

Marrakesch

1001 Nacht

Die traditionelle Stadt nahe des Atlasgebirges besticht nicht nur durch unglaublich viele Sehenswürdigkeiten sondern auch durch ihre spannende Lage. So kann man selbst im warmen Sommer von der Stadt aus die schneebedeckten Berge sehen.

Die Tajine „Ghita“ (Rindfleisch, Pflaumen, Mandeln und Ei) ist ein gern gegessenes Gericht aus dieser Stadt.

Vorspeisen:

Kalte Vorspeise „Khaoula“ *Vegan*

Paste aus Auberginen, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, frische Kräuter, Zitronensaft und Olivenöl

6,90 €

Warme Vorspeise „Hajar“

Drei kleine Fladenbrötchen mit unterschiedlicher Füllung:

- Angusrinderhackfleisch und geschmorter Zwiebel
- Tunfisch und geschmorter Zwiebel
- Gegrillter Paprika, Zwiebel und Tomaten

9,00 €

منتج مغربي طبيعي

Marrakesch

Hauptspeisen:

Couscous „Malak“

Couscous mit Lammfleisch von Bergschaf, Gemüse der Saison, Safran, arabische Gewürze, frische Kräuter und Olivenöl 16,90 €

Couscous „Jihan“

Couscous mit Angusrindfleisch, Gemüse der Saison, Kichererbsen und frische Kräuter 16,50 €

Tajine „Ahmed“

Tajine mit Hühnerfleisch, eingelegte Zitronen, Oliven, Safran, frische Kräuter, arabische Gewürze, serviert mit Hausbrot 17,50 €

Tajine „Ghita“

Tajine mit Angusindfleisch, Pflaumen, Mandeln, Ei und Sesam und Safran, serviert mit Hausbrot 18,50 €

Tajine „Aicha“

Tajine mit Lammfleisch von Bergschaf, karamellisierten Feigen, Mandel, Ei, Sesam und Safran, serviert mit Hausbrot 21,50 €

Gegrilltes „Mashwi Royal“

Drei Sorten gegrilltes Fleisch: Lammkotelett, Hühnerschenkel und Angusrindhackfleisch, serviert mit zwei verschiedenen traditionellen marokkanischen Saucen, dazu gegrilltes Gemüse, Hausbrot und Arganöl 29,00 €

Dessert:

Dalila

Marokkanische Crepés mit Honig 5,90 €