NASCA TRADICIONAL

APERITIVO

PISCO SOUR [2 c]

1° CEVICHE TRADICIONAL

Fisch des Tages mariniert in frischem Limettensaft, ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, dazu Süßkartoffelpüree, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (Kalte Speise) [d i 4]

2° ANTICUCHO

Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben [a f i]

3° AJÍ DE GALLINA

Ausgefranste Hähnchenbrust in einer feinen cremigen Sauce aus gelbem Ají (frischer Chili), Parmesan und Gewürzen aus Peru, in Würfel frittierten Kartoffeln, gekochtem Wachtelei und Reis (leicht scharf) [a g h i]

4° 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 o i 4]

5° NASCA SCHOKOLADENSOUFFLÉ CON HELADO DE LUCUMA

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit einer Kugel Lucuma-Eis [1 2 3 a c g]

Menüpreis: 85,- EUR pro Person

WEINBEGLEITUNG **25,- EUR pro Person**

1° LUGANA i frati (Italia) 0,1 l
Vollmundiger, weicher Wein mit Noten von Aprikose und Mandel, abgerundet durch eine feine Säure.

2° SYRAH principe di butera (Italia) 0,1 l
Eine komplexe Aroma-Kombination von Kirschenkonfitüre, reife Pflaumen. Noten von bitter Schokolade und trockene Pflaumen.

3° ROSÉ knewitz (Alemania) 0,1 l
Würziger Duft mit viel Frische und knackigen Fruchtaromen, die an rote Beerenfrüchte erinnern. Im Mund zunächst sehr feine Kräuternoten, dann kommt das köstliche Kirscharoma intensiv. Ein feingliedriger, saftiger Wein, mit reichlich Geschmack und Eleganz.

4° PRIMITIVO sasseo (Italia) 0,1 l
Voller Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten.

5° RUM MILLONARIO 15 reserva especial (Peru) 2 cl
Geschmacklich ist er auffällig weich und fruchtig, süße Pflaumen und Rosinen sowie cremiger Karamell ergeben ein absolut abgerundetes Geschmackserlebnis.

NASCA CEVICHERIA

APERITIVO

CHILCANO PASSION [2]

1° TIRADITO DE ATUN EN SALSA DE TIGRE AMARILLA

Thunfisch auf einer gelbem Leche de Tigre (Chili aus Peru) (kalte Speise) [d i]

2° CEVICHE "LA PASIÓN"

Lachs mariniert in einer Maracuja-Sojasauce und Sesamöl mit Avocado, dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (kalte Speise) [l d f k 1 4]

3° ARROZ CON MARISCOS

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

4° CEVICHE CALIENTE

Fisch des Tages in warmer Leche de Tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis (leicht scharf) [d i]

5° PIE DE MARACUYA

Schokoladenkeksen mit einer Maracuja-Creme und Eischnee überbacken [1 2 3 a c g]

Menüpreis: 85- EUR pro Person

WEINBEGLEITUNG **25,- EUR pro Person**

1° CHARDONNAY Dos Almas (Chile) 0,1 l
Komplex und elegant, mit einer Mischung aus Zitrusfrüchten und tropischen Früchten wie Limetten, Ananas und Birne.

2° RIESLING trocken knewitz (Alemania) 0,1 l
Er balanciert zwischen der Frucht von jungem Steinobst, steiniger Würze und Kräutrigkeit.

3° ROSÉ knewitz (Alemania) 0,1 l
Würziger Duft mit viel Frische und knackigen Fruchtaromen, die an rote Beerenfrüchte erinnern. Im Mund zunächst sehr feine Kräuternoten, dann kommt das köstliche Kirscharoma intensiv. Ein feingliedriger, saftiger Wein, mit reichlich Geschmack und Eleganz.

4° LUGANA i frati (Italia) 0,1 l
Vollmundiger, weicher Wein mit Noten von Aprikose und Mandel,abgerundet durch eine feine Säure.

5° RUM MILLONARIO 15 reserva especial (Peru) 2 cl
Geschmacklich ist er auffällig weich und fruchtig, süße Pflaumen und Rosinen sowie cremiger Karamell ergeben ein absolut abgerundetes Geschmackserlebnis.

VORSPEISEN

PAPA A LA HUANCAINA 10,90
Köstliche, leicht scharfe Käsesauce auf gekochten Kartoffelscheiben mit Oliven, Wachtelei dekoriert [a c g 2]

YUQUITAS FRITAS 11,90
Typische peruanische Vorspeise aus frittierten Maniok, mit hausgemachter Huancaina-Sauce [a c f g 2]

ANTICUCHOS 14,90
Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit frittierten bunten Kartoffelscheiben Chilli-Sauce [a f i]

CAUSA LIMEÑA 16,90
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 [c i k 2]

HAUPTSPEISEN

QUINUA NIKKEI CON VEGETALES (Vegetarisch) 21,50
Quinoa, auch das "Wunderkorn der Inkas" genannt, ist eine uralte Kulturpflanze des Andenraumes. Dieses Gericht wird wie ein Risotto zubereitet und zusammen mit Spargeln, Zwiebeln, Tomaten, Champignon, Soja und Sesamöl flambiert (leichtscharf) [a f g i]

AJÍ DE GALLINA 22,90
Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Sauce aus gelbem Ají (frischer Chili), Parmesan und Gewürzen aus Peru auf gebackenen Mini-Kartoffeln und gekochtem Wachtelei dazu Reis (leicht scharf) [a g h i]

ADOBO DE CERDO 24,50
Sehr zartes, saftiges Schweinefleisch geschmort in einer köstlichen Ajipanca-Knoblauch-Chilisauce, dazu gebackene Süßkartoffelscheiben und Reis (leicht schaft) [f k i]

LOMO SALTADO 26,90
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) [f a o i 4]

SECO DE CORDERO 28,90
Saftiges Lammkarree mit einer Sauce aus frischem Koriander und rotem Ají (frischer Chili), auf gekochten pikanten Bohnen gebraten mit Reis, Karotten und dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf) [i]

ARROZ CON MARISCOS 25,90
Meeresfrüchte (Oktopus, Scampi, Muscheln) in einer pikanten Sauce aus Tomaten, Reis, Koriander, rotem Ají (frischer Chili), Parmesan dazu kreolischer Zwiebelsalat (leicht scharf) [o i]

CEVICHE CALIENTE 26,90
Fisch des Tages in warmer Leche de Tigre (Tigermilch), gelber Chili (ají amarillo) und Zwiebeln umhüllt in Bananenblättern mit Reis (leicht scharf) [d i]

CEVICHES & TIRADITO

Das Nationalgericht aus Peru besteht aus frischem Fisch des Tages mariniert in frischem Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Koriander. (kalte Speise)

	Vorspeise	
CEVICHE “LA PASION” Mit Lachs, Lachs mariniert in Maracuja-Sojasauce und Sesamöl mit Avocado [l d f k 1 4]	18,90	25,90
CEVICHE TRADICIONAL Mit Fisch des Tages dazu glasierte Süßkartoffel, Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru [i d 4]	18,50	24,90
TIRADITO DE ATUN EN SALSA DE TIGRE AMARILLA Thunfisch auf einer gelbem Leche de Tigre (Chili aus Peru) (kalte Speise) [d i]	19,90	26,90
TRIO DE CEVICHES Y TIRADITO Ceviche „La Pasión“ + Ceviche Tradicional + Tiradito de Atún [l d i f k 1 4]	45,00	

DESSERTS

PIE DE MARACUYA Peruanischer Maracuja-Cheesecake [1 2 3 a c g]	12,50
NASCA SCHOKOLADENSOUFFLÉ CON HELADO DE LUCUMA Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit einer Kugel Lucuma-Eis (Frucht aus Peru) [1 2 3 a c g]	13,90

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 = Schalenfrüch- te und Schalenfruchterzeugnisse (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 Weichtiererzeugnisse