



VILA VALVERDE  
DESIGN & COUNTRY HOTEL

# UNSERE KÜCHE



08:00 - 11:00

*Im Vila Valverde Design & Country Hotel ist Kulinarik ein zentraler Bestandteil des Erlebnisses. Von den ruhigen Momenten beim Frühstück bis zu den stimmungsvollen Abenden im Restaurant steht unsere Küche für Authentizität, Qualität und Sorgfalt.*

*Tagsüber beginnt der Tag mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück aus saisonalen, regionalen Produkten, das die Sinne sanft weckt.*

*Am Abend jedoch entfaltet sich die ganze Handschrift unserer Küche: João Branco und Eduardo Brito kreieren mit Leidenschaft und Präzision Gerichte, die Tradition und Moderne verbinden und die Aromen der Algarve neu interpretieren.*

*In harmonischem Zusammenspiel entstehen Menüs, die einfache, ehrliche Zutaten in raffinierte Kompositionen verwandeln – stets begleitet von Respekt für das Produkt, Liebe zum Detail und einem klaren Fokus auf Qualität.*



Wir möchten Sie bestmöglich bedienen. Wenn Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch oder intolerant sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Die gesetzlich geltende Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten. In diesem Betrieb liegt ein Beschwerdebuch aus. Preise vorbehaltlich Änderungen.



# FRÜHSTÜCK



08:00 - 11:00

## HEISSE GETRÄNKE

Americano  
Espresso  
Cappuccino  
Heiße Schokolade  
Entkoffeinierter Kaffee  
Latte Machiatto

Milchoptionen: Soja, Hafer, Mandel,  
laktosefrei

## TEE & AUFGÜSSE

English Breakfast Tee  
Earl Grey (Schwarzer Tee)  
Grüner Tee  
Rote-Früchte-Tee  
Pfefferminztee  
Zitronenmelissen-Aufguss  
Kamillen-Aufguss  
Zitronen-Ingwer-Aufguss

## SÄFTE

Frischer Orangensaft  
Tomatensaft  
Vila Valverde Saft

---

## VIENNOISERIE & BROT-AUSWAHL

Weizensauerteigbrot  
Landbrot Brötchen  
Weizenbrötchen mit Mohn  
Toast (Butter/Olivenöl)  
Croissants  
Hausgemachte regionale Backwaren

---

## MÜSLI UND FRÜCHTE

Hausgemachter Naturjoghurt  
Hausgemachtes Granola  
Chia-Pudding mit Mangopüree  
Haferbrei  
Pancake / Waffel  
Hausgemachte Marmeladen  
Schokoladencreme  
Regionaler Honig  
Teller mit frischem saisonalem Obst  
Obstsalat



# FRÜHSTÜCK



08:00 - 11:00

## BIO- UND FREILANDEIER

Gekochtes Ei  
Spiegelei  
Rührei  
Omelett

*Käse | Schinken | Bacon | Tomate | Zwiebel | Kräuter | Champignons | Paprika*

## AUFSCHNITT & KÄSE

Aufschnitt (Schinken, Chorizo, Salami, Mortadella)

Käse (Emmentaler, Gouda, Camembert, Brie)

Regionaler Schafskäse mit Paprika

Frischkäse

Schmelzkäse

## AUF WUNSCH – ZUSATZKOSTEN

Ei Benedict - Pochiertes Ei auf Toast, Spinat, Bacon und Sauce Hollandaise

Rührei oder Omelett – Geräucherter Lachs

Geräucherter Lachs – Frischkäse, Schnittlauch und Kapern

Pochiertes Ei auf Toast mit Spinat

Kartoffelrösti

Sautierte Pilze

Französischer Toast

Tortilla

Sektflöte

Detox-Wasser