# Nalgache

Wir lassen den Geist leer und bereiten uns auf eine Reise zum Elementar, während **Exotik** und **Wild**, wo das einzige Ziel darin besteht, unsere Hauptbedürfnisse zu befriedigen. Wir transportieren uns an einen Ort, der pure Inspiration ist, **ein Ort, der Wurzeln und verführt.** 

Wir reisen an die Südostküste des afrikanischen Kontinents, zu einem quasi unwirtlichen Gebiet, in dem die **afrikanische Kultur** Nuancen aus anderen Teilender Weltöffnet und begrüßtfür Vielfalt während der Einheit seiner Menschen.

Die kulturelle Vielfalt Madagaskars macht seine Gastronomiezueinereigenen 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

#### **TAPAS**

Unsere Kroketten (4 Stk.)	7
Veganer "falscher" Falafel mit Pico-de-Gallo Dressing aus Raf-Tomaten und Avocadocreme (1 Stk.)	7
Tacos mit mallorquinischem Bio-Lammfleisch, Sambal und Safran-Reis (1 Stk.)	7
Frittierte Kartoffelecken mit 'Brasa'-Soßen-Schaum	7
Hauchdünn geschnittenes, rohes Entrecôte vom Rind mit Trüffel (2 Scheiben)	8
Cannellone mit Bio-Lammfleisch aus der Region, zubereitet in der Tajine (1 Stk.)	9

#### **VORSPEISEN**

Malgache Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter	12
Gegrilltes Tandoori-Blumenkohlsteak mit Saucen und Nüssen	16
Wonton-Ravioli und Schweinefleisch-Ravitoto vom "Porc Negre" aus Mallorca, in Salbei-Pinienkernen-Butter	18
Frischer Burrata aus Puglia auf Kirschtomaten-Confit mit Vanille aus Madagaskar	19
Gegrilltes Avocado-Slaai mit Erdnüssen und bei Niedrigtemperatur holzkohlegegrilltes Hühnchen	20
"Falsches" Risotto mit schwarzem Trüffel aus Mallorca und Parmigiano Reggiano	20
Ceviche von Kabeljaufilet und Garnelen mit Gemüse und Kräutern	23
Im Jack Daniels Holzfass geräucherter Büffel-Tatar, dekoriert mit Peperoni-Ölperlen	26

#### AUS DEM GEMÜSEGARTEN

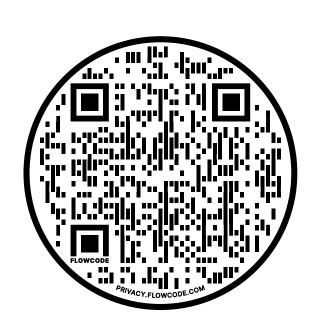
Gegrillter Gemüsespieß, mariniert in Kokosöl, Limette, Thymian und Dijon-Senf	13
Grillgemüse mit Romesco-Sauce aus schwarzem Knoblauch und Mumbai-Emulsion	15
Veganer grüner Curry mit Jasminreis, jungem Gemüse und frittiertem Edamame	19
FISCH	
Galizischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln mit Tzatziki-Schaum und Paprika-Pomade	24
Marokkanisch gewürzte Meerbrassen-Tacos vom Grill, serviert mit Basmati-Reis und Auberginen-Zaalouk	26
Seezunge mit Tandoori-Vinaigrette	30
FLEISCH	
Hamburger mit Sayaguesa Rindfleisch vom Holzkohlegrill mit Pilzen, Käse aus Mahón und Bio-Brötchen	22
Bei Niedrigtemperatur gegrilltes Piri-Piri Stubenküken mit Sakay Sauce, Pico-de-Gallo und gedämpftem Bao Bun	24
Kronfleisch vom Angus-Rind in Sijilmasa-Marinade vom Holzkohlegrill, serviert mit Beilagen Ihrer Wahl	26
Entrecôte im marokkanischen Café-Hanout-Stil mit Pommes Frites	29
Filetsteak von der alten Kuh mit Beilage nach Wahl	30
Spanische Rinderrippe mit gebackenem Apfelschaum und würzigen mallorquinischen Ras-el-Hanout-Kartoffeln	32

#### BEILAGEN

Frittierte Kartoffelecken, Knoblauch und Piquillo-Paprika	6
Gegrillte Salatherzen mit Knoblauch-Paprika-Vinaigrette	6
Ofenkartoffel mit BBQ-Sauce	6
Rustikales Kartoffelpüree mit Trüffel	6

#### **DESSERTS**

Affogato	6
Mango-Cannelloni mit Puddingfüllung, Ananas-Confit, karamellisiertem Sesam und Kokosschaum	9
Cremiger Käsekuchen mit Vanillesauce aus Madagaskar und Waldbeeren	9
Lauwarm servierte Arme Ritter mit karamellisierter Mandelcreme, Kokossauce, Kokosschaum und Kokoseis	9
Fondant-Schoko-Torte	9



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.

G426\_DE\_03-24

Werden Sie Mitglied dieser Gemeinschaft!

### GEMEINSCHAFT