

Malgache

Die kulturelle Vielfalt Madagaskars macht seine Gastronomie zu einer eigenen Fusion: eine afrikanisch geprägte Küche mit Einflüssen aus Arabien, China, Indien, Frankreich und anderen Regionen Europas.

Im Restaurant Malgache bieten wir die umgekehrte Fusion: Wir bereiten Gerichte internationaler Herkunft mit afrikanischen Nuancen zu.

VORSCHLAG

Wir präsentieren Ihnen unsere Auswahl an **Signature-Cocktails**, einzigartige Kreationen, die Sie nur im Malgache entdecken können.

Und wenn die Klassiker das Ihre sind, haben wir auch ein sorgfältig ausgewähltes Angebot an **traditionellen internationalen Cocktails**. Fragen Sie einfach unser Team.

COCKTAILS

VERMUT TANALA **10**

Ein raffinierter und aromatischer Wermut, serviert mit einem ätherischem Schaum von Apfelwein und Rooibos. Eine sensorische Reise durch den madagassischen Wald, wo Kräuter, Holz und Früchte in perfekter Harmonie aufeinandertreffen.

Muntaner-Wermut, Schaum von Apfelwein und Rooibos.

MALGACHE MULE **13**

Inspiriert von einem tropischen Gin Mule. Ein frischer und aromatischer Cocktail, in dem sich Gin mit der Sanftheit der Ananas, der Säure der Limette und der würzigen Kraft des Ingwerbiers vermischt. Basilikum verleiht eine zusätzliche Kräuternote, die jeden Schluck in einen Spaziergang durch wilde und üppige Gärten verwandelt.

Gin, Limettensaft, Ananaspüree, Ananassaft, Basilikum, Ginger Beer.

TREMBO TAI **13**

Inspiriert von einem Mai Tai. Ein erfrischender und exotischer Cocktail, bei dem sich gewürzter Rum mit der Sanftheit von Mango, der Wärme von Vanille und der Frische von Zitrusfrüchten vermischt. Eine madagassische Version des Klassikers, geschaffen, um das tropische Ritual mit jedem Schluck zu genießen.

Gewürzter Rum, Limettensaft, Orangensaft, Mangopüree, Vanillesirup.

TSIKY FUMÉ **13**

Inspiriert von einem tropischen Daiquiri und einem Rum Punch. Ein sanfter und fruchtiger Cocktail, der im Martiniglas serviert wird, gekrönt von einer aromatischen Rauchblase die an der Nase zerbricht um einen exotischen Blend freizugeben. Ein flüssiges Ritual, das die Sinne erweckt und den Moment in eine geheimnisvolle Atmosphäre hüllt.

Rum, Saint Germain, Gardeum Floral Punch, Ananas-, Guave- und Erdbeer-Cordial.

BAOBAB FIZZ **13**

Inspiriert von einem fruchtigen Spritz und einem Wassermelonen-Paloma. Ein leichter und spritziger Cocktail, der eine Hommage an den majestätischen Affenbrotbaum ist, ein Symbol für Ausdauer und Exotik.

Tequila, Fino Sherry, Wassermelonenwasser, Erdbeersirup, Zitrusfrüchte, karbonisierter Zuckersirup.

SAFIRO ROUGE **13**

Inspiriert von einem blumigen Gin Sour und einem Clover Club. Ein frischer und verführerischer Cocktail, in dem sich Gin und Hibiskus mit Zitrusnoten und einem ätherischen Schaum aus Rooibos und Apfelwein verbinden. Ein flüssiges Juwel, das mit jedem Schluck funkelt.

Gin, weißer Wermut, Hibiskussirup, Zitruslösung, Rooibos- und Apfelweinschaum.

AKONDRO MULE **13**

Inspiriert von einem Moscow Mule. Ein warmer und lebendiger Cocktail, in dem Bourbon und Banane mit Kokosnusswasser und der würzigen Schärfe von hausgemachtem Gingerbeer verschmelzen. Eine tropische Reise, die mit jedem Schluck überrascht und eine würzige Spur hinterlässt, wie ein geheimer Pfad im Dschungel.

Bourbon, Bananensirup, Kokosnusswasser, Ingwerbier mit Koriander und Chili.

KÔA FASHIONED **13**

Inspiriert von einem Old Fashioned mit cremigem, süßem Twist. Ein geschmeidiger und raffinierter Cocktail, in dem sich mit Erdnussbutter versetzter Scotch mit Kahlúa, Vanille und Kakaobitter vermischt. Eine exotische Hommage an klassische Rituale mit einer madagassischen Seele.

Mit Erdnussbutter versetzter Scotch, Kahlúa, Vanillesirup und Kakao-Bitter..

**„RITUAL
FÜR ZWEI**

Vorspeisen

Afrikanische Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter.

Frischer Roll aus Carpaccio vom Rind mit Tomatenconfit, Tapenade und Zitrusfrüchten.

(eine Vorspeise zur Auswahl...)

Gegrilltes Tandoori-Blumenkohlsteak mit Saucen und Nüssen.

Frische Burrata aus Puglia auf Kirschtomaten-Confit mit Vanille aus Madagaskar.

Cannellone mit Km-0 Bio-Lamm aus Mallorca, zubereitet in der Tajine.

Wonton Raviolis gefüllt mit 'Porc Negre' Ravioto an Salbeibutter und Pinienkernen.

'Falsches' Risotto mit schwarzem Trüffel aus Mallorca und Parmigiano Reggiano.

Hauptgerichte (zwei Hauptgerichte zum Auswählen...)

Gemüse vom Grill mit Romesco-Sauce aus schwarzem Knoblauch und Mumbai-Emulsion.

Veganes grünes Curry mit Jasminreis, jungem Gemüse und frittiertem Edamame.

Hamburger vom Sayaguesa-Rind vom Holzkohlegrill mit Pilzen, Brasa-Sauce, Käse aus Mahón und Bio-Brötchen.

Kronfleisch vom Angus-Rind in Sijilmasa-Marinade vom Holzkohlegrill, serviert mit Beilagen Ihrer Wahl.

Galizischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln mit Tzatziki-Schaum und Paprika-Pomade.

Marokkanisch gewürzte Meerbrassen-Tacos vom Grill, serviert mit Basmati-Reis und Auberginen-Zaalouk.

Desserts (zwei Nachtische zum Auswählen...)

Cremiger Käsekuchen mit Madagaskar-Vanillesauce und Waldbeeren.

Mango-Cannelloni mit Puddingfüllung, Ananas-Confit, karamellisiertem Sesam und Kokosschaum.

Fondant-Schoko-Torte.

Lauwarm servierte Arme Ritter mit karamellisierter Mandelcreme, Kokossauce, Kokosschaum und Kokoseis.

Weinkeller (zur Auswahl)

Marqués Del Atrio Crianza

Vinea Rosado

Ari Goitia Rueda Verdejo

**Eine Flasche Wein Ihrer Wahl und Wasser inklusive. Zusätzliche Getränke nicht inbegriffen.*

70 €/Person

PREISE IN €, INKLUSIVE MWST

GASTRONOMIE

DIE FAVORITEN VON MALGACHE

Afrikanische Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter.	14
Gegrilltes Tandoori-Blumenkohlsteak mit Saucen und Nüssen.	19
Veganes grünes Curry mit Jasminreis, jungem Gemüse und frittiertem Edamame.	23
Im Jack Daniels-Holzfass geräuchertes Büffel-Tatar, dekoriert mit Peperoniöl-Perlen.	28
Marokkanisch gewürzte Meerbrassen-Tacos vom Grill, serviert mit Basmati-Reis und Auberginen-Zaalouk.	32
Spanische Rinderrippe vom Grill mit Schaum vom gebackenen Apfel und würzigen mallorquinischen Ras-el-Hanout-Kartoffeln.	34

WIR BEGINNEN MIT...

Bao mit veganer Falafel und Pico-de-Gallo Dressing aus Raf-Tomaten und Avocadocreme (1 Stk.).	10
Taco mit Km-0 Bio-Lamm aus Mallorca, Sambal und Safran-Reis (1 Stk.).	10
Frittierte Kartoffelecken mit Brasa-Schaum.	10
Unsere Kroketten (4 Stk.).	10
Frischer Roll aus Carpaccio vom Rind mit Tomatenconfit, Tapenade und Zitrusfrüchten (2 Stk.).	12
Cannellone mit Km-0 Bio-Lamm aus Mallorca, zubereitet in der Tajine (1 Stk.).	13
Frische Burrata aus Puglia auf Kirschtomaten-Confit mit Vanille aus Madagaskar.	23
Falsches Risotto mit schwarzem Trüffel aus Mallorca und Parmigiano Reggiano.	23
Wonton Raviolis gefüllt mit 'Porc Negre' Ravitoto an Salbeibutter und Pinienkernen.	23

A LA LLAUNA

Reis 'a la llauna' mit Garnelen, gegrilltem Oktopus und einem Hauch von Mumbai-Mayonnaise. **28**

Reis 'a la llauna' mit Champignons, Spargel und Secreto ibérico vom Holzkohlegrill, nach Sijilmasa-Art. **28**

UNSER GRILL

Gemüse vom Grill mit Romesco-Sauce aus schwarzem Knoblauch und Mumbai-Emulsion. **18**

Hamburger vom Sayaguesa-Rind vom Holzkohlegrill mit Pilzen, Brasa-Sauce, Käse aus Mahón und Bio-Brötchen. **25**

Galizischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln mit Tzatziki-Schaum und Paprika-Pomade. **27**

Bei Niedrigtemperatur gegartes und gegrilltes Piri-Piri Stubenküken mit Sakay-Sauce, Pico-de-Gallo und gedämpftem Bao Bun. **28**

Kronfleisch vom Angus-Rind in Sijilmasa-Marinade vom Holzkohlegrill, serviert mit Beilagen Ihrer Wahl. **30**

Entrecôte nach marokkanischer Café-Hanout-Art mit Pommes Frites. **32**

Gereiftes Filetsteak von der Kuh mit Beilagen Ihrer Wahl. **34**

Seezunge von Grill mit Tandoori-Vinaigrette. **35**

BEILAGEN

Frittierte Kartoffelecken mit Knoblauch und Piquillo-Paprika. **7**

Gegrillte Salatherzen mit Knoblauch-Vinaigrette. **7**

Ofenkartoffel mit Brasa-Sauce. **7**

FÜR DIE KINDER

Spaghetti mit Tomatensauce.	10
Rinderschnitzel.	10
Gegrilltes Coquelet-Hähnchen.	10
“Fish and chips” (Kabeljau).	10

Dessert

Vanilleeis.	3,5 €/Kugel
-------------	-----------------------

DESSERTS

Cremiger Käsekuchen mit Madagaskar-Vanillesauce und Waldbeeren.	10
Mango-Cannelloni mit Puddingfüllung, Ananas-Confit, karamellisiertem Sesam und Kokosschaum.	11
Fondant-Schoko-Torte.	11
Lauwarm servierte Arme Ritter mit karamellisierter Mandelcreme, Kokossauce, Kokosschaum und Kokoseis.	11

WEIN

WEISSWEIN



Ari Goitia RUEDA <i>Verdejo</i>	4,5	21
Alba Martin RIAS BAIXAS <i>Albariño</i>	6,5	22
Habla de Ti EXTREMADURA <i>Sauvignon Blanc</i>		29
Jose Pariente Verdejo RUEDA <i>Verdejo</i>		30
Terras Gauda RIAS BAIXAS <i>Albariño, Caíño blanco, Loureira</i>		32
Ribas Blanc MALLORCA <i>Premsal blanc, Viognier</i>		32
O Luar Do Sil VALDEORRAS <i>Godello</i>		33
Chablis Louis Moreau CHABLIS <i>Chardonnay</i>		39
Mar De Frades RIAS BAIXAS <i>Albariño</i>		42

ROSÉWEINE

Vinea Rosado CIGALES <i>Tempranillo</i>	5,5	22
L'Escarelle Le Pacha Rosé CÔTES DE PROVENCE <i>Cinsaut, Syrah, Garnacha</i>		32
Miraval Rosé CÔTES DE PROVENCE <i>Cinsault, Garnacha tinta, Syrah, Rolle</i>		42

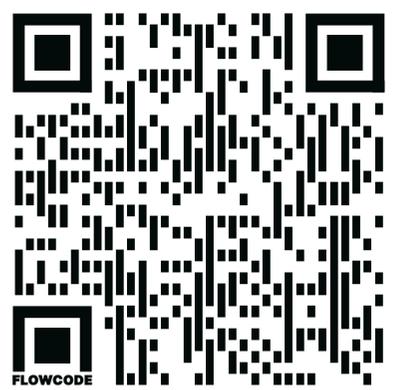
ROTWEINE

Marqués Del Atrio Crianza RIOJA <i>Tempranillo, Garnacha tinta</i>	5,5	22
Melior de Matarromera RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	6,5	24
LZ Telmo Rodríguez RIOJA <i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano</i>		30
Protos Crianza RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		32
Habla del Silencio EXTREMADURA <i>Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo</i>		32
Ribas Negre MALLORCA <i>Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		33
Mortitx Gorgollassa Callet MALLORCA <i>Gorgollassa, Callet</i>		40
Marqués de Murrieta Reserva RIOJA <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta, Mazuelo</i>		42
Emilio Moro RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		42
Matarromera Crianza RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		42
Pago de los Capellanes Reserva RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		68

SCHAUMWEINE



Blau de Mar Brut CAVA <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	6,5	27
Gramona Imperial Brut CAVA <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i>		42
Jacques Picard Reserva Brut CHAMPAGNE <i>Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i>		59
Moët & Chandon Impérial Brut CHAMPAGNE <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>		87



Malgache ist der Treffpunkt einer Gemeinschaft von Menschen unterschiedlicher Herkunft, vereint durch die gemeinsame Sehnsucht, ihre exotische Seite wiederzuentdecken und ihre grundlegendsten Bedürfnisse zu befriedigen.

Werden Sie Mitglied dieser Gemeinschaft!

GEMEINSCHAFT