

Agadir

Die moderne Touristenstadt

Die Küstenstadt ist durch ihre Lage an der Gran-Canaria-Strömung beliebt bei Touristen, da es das ganze Jahr über warm und angenehm zum Schwimmen ist.

Aus der Gegend um Agadir herum kommt das berühmte Arganöl (auch in der Boutique erhältlich), welches in unterschiedlichsten Gerichten zum Einsatz kommt, z.B. in der Tajine „Kheti Sghira Kawtar“.

Appetitmacher:

Argano

Portion Arganöl: 6,50 €
2 Sorten, mild und kräftig, mit Hausbrot

Situna

Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Hausbrot 5,30 €

Vorspeisen:

Salat „Sarah“

Grüner Salat, Römersalat, Tomaten, Gurken, Ei, Tunfisch 10,00 €
frische Kräuter, arabische Gewürze und Arganöl

Warme Vorspeise „Karim“

Gegrillte Aubergine, Ziegenkäse, Tomaten, Thymian, 7,60 €
frische Kräuter und Arganöl

Warme Vorspeise „Youssef“ *Vegan*

Spinat mit eingelegten Zitronen, Oliven, frischen Kräutern, arabischen 7,90 €
Gewürzen und Arganöl

Agadir

Hauptspeisen:

Couscous „Kheti Sghira Kawtar“ *Vegan*

Couscous mit tagesfrischem Gemüse, Kichererbsen, Safran, Tomaten, frischen Kräutern, arabischen Gewürzen und Arganöl 12,70 €

„Elvira“ (*)

Doradenfilet Royal mit arabischen Gewürzen, frischen Kräutern, serviert mit Kartoffelchips und Spinat, dazu Hausbrot als Beilage 21,50 €

Tajine „Hinda“

Tajine mit Hühnerfleisch, karamellisierten Aprikosen, Nüsse, Sesam und arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot 18,60 €

Gegrilltes „Khadama Fil Kosina“ *Kafta*

Vier gegrillte Angusrinderhackfleischspieße mit frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce, dazu Hausbrot als Beilage 17,90 €

Beilage „für alle Speisen“

Portion Couscous mit Gemüse-Sauce 3,50 €

Hausbrot 2,50 €

Dessert:

Amirah

Mandelkuchen mit hausgemachtem Amlou „Sauce aus Mandeln, Honig und Arganöl“ 5,90 €