

NASCA Tradicional

APERITIVO

PISCO SOUR

ENTRADA / VORSPEISE

CEVICHE TRADICIONAL

Rohe Kabeljaufiletwürfel mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise)

2° HAUPTGANG

ANTICUCHO

Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben

3° HAUPTGANG

CEVICHE CALIENTE

Kabeljau in warmer leche de tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis

4°HAUPTGANG

AJÍ DE GALLINA

Feine Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Sauce aus gelbem Ají (frischer Chili), Parmesan und Gewürzen aus Peru mit Reis und gekochten Kartoffelscheiben (mittelscharf) und gekochtem Wachtelei

POSTRE / DESSERT

SUSPIRO A LA LIMEÑA

Legierte Creme aus zwei verschiedenen Milchsorten mit geschlagenem Eigelb, Eischnee und Portwein

Menüpreis: 55,- EUR pro Person

NASCA Cevicheria

APERITIVO

CHILCANO PASSION

ENTRADA / VORSPEISE

CAUSA LIMEÑA

Creme aus Hähnchenbrustfilet umhüllt in einem Kalt gestampften Kartoffelpüree gewürzt mit Ají Amarillo (frischer Chili) und frischem Limettensaft, Sellerie, Zwiebel, Avocado, Koriander und gekochtem Wachtelei

2° HAUPTGANG

CEVICHE DE PULPO EN CREMA DE CILANTRO

Pulpo mariniert in einer cremigen Koriandersauce, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise)

3° HAUPTGANG

TIRADITO DE PESCADO CON LAMINAS DE AGUACATE

Dünn geschnittenes Kabeljaulois und Avocado mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Koriander.
(kalte Speise)

4° HAUPTGANG

ENTRECOTE SALTADO

Argentinische Entrecote-Streifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu hausgemachte, frittierte Kartoffelstreifen (leicht scharf)

POSTRE / DESSERT

DULCE DE QUINUA

Menüpreis: 59- EUR pro Person

VORSPEISEN

PAPA A LA HUANCAINA

Köstliche, leicht scharfe Käsesauce auf gekochten Kartoffelscheiben mit Oliven, Wachtelei dekoriert 7,90

YUQUITAS FRITAS

Typische peruanische Vorspeise aus frittierten Maniok, mit hausgemachter Rocoto-Chilli-Käsesauce 8,90

CAUSA A LA LIMEÑA

Creme aus Hähnchenbrustfilet umhüllt in einem Kalt gestampften Kartoffelpüree gewürzt mit Ají Amarillo (frischer Chili) und frischem Limettensaft, Avocado und gekochtem Wachtelei 10,90

ANTICUCHOS

Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben Huancaína-Sauce 11,90

HAUPTSPEISEN

AJÍ DE GALLINA

Feine Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Sauce aus gelbem Ají (frischer Chili), Parmesan und Gewürzen aus Peru mit Reis und gekochten Kartoffelscheiben (mittelscharf) und gekochtem Wachtelei 15,90

QUINUA (Vegetarisch)

Quinoa, auch das "Wunderkorn der Inkas" genannt, ist eine uralte Kulturpflanze des Andenraumes. Dieses pikante Gericht wird wie ein Risotto mit Schafskäse, Tomate-Cherry, Erbsen, Paprika, und Kartoffelwürfeln zubereitet (mittelscharf) 15,50

TALLARIN CON POLLO SALTADO Y HUANCAINA SAUCE

Hähnchenfiletstreifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, mit Spaghetti in einer peruanischen Käsesauce (leicht scharf) 15,90

ENTRECOTE SALTADO

Argentinische Entrecote-Streifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, dazu hausgemachte, frittierte Kartoffelstreifen und Reis (leicht scharf) 21,90

SECO DE CORDERO

Saftiges Lammfleisch mit einer Sauce aus frischem Koriander und rotem Ají (frischer Chili), auf gekochten pikanten Bohnen gebraten mit Reis und dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf) 18,50

ARROZ CON MARISCOS Y PULPO

Meeresfrüchte (Oktopus, Scampi, Muscheln) in einer pikanten Sauce aus Tomaten, Reis, Koriander, rotem Ají (frischer Chili), Parmesan dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf) 17,90

CEVICHE CALIENTE	22,90
Kabeljau in warmer leche de tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis	

CEVICHEs

Das Nationalgericht aus Peru besteht aus frischen, rohen Kabeljaufiletwürfel mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Koriander, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru
(kalte Speise)

Vorspeise

CEVICHE TRADICIONAL	11,90	18,90
Kabeljau		

CEVICHE DE PULPO EN CREMA DE CILANTRO	12,90	19,90
Pulpo		

CEVICHE AFRODISIACO CON GAMBAS Y MARISCOS	12,90	19,90
Kabeljau mit Scampi und Meeresfrüchte		

DESSERTS

NASCA – PASTEL DE CHOCOLATE HECHO EN CASA CON CREMA BATIDA	5,90
Köstlicher, leichtwarm servierter Schokoladenkuchen mit Schlagsahne	

LECHE ASADA	6,50
Milchflan in Karamellsauce	

PIE DE LIMÓN	7,90
Typischer, peruanischer Zitronenkuchen mit Eiweißschnee überbacken	

Alle Desserts sind hausgemacht.