

# sabor

(portugiesisch)

## - der Geschmack

Hinter der Sabor Philosophie verbirgt sich eine familiäre Atmosphäre die gelebt wird. Diese wird verbunden mit einer ausgewogenen und mediterranen Küche für Genießer.

Alle Zutaten werden sorgfältig und frisch zubereitet. Abgerundet wird das Genusserlebnis durch eine Weinauswahl aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und nicht zu unterschätzen die spritzig leichten Weißweine und gehaltvollen Rotweine aus dem sonnenverwöhnten Portugal.

### Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag  
11:00 – 23:00 Uhr

### Tischreservierung

0228 26 19 26 19

### Warme Küche

12:00 – 15:00 Uhr  
18:00 – 22:00 Uhr

[www.sabor-bonn.de](http://www.sabor-bonn.de)

Geschäftsführer Manuel Mendes

 **sabor**  
RESTAURANT • BAR



## APERITIF

Prosecco - 0,1L	4,50 €
Aperol Spritz - 0,2 L	5,50 €
Hugo - 0,2 L	5,50 €
Campari mit Soda/Orange - 0,2 L	4,50 €
Bitterino mit Soda/Orange - 0,2 L	4,50 €
Martini Rosso - 4 cl	4,00 €
Martini Bianco - 4 cl	4,00 €
Portugiesischer Likör - 4 cl	4,00 €
Portwein - 2 cl	4,50 €

## WARME UND KALTE VORSPEISEN

1	Bruschetta 2 geröstete Brotscheiben mit Tomate und Mozzarella (G,I)	3,00 €
2	Bolinhos de Bacalhau 2 Stücke Stockfisch (warm) (A, D, I)	3,50 €
3	Gamberi all' Arrabiata Garnelen im Knoblauch-Kräuter-Pfännchen, scharf (B)	8,50 €
4	Millefogli di Caprino Ziegenkäse im Teig mit Honig und frischem Salat (Aa, G, I)	7,50 €
5	Insalata Caprese Tomate, Mozzarella und Basilikum (G)	7,50 €
6	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern (G, C, D, I)	8,50 €
7	Insalata di Pesce Gemischter Fischsalat (D,B)	9,90 €
8	Carpaccio di Manzo Dünne, rohe Rinderfiletscheiben auf Rucola und Parmesan (G, I)	10,50 €
9	Parma e Funghi Schinken mit gebratenen Champignons	10,50 €
10	Antipasti Sabor Gemischte Vorspeisenplatte (Aa, D, B, G, I)	14,50 €

## SUPPEN

20	Tomatensuppe (I, G)	4,50 €
21	Minestrone	4,50 €

## SALATE

30	Insalata Mista Gemischter Salat (G, I)	4,50 €
31	Insalata Nizza Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei, Sardellen (G, I)	9,00 €
32	Insalata con Tacchino Gemischter Salat mit Putenstreifen (J)	9,50 €
33	Insalata con Salmone Lachs auf Rucola und Feldsalat (D, J)	10,50 €

## PIZZA

40	Margherita Tomate und Käse (Aa, G, C)	7,00 €
41	Salami oder Funghi Tomate, Käse, Salami oder Champignons (Aa, G, C)	8,50 €
42	H T C Tomate, Käse, Schinken, Champignons (Aa, G, C)	9,00 €
43	Inferno Tomate, Käse, Paprika, Knoblauch, Tabasco (Aa, G, C)	8,50 €
44	Hawaii Tomate, Käse, Schinken, Ananas (Aa, G, C)	9,00 €
45	Spinaci Tomate, Käse, Spinat, Knoblauch (Aa, G, C)	9,00 €
46	Pugliese Tomate, Käse, Kapern, Sardellen, Oliven (Aa, G, C, D)	9,50 €
47	Vegetaria Käse, Paprika, Champignons, frische Tomaten (Aa, G, C)	8,50 €
48	Tonno Tomate, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (Aa, G, C, D)	10,50 €
49	Frutti di Mare Tomate, Käse, Meeresfrüchte und Knoblauch (Aa, G, C, D, B)	14,00 €
50	Sabor Tomate, Käse, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (Aa, G, C)	13,00 €

Auf zusätzliche Zutaten wird ein Aufschlag berechnet

## NUDELGERICHTE

60	Spaghetti aglio olio mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (Aa, G, C)	7,00 €
61	Spaghetti Carbonara mit gebratenem Speck, Ei, Parmesan und Sahne (Aa, G, C)	9,50 €
62	Spaghetti Bolognese mit frischer Fleischsauce (Aa, G, C, I)	9,50 €
63	Spaghetti frutti di Mare Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola (Aa, G, C, B, D, I)	14,00 €
64	Lasagne ala Bolognese (Aa, G, C, I)	9,50 €
65	Rigatone Arrabiata in Tomatensauce, Knoblauch, scharfen Peperonis (Aa, G, C, I)	7,00 €
66	Fettuccine Buongustaio Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in Tomatensauce (Aa, G, C, I)	13,00 €
67	Fettuccine al Salmone Bandnudeln mit Lachs in Pernodsahnesauce (Aa, G, C, D, I)	12,50 €
68	Fettuccine Leccabaffi Bandnudeln mit Putenfleisch, Brokkoli, Knoblauch, Sahne (Aa, G, C)	12,50 €
69	Tortelloni Gorgonzola Nudeltaschen in Gorgonzolasauce (Aa, G, C)	11,50 €
70	Tortelloni Neri al Salmone schwarze Nudeltaschen gefüllt mit Lachs und Garnelen in Dillsauce (Aa, G, C, B, D)	13,50 €

## FLEISCHGERICHTE

80	Tacchino vom Grill Putensteak	14,50 €
81	Jägerschnitzel Paniertes Jägerschnitzel in Champignonsauce (A, C, G, I)	14,50 €
82	Piccata Milanese Panierte Kalbsmedaillons (A, C, G, I)	18,50 €
83	Saltimbocca Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei (G)	18,00 €
84	Fegato Burro Salbei Kalbsleber mit Butter und Salbei (G)	19,00 €
85	Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill	22,50 €
86	Filetto di Gorgonzola Rinderfilet mit Gorgonzolasauce (G)	24,50 €
87	Battuta sehr dünnes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	21,00 €
88	Costolette d'agnello alla griglia Lammkoteletts vom Grill	20,50 €

Zu unseren Fleischgerichten reichen wir frische Tagesbeilagen

Auf zusätzliche Zutaten wird ein Aufschlag berechnet

## FISCHGERICHTE

100	Salmone ala Sabor Lachsfilet vom Grill, Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomatensauce (D, I)	18,50 €
101	Scampi ala Sabor Riesengarnelen in Weißweine und Dill (B, I, J)	24,00 €
102	Doradenfilet vom Grill	18,00 €

Weitere Fischspezialitäten finden Sie auf der Tageskarte oder sprechen Sie uns bitte an.

Zu unseren Fischgerichten reichen wir frische Tagesbeilagen

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder bis 10 Jahre.

110	Portion Nudeln nach Wunsch (A, C, G)	5,50 €
111	Schnitzel mit Zutaten nach Wunsch (A, C, G)	7,50 €
112	Pizza nach Wunsch (A, C, G)	5,00 €



## NACHTISCH

120	Tiramisu (A, C, G)	4,50 €
121	Mousse au Chocolat (G, C)	4,50 €
122	Panna Cotta (G)	4,50 €
123	Zabaione (I, J, C, G)	5,50 €
124	Eis (je Bällchen) Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Nuß (G)	1,00 €
125	Käse Platte Sabor	7,50 €

Diverse frische Kuchenarten werden tagesfrisch angeboten

## WARME GETRÄNKE

Espresso	1,80 €
Espresso 2-fach	3,40 €
Cafe	2,00 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tee	2,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,25 l	0,3 l	0,75 l
Vöslauer Wasser (mit Gas)		2,10 €		4,00 €
Vöslauer Wasser (ohne Gas)		2,10 €		4,00 €
Apfelschorle	2,00 €		2,50	
Rhabarberschorle - 0,33 l	3,00 €			
Cola	2,00 €		2,50 €	
Cola Light	2,00 €		2,50 €	
Fanta	2,00 €		2,50 €	
Sprite	2,00 €		2,50 €	
Cola Zero		2,50 €		
Orangensaft	2,50 €			
Apfelsaft	2,50 €			
Tomatensaft	3,00 €			
Bananensaft	3,00 €			
Kirschsft	3,00 €			
Bitter Lemon		2,50 €		
Ginger Ale		2,50 €		
Tonic Water		2,50 €		

## WEIN

	0,2 l	0,5 l
Weißwein des Hauses	4,00 €	9,00 €
Rotwein des Hauses	4,00 €	9,00 €
Lambrusco	4,00 €	9,00 €
Weißweinschorle	3,90 €	

## Bier

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Kölsch (Früh)	1,80 €	2,40 €	
Pils (Krombacher)	1,80 €	2,40 €	
Weizen vom Fass (Krombacher)		3,00 €	4,00 €
Kristallweizen (Krombacher)			4,00 €
Weizen Dunkel (Krombacher)			4,00 €
Weizen alkoholfrei (Krombacher)			4,00 €
Pils alkoholfrei - 0,33 l	3,00 €		
Malzbier - 0,33 l	2,80 €		
Fassbrause 0,33 l	3,00 €		

## DIGESTIF

	0,1 l	0,2 cl	0,4 cl
Prosecco	4,50 €		
Wodka		3,00 €	
Wodka Lemon			5,50 €
Portugiesischer Likör		4,00 €	
Cognac		5,50 €	
Whisky (jung)		4,50 €	
Whisky (alt)		5,50 €	
Portwein		4,50 €	
Averna			3,50 €
Ramazotti			3,50 €
Grappa della Casa		2,50 €	
Grappa Moscato		4,00 €	
Grappa Nonino		6,00 €	
Limoncello		3,00 €	
Jägermeister		3,00 €	
Aquavit oder Ouzo		3,00 €	
Sambuca		3,00 €	
Korn		3,00 €	
Wacholder		3,00 €	
Obstbrand		3,00 €	
Baileys		3,00 €	

## Allergene: glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte

Aa	Weizen	K	Sesamsamen
Ab	Roggen	L	Schwefeldioxid und Sulphite
Ac	Gerste	M	Lupinen
Ad	Hafer	N	Weichtiere
B	Krebstiere	Ha	Mandeln
C	Eier	Hb	Haselnüsse
D	Fisch	Hc	Walnüsse
E	Erdnüsse	Hd	Cashewnüssen
F	Soja	He	Pekannüsse
G	Milch (einschließlich Laktose)	Hf	Paranüsse
I	Sellerie	Hg	Pistazien
J	Senf	Hh	Macadamiannüsse

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei einigen Personen eine Überempfindlichkeit des Körpers auslösen können. Nach dem aktuellen Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Allergene zu kennzeichnen.

### Hinweis zu Haftungsausschuss:

die Hinweise über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktionsvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten.

In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.