Gastronomie in Madagaskar

Gastronomie à Madagascar
Food in Madagascar

Restaurant Jasmin

Antananarivo Madagascar

© PRIORI 2020 /R1007

Jasmin Antananarivo (Janvier / Januar 2020)

Eine verborgene Strasse mitten in Antananarivo Madagaskar. Abends sollte hier niemand allein unterwegs sein, sofern er mit dem Atem der Millionenstadt nicht vertraut ist. Die löchrige Strasse steigt an, die flackernde Strassenbeleuchtung ist schummrig und mager. Dann eine Tür mit chinesischen Schriftzeichen. Der Wachmann schiebt sie auf. Die perfekte Szenerie für einen dunkeldüsteren Chinatown-Thriller.

Doch die Tür öffnet einen grossen Raum mit Tischen, Dekorationen und Licht. Ein chinesisches Restaurant. Der Holzparkettboden quietscht ein bisschen, die Tische und Stühle wirken etwas ältlich.
Das Personal - ein Servierer und sein Assistent - kommen befliessen entgegen und weisen auf die freien Plätze. Alle Plätze sind frei an diesem Abend und so ist es wohl meistens. Ausser, wenn eine chinesische Familie ein Fest feiert.

Dieses Restaurant ist eindeutig nicht 'in'. Grund genug, es zu besuchen. Die Karte ist gut dotiert, das Personal angenehm und die Zubereitung der Speisen ist frisch und schmackhaft.

Das Jasmin mag in früheren Jahren besser besucht worden sein, als das Kino Ritz und das Kino Rex gleich nebenan noch Filme mit Brigitte Bardot zeigte. Doch schon damals, vor 30 oder 50 Jahren, stand das Jasmin etwas im Schatten des Grand Orient in der Nähe des Bahnhofs.
Das Restaurant Grand Orient bot chinesische Küche mit Stil und Grandeur. Untermalt wurde die Atmosphäre durch ein Piano, an dem jeden Abend ein Pianist spielte wie Sam in Casablanca. Die Küche war kantonesisch auf hohem Niveau und Spezialität war die Eisenplatte, auf der das Fleisch brutzelte. Das Grand Orient war auch während der Ratsiraka-Diktatur so mondän wie es in der karg-sozialistischen Phase der 1970er und der verarmten 1980er Jahre möglich war. Irgendwann um die Jahrtausendwende schloss das Grand Orient einfach die Tore. Das Haus gammelt seither vor sich hin. Eine Epoche ging zu Ende.

Das vor wenigen Jahren in einem reicheren Quartier der Stadt neuentstandene Grand Orient mag mit streamliniger Schönheit und gefälliger Dekoration punkten wollen, doch hinter dem chinesischen Kunstkitsch ist weder Herz noch Wärme zu spüren. Der Charakter des alten Grand Orient ging nicht ins neue Grant Orient über.

Doch zurück zum Jasmin. Vielleicht ist jetzt die Zeit für das Jasmin gekommen, die traditionelle kantonesische Küche weiterhin zu zelebrieren. Denn langsam werden die richtigen, die traditionellen chinesischen Restaurants in Antananarivo knapp. Natürlich gibt es noch ein paar kleine davon, eher Gargottes und Nudelsuppenshops. Und es gibt etliche Restaurants, eröffnet von den neuen Chinesen und erkennbar an herzlosem Pomp und schlechter Küche.

Also ein Grund mehr, das Jasmin aufzusuchen. Es vermietet übrigens auch Zimmer, nennt sich aber bescheiden 'chambre d'hôte'.
Im Speisesaal steht ein altes Solex. Für Kenner: ein Solex S3800. Allein daher sollte man mal zum Jasmin gehen. Es fahren natürlich auch Taxi dorthin.

le menu / die Speisekarte

2020: taux de change / Kurs: 10.000 Ar = ca. 2,5 Euro / knapp 3 CHF

Menu complet Jasmin Antananarivo

Nos entrées

Marinade de poisson cru 12.000 Ar
Mixed vegetables with raw fish
Carpaccio de zébu 11.000 Ar
Carpaccio of beef
Carpaccio de poisson fume 11.000 Ar
Carpaccio of smocked fish
Carpaccio de cabot 11.000 Ar
Carpaccio of fish
Nems maison 12.000 Ar
Spring rolls made home
Crabe farci 11.500 Ar
Stuffed crab
Beignet de crevette 13.000 Ar
Deep-fried shrimps
Panier de dim sum 12.500 Ar
Various of steamed Chinese raviolis
Ha kao / bouchons / pao 12.500 Ar
Chinese raviolis
Rouleaux de printemps 11.000 Ar
Vegetable spring rolls
Salade thaïlandaise 10.000 Ar
Thaï salad
Croquette de calamars 14.000 Ar
Squid croquette
Croquette de crevette 14.000 Ar
Shrimps croquette
Croquette de poisson 14.000 Ar
Fish croquette
Poisson fumé chiffonnade 11.500 Ar
Smoked fish in salad

Nos soups

Soupe van tan mine 10.000 Ar
Van tan soup garnished
Soupe demi lune 10.000 Ar
Soy kao soup
Soupe Jasmin 15.000 Ar
Jasmin’s soup speciality
Soupe de canard 11.000 Ar

Duck soup
Fondue royale 2pers 30.000 Ar
Royal steamed bowl
Maxi chinoise 4pers 40.000 Ar
Maxi chinese soup
Soupe de riz 10.000 Ar
Asiatic rice soup

Nos plats
Chop suey au choix 14.000 Ar
Stir-fried vegetable with choice
Poulet sauté champignon noir et gingembre 13.500 Ar
Stie-fried chicken with ginger and black mushroom
Coeur de filet mandarin 14.500 Ar
Filet of zebu on sillizing platter
Magret de canard 5 épices 15.500 Ar
Duck breast in mixed 5 spices
Magret de canard sauce poivre vert 15.500 Ar
Duck breast with green pepper sauce
Canard laqué concombres confits 16.000 Ar
Peking duck with saurish cucumber
Travers de porc au caramel 15.500 Ar
Spare rib with caramel
Echine de porc à l'ananas 15.000 Ar
Griskin with pineapples
Tsa sio troy sam sauté 15.000 Ar
Peking pork with vegetables
Porcelet laqué 16.500 Ar
Peking piglet
Crevette au curry-coco 15.000 Ar
Shrimps in coconut and curry sauce
Crevette sauce ail 15.000 Ar
Shrimps with garlic sauce
Duo de crevette-calmar 16.000 Ar
Duo of shrimps and squid
Calmar au choux de chine 15.000 Ar
Squid with Chinese vegetable
Bol-renversé 14.500 Ar
Up-down bowl rice
Mine sao garnie 14.500 Ar
Fried noodles
Tilapia frit 15.000 Ar
Fried fish
Tilapia en deux cuisson 16.000 Ar
Steamed and fried fish with sauce

Filet de poisson menière 14.500 Ar
Fish filet with better sauce

Accompagnements
Riz blanc
Riz aux légumes
Pomme sautée ou frite
Pate sautée
Légumes sautés

Nos desserts
Crêpes à l'orange 7.000 Ar
Pancakes with orange thick juice
Bananes flambées 7.000 Ar
Bananas flambed
Ananas caramelises 7.000 Ar
Pineapples with caramel
Coupe glacée nougatine 7.000 Ar
Ice cream with nougat sweet
Glace au chocolat chaud 7.000 Ar
Ice cream with hot chocolate

Nos boissons

Soft
Eau minéral GM 5.000 Ar
Eau minéral PM 3.500 Ar
Boisson hygiénique GM 5.000 Ar
Boisson hygiénique PM 3.500 Ar
Jus naturel 3.000 Ar
Carafe de jus 10.500 Ar

Les bières
Bière GM 6.000 Ar
THB PM 5.000 Ar
Fresh GM 5.500 Ar
Fresh PM 4.500 Ar

Nos digestifs
Armagnac 13.500 Ar
Calvados 13.500 Ar
Liqueur chinois 5.000 Ar
Dzama (rhum) 4.500 Ar
Punch maison 7.000 Ar
Rhum arrangé 7.000 Ar

Nos apéritifs
Whisky 12.500 Ar
Gin 8.500 Ar
Martini 9.000 Ar
Porto 8.500 Ar
Pastis 8.500 Ar
Ricard 9.500 Ar

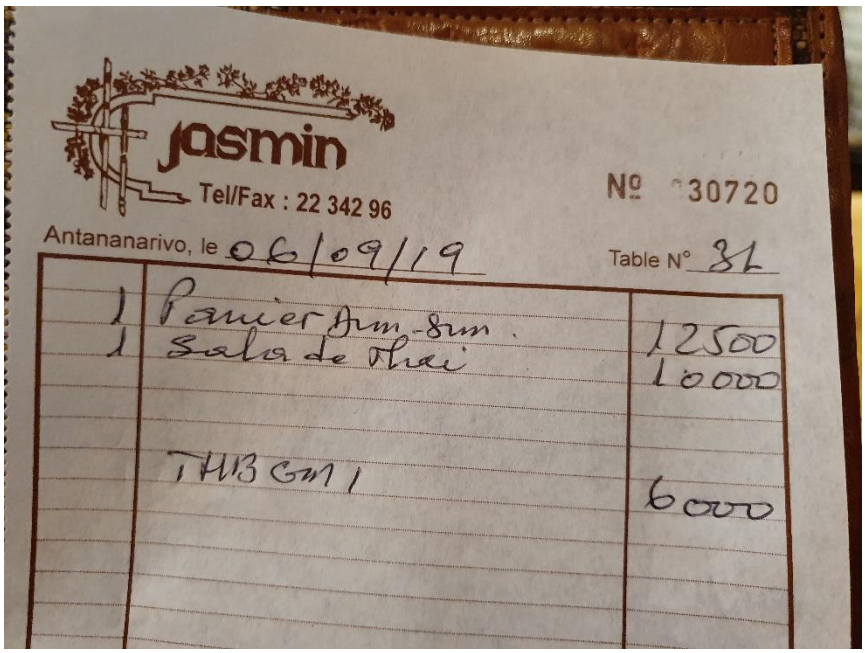
Vodka 8.000 Ar
Maromby 6.500 Ar
Suze 8.500 Ar
Kir 8.500 Ar
Vin de pêche 6.500 Ar
Bailley's 11.000 Ar
Carte noire 18.500 Ar
Marie brizard 9.000 Ar

Vin de Bordeaux (bouteille) 105.000 Ar

Vins Sud Af
Ballon 10.000 Ar
Carafon 22.000 Ar

Vins du pays
Grand cru GM 22.000 Ar
Grand cru PM 12.500 Ar
Ballon 6.500 Ar
Carafon 15.000 Ar

Boissons chaudes
Expresso 3.500 Ar
Thé 3.000 Ar
Chocolat chaud 3.500 Ar



PRIORI Reisen Voyages Travels
Antananarivo / Madagascar
Basel Suisse / Schweiz

www.madagaskarhaus.ch

info@priori.ch