

Juicy pan-seared chicken breast served with our creamy homemade pepper sauce, accompanied by a fresh side salad and crispy French fries.

16 ANANAS XODÓ (F, J, R)

27,50 €

Stroganoff in Ananas mit Käse überbacken - Geschnetzeltes Hähnchenfleisch in Ananas, mit Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Tomaten Sauce, 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.

17 COSTELA DE PORCO COM BARBECUE DE GOIABA (J, O, R)

22,50 €

Schweinerippchen über 20 Stunden langsam gegart – besonders zart und saftig –, glasiert mit unserer hausgemachten Guaven-Barbecue-Sauce: fruchtig, leicht süßlich und fein rauchig.

Pork Ribs Slow-cooked for over 20 hours – exceptionally tender and juicy – glazed with our homemade guava barbecue sauce: fruity, slightly sweet, and delicately smoky.

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



Vegan
möglich



Vegeta-
risch



Gluten
free

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

Vegane Tapas

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



 7,50 €

1 Stck. **Coxinhas** - mit Jackfruit im Brandteigfrittiert
deep fried with heart of palm in choux pastry

1 Stck. **Quibe** - Bulgurwiezen-Gemüsebällchen
bulgur wheat vegetable balls

1 Stck. **kleine Empanada** - Soja-Hackfleischfüllung
soy mincedmeatfilling

19 EMPANADAS VEGAN (A, I, J, O, R)



 7,50 €

4 Stck. **kleine Empanadas** -
Soja-Hackfleischfüllung
soy mincedmeatfilling

Vegane Hauptgerichte

20 ANANA XODÓ



  26,50 €

Mit Zutaten der Saison (wechselnd), Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in cremiger veganer Sauce, mit veganem Käse überbacken, serviert in einer ganzen Ananas, dazu brasilianischer Reis.

Prepared with seasonal ingredients (changing daily), tomatoes, onions, and garlic in a creamy vegan sauce, topped with vegan cheese, baked and served in a whole pineapple, accompanied by Brazilian rice.

21 BOBÓ VEGANO



  22,50 €

Frittierte Kochbananen, gekocht mit Maniok Creme, Knoblauch, Paprika, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, serviert mit brasilianischem Reis

Fried plantains simmered in a creamy cassava sauce with garlic, bell peppers, tomatoes, cilantro, and onions, served with Brazilian rice.

22 MOQUECA VEGANA

  22,50 €

Palmenherzen, sanft im Kokosmilch-Sud gegart mit Tomaten, Paprikamix und Knoblauch, verfeinert mit frischem Koriander und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis.

Tender hearts of palm gently simmered in coconut milk with tomatoes, mixed paprika and garlic, finished with fresh coriander and spring onions, served with Brazilian rice

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



Vegan



Vegetarisch



Gluten free

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

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

Kinderteller | Bis 12 Jahre

23 STROGANOFF BRASILEIRO | BRASILIANISCHES STROGANOFF MIT REIS (F, J, G, F)



8,50 €

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

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

24 HÄHNCHEN NUGGETS MIT POMMES (A, N)

7,50 €

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

25 BATATA FRITA | POMMES FRITES (K)

5,00 €

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

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

Sobremesas | Desserts

26 PUDIM DE LEITE CONDENSADO (F, M)



7,50 €

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

27 MOUSSE DE MARACUJA (F)



6,50 €

Maracuja-Mousse | *Passion fruit mousse*

28 2 STCK. BRIGADEIROS (F)



3,00 €

2 Stk. traditionelle hausgemachte brasilianische Pralinen
2 pcs. traditional homemade Brazilian pralines

29 COCOS EIS (F)

7,50 €

Kokoseis in der Kokosnuss serviert,
mit hausgemachtem Karamell

*Coconut Ice Cream served in a Coconut
Shell with Homemade Caramel*

FRAGEN SIE UNSER TEAM GERNE NACH VEGANEN DESSERTS



Vegan
möglich



Vegeta-
risch



Gluten
free

kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

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

ALLERGENE

Bei allen Allergenen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von bestimmten Allergenen in einem Essen enthalten sind, auch wenn bestimmte Allergene nicht spezifisch bei der Produktion genutzt werden.

A - kann Gluten oder Spuren von Gluten enthalten
B - Krebstiere
F - Milch
G - Pilze
H - Fisch
I - Essig
J - Senf
K - Antioxidationsmittel
L - Sesam
M - Eier
N - Nüsse/Schalenfrüchte
O - Soja
Q - Schwefeldioxid und Sulfite
R - Sellerie

1 - Konservierungsstoffe
2 - Geschmacksverstärker
4 - Farbstoffe
5 - Phosphat
6 - Süßungsmittel
7 - Koffeinhaltig
8 - Chininhaltig
9 - geschwärzt
10 - Phenylalaninquelle
11 - Emulgator E 471
12 - Monostearat
13 - Säureregulator E330

Das Getränk Guarana Antarctica enthält die folgenden Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlendioxid, Zitronensäure, Guarana-Extrakt, Konservierungsstoffe E211, E202, Farbstoff E150d, natürliche Aromen.

WIFI



BITTE BEWERTEN SIE UNS AUF GOOGLE



kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten

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

Getränke

BIERE VOM FASS

Warsteiner	0,25 / 0,4	3,60 / 4,50 €
Super Bock	0,2 / 0,4	3,50 / 4,50 €
Estrella Galicia Especial	0,2 / 0,4	3,70 / 4,60 €

BIER FLASCHEN

Brama aus Brasilien	0,3	5,50 €
Skol aus Brasilien	0,3	5,50 €
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)	10,50€
Ipanema alkoholfrei (Limette, bras. Zucker, Ginger Ale, Maracuja Saft)	8,00 €
Pina Colada (auch alkoholfrei) (Rum, Ananas, Cocos-Sirup, Cocos Milch)	(8,50) 11,00 €
Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry-, Orangen- und Zitronen-Saft)	11,00 €
Gin Tonic mit Bulldog	11,90 €
Cuba Libre (Rum, Cola, Limette)	9,50 €
Vodka-Martini oder Espresso - Martini	12,90 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	9,50 €
Hugo (auch alkoholfrei) (Limette, Holun derblütensirup, Minze, Prosecco, Soda)	(8,50) 11,00 €
Lillette rose	9,50 €
Negroni	11,00€

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 €

Mit Import Premium Cachaça aus Minas Gerais, Brasilien.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2	3,90 €
Coca Cola ZERO	0,2	3,90 €
Fanta	0,2	3,90 €
Mezzo Mix	0,2	3,90 €
28 Black ACAI Energy	0,25	4,90 €
Mineralwasser (Kohlensäure)	0,25 / 0,75	3,90 / 7,00 €
Mineralwasser (Still)	0,25 / 0,75	3,90 / 7,00 €
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	4,50 €
Cocos Wasser (frisch aus der Cocosnuss)	bitte nachfragen	

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

SÄFTE (0,2 LTR)

Maracuja			3,50 €
Ananas 100 %			3,50 €
Apfel trüb 100 %			3,50 €
Cranberry			3,50 €
Rhabarber naturtrüb			3,50 €
Orange 100 %			3,50 €
Saft-Schorle	0,2 / 0,4	3,20/	5,40 €
Saft-Groß	0,4		5,70€
Frischer selbstgemachter Eistee	0,4		5,50€

HEISSGETRÄNKE

Caffe Crema	3,50 €
Latte Machiato	5,50 €
Capuccino	5,90 €
Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Ingwer Tee	3,90 €
Minze Tee	3,90 €
Doppel Espresso	4,80€
SHOTS (2 CL)	
XODO Cachaca (Hausgemacht)	3,90 €
Premium Cachaça	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

2022er Dádivas Merlot, Cabernet Sauvignon Rio Grande do Sul, Brasilien

48,50 €

Kraftvoller, ausgewogener Rotwein mit Aromen von reifen dunklen Früchten, feinen Gewürznoten und weichen Tanninen. Elegant, authentisch und mit langem, harmonischem Abgang.

2022er Tannat Reserva, Don Guerino, Rio Grande do Sul, Brasilien

45,50 €

Glas 0,2 l **12,50 €**

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!

2015er Merlot Virtus, Rio Grande do Sul, Brasilien

32,00 €

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.

2022er Malbec Vintage, Don Guerino, Rio Grande do Sul, Brasilien.

45,50 €

Glas 0,2 l **12,50 €**

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.

Hauswein Rot

Unser ausgewählter Rotwein des Hauses – harmonisch, vollmundig und vielseitig passend zu Fleischgerichten und Pasta.

Glas 0,2 l **8,50 €**

ROSÉ

Roséwein des Hauses

28,00 €

Glas 0,2 l **8,50 €**

Ein frischer und fruchtbetonter Roséwein mit ausgewogener Struktur – perfekt als Begleiter zu sommerlichen Gerichten.

2023er Chiaretto di Bardolino Classico DOC Italien

Glas 0,2 l **28,00 €**

8,50 €

Zart lachsrosa im Glas, zeigt dieser klassische Rosé vom Gardasee ein duftiges Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und roten Kirschen, begleitet von feinen floralen Noten und einem Hauch frischer Kräuter.

Crémant Rosé Brut

LaCheteau Crémant de Loire

40,00 €

Glas 0,2 l **9,00 €**

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

Getränke

WEIßWEIN, verschiedene Weingüter

Weißburgunder	<i>BADEN, Kabinett Trocken 2022</i>
Grauburgunder	<i>BRETZ, Trocknen 2023er</i>
Chardonney	<i>BECHTOLSHEIMER PETERSBERG, Réserve Trocken</i>
Riesling	<i>FEINHERB 2022</i>

Flasche	27,00 €
Glas 0,2 l	8,00 €

Lidio Carraro Dádivas Chardonnay 2021

Dieser Wein wird ohne Holzeinsatz vinifiziert, um den reinen Ausdruck der Rebsorte und des brasilianischen Terroirs zu bewahren. Die Linie „Dádivas“ steht für Eleganz, Authentizität und hohe Qualität – ein Chardonnay mit Charakter und Frische.

(Was macht diesen Wein besonders?)

Brasilien ist international noch kein typisches Weißwein-Land. Genau das macht ihn interessant. Die Weinberge liegen in höheren, kühleren Regionen Brasiliens. Dadurch reifen die Trauben langsam, entwickeln intensive Aromen und behalten gleichzeitig eine frische, natürliche Säure.)

Flasche	48,00€
---------	---------------

Monte Paschoal – Vinho Branco Frisante Suave

Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasilien

DiLeichter, fein perlender Weißwein mit fruchtigen Noten von tropischen Früchten und Zitrus. Angenehm mild mit dezenter Süße und erfrischendem Abgang. Ideal als Aperitif oder zu leichten Speisen.

Flasche	48,00€
---------	---------------

Weißweinschorle

Glas 0,2 l	6,00€
------------	--------------

CRÉMANT / SEKT

Crémant Brut	<i>LaCheteau Crémant de Loire</i>
---------------------	-----------------------------------

Flasche	40,00 €
Glas 0,2 l	9,00 €

Sekt	<i>Bitte fragen Sie den Service nach Einzelheiten</i>
-------------	---

Flasche	25,00 €
Glas 0,2 l	6,50 €

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