

# Tanger

## Die mediterrane Küche

Durch seine Lage an der nordafrikanischen Küste bestimmen zu einem großen Teil Meeresfrüchte die Küche von Tanger.

### **Salat „Rachida“** (\*)

Meeresfrüchte mit Tomaten, grüner Salat, Zitronensaft, frischen Kräutern und Olivenöl

11,90 €

### **Hauptspeisen:**

### **Couscous „Abdeljalil“** (\*)

Couscous mit Meeresfrüchten

16,90 €

### **Couscous „Adoua“**

Couscous mit Hähnchenfleisch, Gemüse der Saison, Kichererbsen und frischen Kräutern

14,90 €

### **„Assiya“** (\*)

Gebackene Sardinen mit Kräutern und arabischen Gewürzen dazu Auberginen-Püree und einer gegrillten Paprika, serviert mit einer traditionellen Zitronensauce und Hausbrot

15,50 €

### **Gegrilltes „Rahali“** (\*)

Drei gegrillte Krabbenspieße mit frischen Kräutern, arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce, dazu gegrilltes Gemüse und Hausbrot als Beilage

25,00 €

### **Gegrilltes „Oumaima“** *Vegan*

Verschiedene gegrillte Gemüsesorten mit frischen Kräutern und Arganöl, dazu Hausbrot als Beilage

12,00 €

### **Dessert „Aliya“**

Saftige Orangenscheiben mit Zimt und Orangenblütenwasser

5,50 €