

NASCA Tradicional

APERITIVO

PISCO SOUR ^{2c}

ENTRADA / VORSPEISE

CEVICHE TRADICIONAL

Fisch des Tages mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise) ^{2 3 b d i}

2° HAUPTGANG

ANTICUCHO

Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben ^{f g}

3° HAUPTGANG

CEVICHE CALIENTE

Fisch des Tages in warmer leche de tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis ^{a d i}

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 ^{c g h}

POSTRE / DESSERT

DULCE DE QUINUA ^{v, g}

Menüpreis: 55,- EUR pro Person

NASCA Cevicheria

APERITIVO

CHILCANO PASSION ²

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 ^{1 2 i g c}

2° HAUPTGANG

CEVICHE DE PULPO EN CREMA DE CILANTRO

Pulpo mariniert in einer cremigen Koriandersauce, Ají, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise) ^{3 i b d o}

3° HAUPTGANG

TIRADITO DE PESCADO CON LAMINAS DE AGUACATE

Dünn geschnittener Fisch des Tages und Avocado mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Koriander.
(kalte Speise) ^{b d}

4° HAUPTGANG

LOMO 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 Mini-Kartoffel (leicht scharf) ^{a f l}

POSTRE / DESSERT

TORTE DE TRES LECHEs CON FRUTOS DEL BOSQUE

Kuchen aus drei verschiedenen Milchsorten und Waldfrüchten ^{2 8 a c g}

Menüpreis: 59- EUR pro Person

VORSPEISEN

PAPA A LA HUANCAINA	7,90
Köstliche, leicht scharfe Käsesauce auf gekochten Kartoffelscheiben mit Oliven, Wachtelei dekoriert ^g	
YUQUITAS FRITAS	8,90
Typische peruanische Vorspeise aus frittierten Maniok, mit hausgemachter Huancaína-Sauce ^g	
ANTICUCHOS	11,90
Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben Chilli-Sauce ^{f g}	
CAUSA LIMEÑA	12,90
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 ^{1 2 i g c}	

HAUPTSPEISEN

AJÍ DE GALLINA AL ESTILO NASCA	15,90
Frittierte Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Sauce aus gelbem Ají (frischer Chili), Parmesan und Gewürzen aus Peru auf gekochten Mini-Kartoffel und gekochtem Wachtelei dazu Reis (mittelscharf) ^{c g h}	
QUINUA CON CHAMPIÑONES (Vegetarisch)	15,50
Quinoa, auch das "Wunderkorn der Inkas" genannt, ist eine uralte Kulturpflanze des Andenraumes. Dieses pikante Gericht wird wie ein Risotto mit Champignons, Erbsen, Sojacreme, Zwiebel, Paprika und Kartoffeln zubereitet (mittelscharf) ^{f g}	
TALLARIN CON POLLO SALTADO Y HUANCAINA SAUCE	15,90
Hähnchenfiletstreifen über einer offenen Flamme im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Ají (frischer Chili), Lauchzwiebel, Tomaten und Koriander, abgerundet mit einer feinen Sojasauce, mit Spaghetti in einer peruanischen Käsesauce (leicht scharf) ^{a c f g}	
LOMO SALTADO	21,90
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 Mini-Kartoffel und Reis (leicht scharf) ^{a f i}	
SECO DE CORDERO	18,50
Saftiges Lammfleisch mit einer Sauce aus frischem Koriander und rotem Ají (frischer Chili), auf gekochten pikanten Bohnen gebraten mit Reis, Mini-Karotten und dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf) ^{1 5 a n}	

ARROZ CON MARISCOS Y PULPO 17,90
 Meeresfrüchte (Oktopus, Scampi, Muscheln) in einer pikanten Sauce aus Tomaten, Reis, Koriander, rotem Ají (frischer Chili), Parmesan dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf) ^{b g i o}

CEVICHE CALIENTE 22,90
 Fisch des Tages in warmer leche de tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis (leicht scharf) ^{a d i}

CEVICHEs

Das Nationalgericht aus Peru besteht aus frischem Fisch des Tages 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
 Mit Fisch des Tages ^{2 3 b d i}

CEVICHE DE PULPO EN CREMA DE CILANTRO 12,90 19,90
 Pulpo ^{3 i b d o}

CEVICHE DE PESCADO CON GAMBAS 12,90 19,90
 Fisch des Tages mit Scampi ^{b i o}

DESSERTS

TORTE DE TRES LECHES CON FRUTOS DEL BOSQUE 8,50
 Kuchen aus drei verschiedenen Milchsorten und Waldfrüchten ^{2 8 a c g}

MINI-PIE DE LIMÓN 7,50
 Typischer, peruanischer Zitronenkuchen mit Eiweißschnee überbacken ^{a c g}

NASCA SCHOKOLADENSOUFFLÉ CON HELADO DE LUCUMA 9,90
 Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit einer Kugel Lucuma-Eis ^{1 2 3 a c g}

1.) Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene a = glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse