

Rabat

Die Hauptstadt

Das Couscous „Royal“ ist eine der schwierigsten, da sie drei unterschiedliche Fleischsorten mit unterschiedlichen Garzeiten beinhaltet.

Vorspeise „Elham“

Gebratene Bällchen aus Kichererbsen, arabischen Gewürzen und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Sauce 6,10 €

Hauptspeisen:

Couscous „Royal“

Couscous mit drei Fleischsorten: 25,00 €
Lammfleisch von Bergschaf, Hähnchenfleisch,
Rinderhackfleischwürstchen,
Gemüse der Saison, Kichererbsen, Mandeln, Ei und Arganöl

Tajine „Sakina“

Tajine mit Angusrindhackfleisch, Erbsen, Tomatensauce, Ei, frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot 16,90 €

Gegrilltes „Naoufel“

3 gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Sesam, frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce und Hausbrot als Beilage 14,90 €

Dessert:

Aminah

Pudding mit Rosengewürz und arabischen Gewürzen 5,90 €

Afaf

Marokkanisches Gebäck 125 g 6,50 €