

ASIA

BAR

1896

ASIA
BAR
1896
1896
BAR
ASIA

LIEBE GÄSTE, WILLKOMMEN IN UNSEREM
POP UP RESTAURANT ASIA BAR 1896. GENIESSEN
SIE IM HERRSCHAFTLICHEN AMBIENTE DES
HISTORISCHEN SCHLOSSGEWÖLBES EIN ABSOLUT
UNKONVENTIONELLES WIE ÜBERRASCHENDEN
KULINARIK KONZEPT VON **CHRISTIAN SCHARRER**
UND **CHRISTOPHER SCHLANG**. ERLEBEN SIE
EINEN AUSSERGEWÖHNLICHEN, GENUSSVOLLEN
UND ENTSPANNTEN ABEND IN DIESER
KLEINEN, GANZ EIGENEN, ZEITLOSEN WELT.

Alle Preisangaben verstehen sich in EURO und inkl. Mehrwertsteuer.

STARTER



TOM KA GAI **KOKOS & KORIANDER**

17

Suppen sind in der ostasiatischen Küche, damals wie heute, nicht mehr wegzudenken. Keine Mahlzeit ist ohne die passende Suppe wirklich komplett. Genießen Sie gedämpftes Garnelenfleisch, dazu japanischen Shiitake mit feinen Nuancen von Koriander, vollendet und abgestimmt mit milder Kokosmilch.

EDAMAME **NATUR, MIT MALDONSALZ**

8

Der japanische Name Edamame bedeutet: Stammbohne, da die Sojabohnen früher meist verkauft wurden, während diese noch am Stamm hingen. Einheimische genießen die Bohnen in sogenannten 'Izakaja' (Kneipen) zum Bier. Diese hier sind traditionell in Salzwasser gedämpft und mit Meersalz von der südeuropäischen Nordseeküste verfeinert.

LACHSTATAR **FEIN GESCHNITTEN, GRÜNER APFEL, KORIANDER & WASABI**

24

Lachse bewohnen den Nordatlantik, die Nord- & die Ostsee sowie deren Zuflüsse. Die ausdauernden Räuber erreichen mit ihrem stromlinienförmigen Körper eine maximale Größe von 150cm und ein Maximalgewicht von bis zu 40kg. Die feinsten Teile des orange bis dunkelroten Muskelfleisches verarbeiten wir für Sie mit frischem Limettensaft und Koriander zu einem frischen Tatar.

SASHIMI \ \ FANGFRISCHER ROHFISCH

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Für Sashimi werden fast ausschließlich Filetstücke verwendet. Besonders die Art den Fisch zu schneiden bildet den Unterschied zu Sushi. Entscheidend ist das richtige Filetieren sowie die kunstvolle und ästhetische Darreichung des Fisches. Unsere Sashimis werden vor dem Servieren heiß flambiert und als Tataki gereicht.

TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH **ZITRONENPFEFFER, NUSSBUTTER & SCHNITTLAUCH**

18

Der Gelbflossen-Thunfisch hat eine so hohe Muskelaktivität, dass seine Körpertemperatur, im Gegensatz zu anderen Fischen, über der des Wassers in seiner Umgebung liegt. Dieser Raubfisch schwimmt täglich bis zu 160km und wird dabei bis zu 75km/h schnell. Das hellrote Fleisch dieses Athleten erinnert an zartes Kalbsfleisch mit mariner milder Salznote, dessen Konsistenz jedoch an Marzipan. Dazu servieren wir Nussbutter und frischen Schnittlauch.

TATAKI VOM FÄRÖER LACHS **CHILISAUCE, TERIYAKISAUCE & GURKENSALAT**

17

Unser Lachs kommt aus den klaren kalten Gewässern der Färöer Inseln. Die Färöer werden von zahlreichen reinigenden Strömungen und der gut zugänglichen Fjorde begünstigt und haben sich daher auf die Aufzucht des atlantischen Lachs' unter Einhaltung höchster Standards spezialisiert. Nachhaltigkeit und Artenschutz stehen dabei der Qualität in nichts nach. Feurig flambiert mit pikanter ChilisaUCE, TeriyakisaUCE & würzigem asiatischen Gurkensalat.

TEMPURA

wird in der Regel mit einer Reiswein-Soja-Sauce mit Rettich und Ingwer sofort nach der Zubereitung verzehrt. Traditionell wird der Teigmantel aus Tempuramehl, Ei und Eiswasser kross in Öl ausgebacken. Gefüllt ist diese Hauptspeise oft mit frischen Sprossen oder verschiedenen Fischarten.

SPICY PRAWNS

21

Indopazifische Black Tiger Salzwassergarnelen in pikantem Tempura ausgebacken und mit erfrischendem Limettenabrieb verfeinert.

HOT TUNA

20

Feines, saftiges Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch aus subtropischen Meeren, im Noriblatt ausgebacken, serviert mit delikater Haussauce.

SPECIAL ROLLS

Eine der populärsten Sushi-Sorten ist unangefochten die kalifornische Rolle. Daraus resultieren auch unsere vier Favoriten, die eine wahre Tournee durch die kalifornisch-asiatische Aromenwelt beschreiben.

FLAMBIERTE BEEF ROLLS *SURF & TURF STYLE* \\ 6 P

18

GARNELE, RINDERFILET, FRISCHKÄSE, GURKE, TRÜFFELSAUCE

CRUNCHY CHICKEN \\ 6 P

16

HÜHNCHEN, ROTE PAPRIKA, AVOCADO, TERIYAKISAUCE

GREEN VEGGIE \\ 6 P

15

TEMPURA, SPARGEL, AVOCADO, ROTE BETE, KRESSE

GEBRANNTER LACHS \\ 6 P

17

THAISPARCEL, AVOCADO, TOBIKO, SPEZIALREIS

NIGIRI

THUNFISCH NIGIRI \\ 2 P 10
CHILI-MAYONNAISE, PONZU-GEL

LACHS NIGIRI \\ 2 P 9
FRÜHLINGSLAUCH, TERIYAKISAUCE

TAMAGO NIGIRI \\ 2 P 8
EIER-OMELETT, JAPANISCHE ART, IM NORI-ALGENBLATTMANTEL

TEMPURA GARNELEN NIGIRI \\ 2 P 10
TOGARASHI PFEFFER, CHILI-MAYONNAISE

GEFLÄMMTES RINDERFILET NIGIRI \\ 2 P 12
TRÜFFELSAUCE, FRÜHLINGSZWIEBEL, TEMPURABRÖSEL

HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM MAISHÄHNCHEN 33
BRUST & KEULE, KICHERERBSEN, ZUCKERSCHOTEN & ZITRONENGRAS-HÜHNERTEE

Unsere Maishähnchen gedeihen in Les Landes in Südwestfrankreich. Auf allen Stufen der Produktion gelten dabei die höchsten Qualitätsansprüche der Erzeuger: Angefangen bei dem auf eigenen Höfen produzierten Maisfutter, der Brut bis hin zur Aufzucht und zur Schlachtung. Dieses Geflügel überzeugt zu 100%: intensiv und fein im Geschmack bei niedrigem Fettgehalt. Dafür sorgt die spezielle Art des Garens "Sous Vide". Mit Tee aromatisiertes Öl macht die Brust dabei ganz besonderst zart & saftig.

GEWÜRZ KABELJAU 29
FLAMBIERT, MANGOLD, PILZDASHI, KARTOFFELNUSSBUTTERSCHAUM

Herausragendes Merkmal des Kabeljau ist der belle Streifen der sich vom Maul bis zur Schwanzspitze an den Flanken des Fisches erstreckt. Spitzenreiter der sensiblen und fettarmen Dorschfische erreichen eine Länge von bis zu 145cm und ein Gewicht von 45kg. Die besonders lockere Fleischstruktur macht ihn zu den beliebtesten Speisefischen der Ostsee. Die fein abgestimmte Zusammensetzung verschiedener Gewürze in unserer Marinade macht sein gesundes und schadstoffarmes Fleisch perfekt.

DESSERT

MATCHA TEE TÖRTCHEN

HIMBEERE, SORBET & LIMETTENGRANITÉ

16

Dieser edle Grüntee wird von Teesträuchern geerntet, die wochenlang vor der Ernte beschattet werden. Nur so entsteht das so bekannte und sehr delikate, dunkelgrüne Matcha-Blatt. Nach der Ernte wird das kostbare Teeblatt gedämpft, getrocknet und in Steinmühlen zu feinem Staub gemahlen. Als Zutat mit süßlich-nussigem Aroma in unterschiedlichsten Speisen & Getränken hat sich der vitaminreiche giftgrüne Matcha längst als festes Element in der japanischen Küche etabliert.

EISCRÈME & SORBETS

PASSIONSFRUCHT, YUZU & INGWER-SCHOKOLADE | JE KUGEL

6

**MEIN ORT WIE
KEIN ANDERER**

Parkallee 1 \ 23758 Weissenhaus \ Deutschland \ T +49 4382 9262 0 \ info@weissenhaus.de \ www.weissenhaus.de