



# Unsere Lieblingsrestaurants in Algarve, Portugal

By Floriane

In der Algarve kann man (sehr) gut essen, besonders wenn Sie **Fisch**, **Meeresfrüchte** und einfache, aber ultrafrische Gerichte mögen.

Hier sind unsere **Adressen**, die wir während unseres Roadtrips **getestet und für gut befunden** haben + eine Checkliste mit **portugiesischen Spezialitäten**, die Sie probieren sollten.

## Unsere beliebtesten Restaurants in Algarve nach Stadt

Es ist schon lange her, dass wir uns die Zeit genommen haben, einen Artikel über die Restaurants auf unseren Reisen zu verfassen. Oft aus Zeitmangel, manchmal weil die Adressen uneinheitlich sind... Aber in Portugal und insbesondere an der Algarve hatten wir keine andere Wahl. Wir haben **zu gut gegessen**, um unsere guten Adressen nicht zu teilen.

## Unsere Lieblingsrestaurants in Algarve, Portugal

Mit **ultrafrischem Fisch, großzügigen traditionellen Gerichten**, der **Qualität der Produkte** und vor allem den **günstigen Preisen** haben wir uns während unseres **Roadtrips an der Algarve** wirklich verwöhnen lassen, ohne das Budget zu sprengen.

Unsere Lieblingsrestaurants in Algarve, Portugal

Unsere Lieblingsrestaurants in Algarve, Portugal

## Lagos: 3 gute Adressen zum Schlemmen

### [The Garden \(Zentrum von Lagos\)](#)

Eine sehr angenehme Adresse **in einem echten Garten**, perfekt für den Abend nach dem Strand. Wir gingen wegen der Atmosphäre dorthin: Tische im Freien, Girlanden, entspannter Vibe.

#### □ **Warum wir es mögen**

- Sehr schöne **Terrasse/Garten** (die große Stärke)
- Ideal für **einen Drink** und ein Abendessen
- Die **vegetarische Lasagne** ist sehr gut, perfekt, wenn Sie genug von Fisch haben (das kommt vor).
- Kindermenü

**Bequem:** Dies ist eine gute Option, **wenn Sie im Stadtzentrum übernachten**, da Sie zu Fuß gehen können.

### **Olhaabolinha (gelber Foodtruck, nicht zu übersehen)**

Dies ist **DIE kleine süße** Leckerei, die jedem in Lagos empfohlen wird.

Dieser Foodtruck bietet **Bola de Berlim** (am Jachthafen) an: portugiesische Krapfen, die sehr weich sind. Besondere Erwähnung verdient die **Nutella-Version**: gefährlich für den Sommerbody... aber wirklich ausgezeichnet.

Nehmen Sie einen zum Teilen, wenn Sie bereits gut gegessen haben: Es wird schnell langweilig, aber es ist perfekt für einen Snack zwischen zwei Stränden.

### [Black and White Coffee Shop \(Kaffeepause in Ruhe\)](#)

Es wurde als **praktischer Ort** für ein Frühstück, eine schnelle Mittagspause oder eine Kaffeepause während Ihres [Besuchs des historischen Zentrums von Lagos](#) bewertet: Wenn Sie sich im Modus „Wir sind zu viel gelaufen / Es ist heiß / Wir brauchen einen richtigen Kaffee“ befinden, dann ist dies der Ort, an dem es funktioniert.

#### □ **Warum con mag :**

- Freundlicher Coffeeshop
- Ausgezeichnete Kuchen und Patisseries
- Perfekt für eine **Pause** (und zum Aufladen von Telefonen/Geräten).

## **Olhão: lokal essen (und sehr gut)**

### **Casa de Pasto Almirante (weit weg vom Hafen, authentischer)**

Es ist **weniger touristisch**, sondern eher eine lokale Kantine mit gut **zubereiteten** Gerichten.

- Einfache, freundliche Atmosphäre
- Ein guter Tipp, wenn Sie die Touristenattraktionen an der Strandpromenade meiden möchten (*Menü 10 €: Hauptgericht, Getränk, Dessert und Kaffee*).
- Portugiesische Küche: **lokale hausgemachte Gerichte** (oft Fisch oder Fleisch)
- Kantine etwas laut

### [Taberna D'Olhão \(Tapas, Abendstimmung\)](#)

Eine Adresse, die wir für ein Abendessen **im Zentrum von Olaho** (unserem

Lieblingsdorf) lieben, perfekt, wenn Sie **mehrere Dinge probieren** möchten.

□ **Warum dies eine gute Idee ist**

- **Tapas-Format:** man teilt, man probiert mehrere Gerichte aus
- Sehr angenehme Atmosphäre am Abend
- **Zum Testen:** Venusmuscheln aus der Ria, Schweinefleischspieße, Krake mit Knoblauch...
- Nehmen Sie 3-4 Tapas zu zweit, das ist das beste Format, um etwas zu entdecken, ohne zu viel „ein einziges großes Gericht“ zu essen.

## **Alvor: Essen mit den Füßen im Sand**

**[Windsurf Snack Bar Restaurants](#) (direkt am Wasser, Terrasse auf dem Sand)**

Wir waren von dieser Adresse aus einem einfachen Grund begeistert: **der Lage**. Sie

essen direkt am Meer, mit dieser „Holzhütten“-Atmosphäre und einer Terrasse mit direktem Blick auf den Strand. Dies ist der perfekte Ort **nach einem Tag in der Sonne**.

#### □ **Unsere Lieblingsgerichte :**

- **Polvo à lagareiro**: ein großer Favorit. Ein **gebratener Oktopus**, der auf der Zunge zergeht, gut mit Olivenöl beträufelt... großzügig und köstlich.
- **Bacalhau in Brás**: Kabeljau in der Comfort-Food-Version (Kabeljau + Kartoffeln + Eier + Zwiebeln). Einfach, aber sehr gut.

## **Armação de Pêra: sehr guter Fisch + Option „Spot mit Meerblick“.**

[Restaurante Zé Leiteiro](#) (Zentrum, Kantinenatmosphäre)

Dies ist die typische Art von Adresse, die wir mögen: kein Chichi, aber **sehr gut zubereiteter** Fisch. Wir haben **zweimal** dort gegessen, was unsere Meinung recht gut zusammenfasst.

#### □ **Warum wir zurückgehen**

- Frischer Fisch, schonend gegart
- Effektive „kleine Kantinen“-Atmosphäre im Zentrum
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis (**All-you-can-eat-Paket für ca. 17 €**)

### **NANA on the Beach (direkt am Meer, Terrasse + Aussicht)**

Wir wollen nicht lügen: Es ist ein wenig „touristischer“. Aber manchmal akzeptieren wir das auch... denn das **Essen mit Blick auf den Ozean** ist Teil des Programms.

#### **□ Warum es einen Besuch wert ist**

- **Terrasse am Meer**
- Urlaubsatmosphäre, perfekt für ein Mittagessen mit „Meerblick“.
- Ein Besuch lohnt sich sowohl wegen des Erlebnisses als auch wegen des Essens.

## **Portugiesische Spezialitäten zum Testen**

### **Salzig**

- **Bacalhau in Brás** (Kabeljau + Eier + Kartoffeln)
- **Polvo à lagareiro** (gebratener Oktopus + Olivenöl)
- **Gegrillter Fisch** (ein sicherer Wert in der Algarve), Oktopus, Tintenfisch, Sepia, Seehecht...

- **Cataplana de Marisco**: ein Eintopf aus Meeresfrüchten
- **Conquilhas in Algarvia**: schmackhaftes Muschelgericht

### Gesüßt

- **Bola de Berlim** (weicher Krapfen, oft gefüllt)
- **Dom Rodrigo** : ein Gebäck aus **Eigelb, Zucker, Zimt** und **gemahlene Mandeln**.
- **Morgadinho** : Gebäck auf der Basis von **Eigelb, Zucker und Mandeln**

Wenn Sie weitere Adressen oder Spezialitäten haben, die Sie uns mitteilen möchten, können Sie diese als Kommentar zu diesem Artikel hinterlassen!

Zögern Sie nicht, uns unten eine **kurze Nachricht** zu hinterlassen und uns mitzuteilen, ob Sie diese Reise planen, **stellen** Sie alle Ihre Fragen oder **teilen** Sie sie in den sozialen Netzwerken([unser Instagram](#)), wir werden Ihnen sehr gerne antworten!

Bevor Sie abreisen, **finden Sie alle unsere Artikel zur Reiseplanung** :

- Wo kann man an der Algarve übernachten? unsere besten Adressen
- Route Ihres Algarve-Roadtrips?
- [Autovermietung in Faro an der Algarve: unsere Tipps und Tricks](#)
- Besuchen Sie die Dörfer [Lagos](#), [Armação de Pêra](#), [Alvor](#) und Olaho.
- [Besuchen Sie die unvermeidliche Höhle von Benagil](#)
- [Wie kann man die Klippen von Ponta da Piedade besuchen?](#) mit dem Boot und zu Fuß
- [Was kann man im Naturpark Ria Formosa](#) und seinen Inseln in Portugal unternehmen?

Donnez une note à cet article :  
0 avis (0/5)

**Merci de partager notre article :**

- [Auf X teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) X](#)
- [Auf Facebook teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) Facebook](#)
- [Auf Pinterest teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) Pinterest](#)

## Unsere Lieblingsrestaurants in Algarve, Portugal

- [Auf WhatsApp teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) WhatsApp](#)
- [Mehr](#)