

Aus gegebenem Anlass

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant.

Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bieten, gelten unsere Bemühungen. Sollten schon anfangs Zweifel und Beanstandungen an unserem Restaurant bei Ihnen auftreten, brechen Sie einfach Ihren Besuch ab.

Wir servieren eine absolute Frische-Küche.

Bei plötzlichem, unerwartetem Gästebesuch kann es bei unseren vielseitigen, unterschiedlichen Speiseangeboten zu längeren Wartezeiten kommen. Sollten Sie hiermit nicht einverstanden sein, bitten wir um einen erneuten Besuch an einem anderen Tag.

Unsere Liebe in der Restaurantarbeit gilt Ihnen.

Die Naskes



Respekt

Wir führen eine aufwendige Frische-Küche.

Viele der Speisen benötigen zur Zubereitung bis zu 5 Töpfe und Pfannen.

12 Flammen stehen zur Verfügung und da Fachkräftemangel nur wenige Hände.



Bitte der Küche

Tische ab 4 Gäste mögen sich bitte bei der Bestellung auf höchstens 4 unterschiedliche Speisen einigen.

Die Küche wird es mit bester Leistung danken.

Vorspeisen

Tom Kha Gai Suppe Thailand: Hähnchenbrust fein geschnitten, Thai-Gemüse, frische Ananas, frische Zitrone, Thai-Curry, Cocosmilch	7,50 €
Kleine Champignons gebraten mit Schalotten, mit Weißweimbalsamico-Essig auf Salaten, Gaues Sylter Brot	7,00 €
Mediterraner Käse überbacken, Olivenöl, Oliven, Tomaten, Schalotten, Gaues Sylter Brot	8,50 €
Kleiner Salat Gemischte Salate mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Gaues Sylter Brot	6,50 €
Mangosuppe „Vietnam“	6,50 €
Kleine Sardellen „Côte Azur“ in Olivenöl gebraten auf Salaten, Gaues Sylter Brot	8,50 €

Hauptspeisen: Fleisch

Beefburger - Low-Carb **18,50 €**

- Fleisch hervorragend gereift -
gebraten, Schalottenringe,
grüne Bohnenschoten, Backkartoffeln

Ente in Curry „Vietnam“ **19,50 €**

Zarte Barbarie-Entenbrust, fein geschnitten,
Thai-Gemüse, grüner und gelber Thai-Curry,
Cocosmilch, Reis, gemörserte Erdnüsse

Schweinefilets **18,50 €**

gebraten, Steinpilz-Trüffelsauce, Gemüse,
Salzkartoffeln oder Spätzle

Lammfilets „arabisch“, **24,50 €**

gebraten, arabischer Joghurt,
grüne Bohnenschoten,
weiße dicke Bohnen, Couscous

Rinderbraten gespickt **19,50 €**

24 Stunden im Rotwein-Cognac-Sud
mariniert, scharf angebraten,
6 Stunden im Backofen gegart,
Rotwein-Cognac-Sauce, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße

Bisonburger - Low-Carb **22,50 €**

- hervorragendes Fleisch eines
wilden Büffels mit feinen Fetteinlagerungen
gebraten, Schalottenringe, grüne Bohnen-
schoten, Backkartoffeln

Hauptspeisen: Fleisch

Rumpsteak - Südstaaten - 24,50 €

gebraten, mit spezieller Erdnusscreme
überbacken, gebratene Schalottenringe,
grüne Bohnenschoten, Backkartoffelviertel

Scheibe aus der Lammkeule „arabisch“ 18,50 €

mariniert, scharf angebraten,
im Ofen unter geringer Hitze gegart,
arabischer Joghurt,
grüne Bohnenschoten, Couscous

Kalbsleber 18,50 €

leicht in Butter gebraten,
mit Balsamico-Essig gelöscht,
gebratene Schalottenringe,
gebratene Apfelringe,
gebratene Kartoffelblinis

Schwein „Vietnam“ 18,50 €

Schweinefleisch, fein geschnitten,
mit vietnamesischen Gewürzen mariniert,
gegrillt, süß-saure warme Sauce zum Über-
gießen, vietnamesisch angemachte Salate,
feine Reismudeln

Hauptspeisen: Thailand

Gang Gai **18,50 €**
Hähnchenbrust fein geschnitten,
Thai-Gemüse, Zitronengras,
Thai-Curry, grün und gelb,
Cocosmilch, Reis

Gang Pla **19,50 €**
Fischfilet gebraten, Thai-Gemüse,
roter Curry, Cocosmilch, Reis

Hauptspeisen: Fisch

Dorade „Vietnam“ **22,50 €**
in Ölen ausgebraten,
süß-saure vietnamesische Sauce, Gewürze,
Gemüse, Reis, frisches, saftiges Fleisch
in einer gebratenen Haut

Lachsfilet oder Tagesfischfilet **18,50 €**
gebraten, Zitronen-Orangensauce, Gemüse,
gedrückte Apfel gewürzte Salzkartoffeln

Große Garnelen **23,50 €**
in Olivenöl mit Knoblauch gebraten,
Salate, haus eigene Tomatensaucen,
Gauers Sylter Brot

Hauptspeisen: Vegetarisch

Pasta „Italien“ 15,50 €

Nudeln in Olivenöl, kleine süße Tomaten,
Kapern, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

Nudeln mit Gemüse 11,50 €

Reis mit Gemüse 11,50 €

Gemüse „asiatisch“ 16,50 €

Zuckererbsen, kleine Maiskolben, Tofu,
Blumenkohl, Kochbanane, Broccoli,
Paprika, Aubergine, Thai-Aubergine,
Curry, Cocosmilch, Reis

Dessert

Bourbon-Vanille Eis 7,00 €

mit mallorquinischem Orangenlicór,
frische Früchte, Sahne

Banane oriental 7,00 €

gebraten in Butter, mit Honig,
Himbeersauce, Bourbon-Vanille Eis,
mit Meersalz und Pfeffer

Vietnamesischer Hochlandkaffee 3,50 €

durch einen Spezialfilter auf gedickte,
gesüßte Milch gesetzt

Allergene in Grundstoffen

Wir informieren Sie gern über Spuren von Allergenen in Lebensmitteln und bemühen uns nach Kräften Ihnen den Genuss unserer authentischen Köstlichkeiten möglich zu machen, sofern Sie uns über Ihr individuelles Reagieren vorab in Kenntnis setzen.

