BIODMAROG











حلال *Halal*

DE-ÖKO-006

Spezialitäten aus Agadir	Bio soli so den Wendelnung
BIO-Appetitmacher: Hummus: Portion Hummus mit Hausbrot Argano: Portion Arganöl mit Hausbrot Situna: Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Hausbrot	6,20 € 6,80 € 6,20 €
BIO-Vorspeisen:	
Vorspeisenplatte für 2 Personen (+ jede weitere 12 €)	
Spinat mit eingelegten Zitronen, gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse und Tomate, Paste aus gegrillter Aubergine, Paste aus Auberginen, Tomaten, Paprika, 2x Falaffeln	27,00€
Salat "Sarah": Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Tunfisch frische Kräuter, arabische Gewürze und Arganöl	13,50€
Warme Vorspeise "Karim": Gegrillte Aubergine, Ziegenkäse, Tomaten, Thymian, frische Kräuter und Arganöl	10,20€
Warme Vorspeise "Youssef" Vegan	
Spinat mit eingelegten Zitronen, Oliven, frischen Kräutern, arabischen Gewürzen und Arganöl	10,20€
BIO-Hauptspeisen:	
Couscous "Kheti Sghira Kawtar": Couscous mit tagesfrischem Gemüse, Safran, Tomaten, frischen Kräutern, arabischen Gewürzen und Arganöl	15,50€
" Elvira" (*): Doradenfilet Royal mit arabischen Gewürzen, frischen Kräutern, serviert mit Kartoffelchips und Spinat, dazu Hausbrot als Beilage	25,00€
Tajine "Hinda": Tajine mit Hühnerfleisch, karamellisierten Aprikosen , Nüsse, Sesam und arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot	22,50€
Gegrilltes "Manel": gegrillte marokkanische Hackfleischwurst "Merguez", Couscoussalat mit Minze, Gurke, Paprika mit frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce, dazu Hausbrot als Beilage	19,50€
BIO-Beilage "für alle Speisen"	
Portion Couscous mit Gemüse-Sauce	4,00€
Hausbrot	3,20€
Kartoffelchips	5,10€
BIO-Dessert:	
Amirah: Tageskuchen nach Wahl	9,50€

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

Spezialitäten aus Fès	Bio sub so di di di finanzia su
BIO-Vorspeisen:	
Suppe "Harira" (saisonabhängig)	
Marokkanische Suppe, Angusrindfleisch, Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern	8,00€
Suppe "Nadia" Vegetarisch (saisonabhängig)	
Marokkanische Suppe, vegetarisch mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern	7,00€
Salat "Mouna"	
Couscous mit Ziegenkäse, Tomaten, Frühlingslauch, Salat, Nüssen, Ei, Oliven und Arganöl	13,50€
Kalte Vorspeise "Maria"	
Gebratene Aubergine in Olivenöl mit Zitrone, arabische Gewürze und frische Kräuter, dazu hausgemachte Mandelsauce und Hausbrot	10,20€
BIO-Hauptspeisen:	
Couscous "Tafaya"	
Couscous mit Hühnerfleisch, Zwiebel, Rosinen, Blumenwasser, Mandeln, Ei,	21,00€
Zimt, arabischen <mark>G</mark> ewürzen und frischen Kräutern	
Tajine "Narzis <mark>s</mark> a"	
Tajine mit Angusrindfleisch, Erbsen, Wildfenchel, Karotten, frischen Kräutern, Safran und arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot	23,00€
Tajine "Narima"	
Tajine mit Lammfleisch vom Bergschaf, karamellisierten Cocktailtomaten, Zimt, arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot	26,00€
Gegrilltes "Abdellah"	
Fünf gegrillte Lammkoteletts vom Bergschaf, frischen Kräutern, arabische	33,00€
Gewürzen und Minze, serviert mit einer traditionellen Sauce, dazu gegrilltes	
Gemüse und Hausbrot als Beilage	
BIO-Dessert:	
Odilia Mango	
Mango, Naturjoghurt, weiße Schokolade, Schlagsahne,	10,50€
hausgemachte Kekse, Rosenblumenwasser, Datteln, Pinienkerne und	

Pistazienkerne

Spezialitäten aus Marrakesch



BIO-Vorspeisen:

Paste aus Auberginen, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, 9,50 € frische Kräuter, Zitronensaft, Olivenöl und Hausbrot

BIO-Hauptspeisen:

Couscous "Malak"

Couscous mit Lammfleisch von Bergschaf, Gemüse der Saison, Safran, 20,90 € arabische Gewürze, frische Kräuter und Olivenöl

Couscous "Jihan"

Couscous mit Angusrindfleisch, Gemüse der Saison, Safran, arabische
Gewürze und frische Kräuter

20,30 €

Tajine "Ahmed"

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

Tajine "Ghita"

Tajine mit Angusrindfleisch, Pflaumen, Mandeln, Ei und Sesam und Safran, serviert mit Hausbrot 23,20 €

Tajine "Aicha"

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

25,50 €

Gegrilltes "Mashwi Royal"

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

BIO-Dessert:

Dalila: Marokkanische Crepés mit Honig 8,50 €

Amin: Frisches Tandoori-Süßes Brot belegt mit zwei Eiskugeln nach Wahl, Hausgemachte Marmelade, Zimt und Sahne

Spezialitäten aus Tanger



BIO-Sa	lat "I	Rach	ida"	(*)
--------	--------	------	------	-----

Meeresfrüchte mit Tomaten, grüner Salat, Zitronensaft,	15,00€
frischen Kräutern und Olivenöl	

BIO-Hauptspeisen:

Couscous "Abdeljalil" (*)

Couscous mit Meeresfrüchten	20,50€
-----------------------------	--------

Couscous "Adoua"

Couscous mit Hähnchenfleisch, Gemüse der Saison, arabischen Gewürze	18,50€
und frischen Kräutern	

"Assiya" (*)

Gebackene Sardinen mit Kräutern und arabischen Gewürzen dazu	19,80€
Auberginen-Pürre und einer gegrillten Paprika, serviert mit einer	
traditionellen Sauce und Hausbrot	

Gegrilltes "Rahali" (*)

Gegrillte Garnelen mit frischen Kräutern, arabischen Gewürzen,	28,50€
serviert mit einer traditionellen Sauce, dazu gegrilltes Gemüse und	•
Hausbrot als Beilage	

Gegrilltes "Oumaima" Vegan

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

Dessert "Aliya" Vegan

Saftige Orangenscheiben mit Zimt und Orangenblütenwasser	6,80€
--	-------

Spezialitäten aus Rabat	Bio so the Woodnerg
BIO-Vorspeise "Elham" Gebratene Bällchen aus Kichererbsen, arabischen Gewürzen und frischen Kräuter, dazu hausgemachte Sauce	8,50€
BIO-Hauptspeisen:	
Couscous "Royal" Couscous mit drei Fleischsorten: Lammfleisch von Bergschaf, Hähnchenfleisch, Merguez Gemüse der Saison, Kichererbsen, Mandeln, Ei und Arganöl	31,00€
Tajine "Sakina"	
Tajine mit Angusrindhackfleisch, Erbsen, Tomatensauce, Ei, frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot	20,50€
Gegrilltes "Naoufel"	
3 gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Sesam, frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce und Hausbrot als Beilage	18,00€
BIO-Dessert:	
Aminah	
Pudding mit Rosengewürz und arabischen Gewürzen	8,50€
Royal	
	600,00€
Kharof Maschwi: Ganzes Lamm aus dem Ofen (nur auf Bestellung drei Tage vorher)	333,333
Bastilla Hähnchen: (für zwei Personen)	58,50€
Blätterteig, gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebel, Eier, Honig, arabischen Gewürzen, Mandel, Zimt und Blumenwasser (nur auf Bestellung einen Tag vorher)	
Bastilla Meeresfrüchte und Fisch (*): (für zwei Personen)	69,00€
Blätterteig, gefüllt mit Meeresfrüchten, Fischstücke, Oliven, Glasnudeln, Safran, arabischen Gewürzen, frischen Kräutern und Zitronensaft (nur auf Bestellung einen Tag vorher)	



Getränke



	/	
Getränke		Bio soft of the Westerland
BIO-Aperitif		/
L'Osteria Bio Vermouth: Biologico Italiano, 16,0%	2cl	4,60€
Janot Bio Pastis: Agriculture Biologique France, 45,0%	2cl	5,40€
Rum Ron de marinero: Bio Rum mit Melasse verfeinert, 40,0%	2cl	6,50€
Amaretto di Mattia Walcher: Bio aus Bittermandelöl, 28,0%	2cl	5,60€
BIO-Cocktails (alkoholfrei)		
Marrakesch: Karotte, Ananas, Orange, Honig, Mandel, Zimt, Eiswürfel	0,401	9,00€
Ourika: Minze, Mango, Orange, Eiswürfel	0,401	8,50€
Asilah: Minze, Mango, Zitrone, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel	0,401	8,50€
BIO-Cocktails (alkoholisch)		
Marokko: Passionsfrucht, Wodka, Limetten, Rohrzucker, Vanillesirup, Soda, Eiswürfel	0,331	9,00€
Mohammedia: Gin, Zitronensaft, Rohrzucker, Brombeersaft, Blaubeersaft, Vanillesirup, Soda, Eiswürfel	0,331	9,00€
BIODuMAROC: würziger Rum, Zucker, Ingwer, Zitrone, karamellisierter Zucker, Soda, Eiswürfel	0,401	10,00€
Casablanca: Clouds Bio-Gin 42%, Holunder-Rose-Limo, Limette, Minze, Eiswürfel	0,40	11,5€
Nador: Sauvignon Blanc 12,5%, Zitronenlimo, Zitronensaft, Minze, Eiswürfel	0,331	9,00€
Safi: Moonlight Rosé 12,5%, Rosenlimo, Zitronensaft, Eiswürfel	0,331	9,00€
Meknés: Moonlight Rosé 12,5%, The Illuminist Dry Gin 45%, Zitronensaft, Honig, Soda, Eiswürfel	0,331	10,00€
Essaouira: The Illuminist Dry Gin 45%, Zitronensaft, Rosmarin, Soda, Eiswürfel	0,331	9,60€
Tiznit: The Illuminist Dry Gin (45%), Aqua Monaco Tonic, Eiswürfel	0,401	11,00€
El Jadida: Clouds Gin (42%), Aqua Monaco Herbal Tonic, Eiswürfel	0,40 I	11,00€
Wasser		
Bio-Kristall Medium oder Still	0,751	8,00€
Bio-Kristall Medium oder Still	0,251	3,80€
Tafelwasser	0,51	3,00€
	^	\sim

 \Diamond

 \Diamond

\$

V V V V V	~	
Bio-Limonaden Getränke		Bio soft 50 dee Meroráning
Rosenwasser-Limonade: Mineralwasser, Rosenwasser, Puderzucker, frische Blüten nach Saison und Zitronensaft	0,251	4,80€
Holunder-Rosenwasser-Limonade: Holundersirup, Rosenwasser, Limettensaft	0,251	4,80€
Minz-Limonade: Limettensaft, Minzblätter, Zucker, Kardamom	0,251	5,30€
Ingwer-Limonade: Brauner Zucker, frischer Ingwer, Zitronensaft und Mineralwasser	0,251	5,50€
Safran-Ingwer-Limonade: Safran, Brauner Zucker, frischer Ingwer, Zitronensaft und Mineralwasser	0,251	5,80€
Bio-Säfte (Demeter)		
Orangensaft (Direktsaft)	0,251	4,00€
Kokos-Ananas-Fruchtcocktail	0,251	4,50€
Mango-Maracuja-Fruchtcocktail	0,251	5,00€
Johannisbeerensaft (Fruchtcocktail)	0,251	4,80€
Traubensaft Weiß (Milder Direktsaft)	0,251	4,30€
Traubensaft Rot (Naturtrüber Direktsaft)	0,251	4,30€
Exotik (Kokos, Zimt, Orange, Apfel, Traube, Maracuja, Acerola, Agaven)	0,251	4,80€
Warme Getränke		
Espresso Bio-Arabica		3,20€
Kaffee Bio-Arabica		4,00€
Kaffeechai (Grüner Bio-Kaffee und Kardamom)		5,50€
Kaffeechai (Grüner Bio-Kaffee und arabische Gewürze)		5,60€
Latte Macchiato		5,60€
Cappuccino		5,00€
Marokkanischer Mokka Kaffee		6,20€
Heiße Schokolade	0,33 l	5,10€
Frische Bio-Minztee Kanne	0,25 l 0,40l 0,75l	4,50 € 5,50 € 7,80 €
Frische Bio-Kräutertee Kanne	0,25 l 0,40l 0,75l	4,50 € 5,60 € 7,80 €
Grüner Tee mit Milchschaum und Rosengewürz		5,10€
Schwarzer Tee mit Milchschaum und arabischen Gewürzen		5,50€
Schwarzer Tee mit Milch, arabischen Gewürzen und Safran		6,00€
Verveine Tee mit Milchschaum und Rosengewürz		5,10€

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

Getränke	•	BiO
Bio-Bier		85 Gto-Verordnung
Lammsbräu Edel Hell	0,51	4,95€
Lammsbräu Weißbier	0,51	4,80€
Lammsbräu Dinkelbier	0,331	4,40
Lammsbräu Radler	0,51	5,00€
Lammsbräu Dunkel Weißbier	0,51	4,80€
Lammsbräu Dunkelbier	0,51	4,80€
Lammsbräu Edel Hell alkoholfrei	0,331	4,50€
Lammsbräu Weißbier alkoholfrei	0,51	4,80€
Lammsbräu Dunkel Weißbier alkoholfrei	0,51	4,30€
Bio-Weinflaschen Rot		
Fiori Naturali Rosso:	0,751	25,00€
Bio-Wein aus Italien, 13,0%	0,251	10,40€
Tre Piume' Rosso Veronese: Bio-Wein aus Italien, 12,5%	0,75l 0,25l	30,00 € 12,00 €
Shiraz Moonlight Organics:	0,751	29,00€
Bio-Wein aus Südafrika, 13,0%	0,251	12,00€
Chateau La Baronne Les Chemins:	0,751	51,00€
Vin Biologique Agri <mark>cu</mark> lture France, 14,5%	0,251	16,00€
les Petits travers:	0,751	45,20 €
Vin Biologique Agriculture France, 12,5%	0,251	15,80€
le Blaireau Vieux Carignans:	0,75l 0,25l	38,00 € 14,00 €
Vin Biologique Agriculture France, 13,5%		-
Vin Biologique Agriculture France 14,0%	0,75l 0,25l	40,5 € 15,3 €
	•	•
Bio-Weinflaschen Rosé		
Rosé Moonlight Stellar Organics:	0,75l 0,25l	26,00 € 11,00 €
Bio-Wein aus Südafrika, 12,5% Tre Piume' Rosato Veneto IGP:	0,751	30,00 €
Bio-Wein aus Italien, 12,5%	0,751	12,00 €
Côtes de Provence Rosé AOP Pinchinat:	0,751	45,00€
Vin Biologique Agriculture France, 14,5%	0,251	16,00€

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

 \Diamond

Getränke



Bio-Weinflascl	hen Weiß
-----------------------	----------

DIO-Mellillascileli Melis		
Fiori Naturali Bianco:	0,751	26,00€
Bio-Wein aus Italien, 12,0%	0,251	11,00€
Tre Piume' Bianco Veneto IGP:	0,751	30,00€
Bio-Wein aus Italien, 12,5%	0,251	12,00€
Chenin blanc Moonlight Organics:	0,751	26,00€
Bio-Wein aus Südafrika, 13,0%	0,251	11,00€
Chardonnay-Chenin blanc Lazanou :	0,751	50,00€
Bio-Wein aus Südafrika, 12,5%	0,251	18,00€
Côtes de Provence Blanc Pinchinat:	0,751	46,00€
Vin Biologique Agriculture France, 14,5%	0,251	16,00€
Bio-Edelbrände		
Humbel Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand:	2-1	C CO C
Bio-Schweiz, 43,0%	2cl	6,60€
Humbel Nr. 21 Gelber Bio Williams Selection:	2cl	6 00 6
Birnenbrand 2013, Bio-Schweiz, 43,0%	20	6,90€
Bio-Grappa		
Autori della Grappa Bio Moscato Torelli/Rovero:	2-1	F 00 C
Bio-Grappa aus Italien, 41,0%	2cl	5,90€
Autori della Grappa Bio Barbera Affinata Rovero:	2cl	6,80€
Bio-Grappa aus Italien, 41,0%	20	0,00€
Bio-Cognac		
Pinard Cognac XO 1990 Lemaire Bio:	2cl	15,20€
Biologique Agriculture France, 40%	201	13,20 €
Bio-Spirituosen		
Clouds Bio Gin:	2-1	0.60.6
Bio-DestiSuisse 2013, 42%	2cl	9,60€
Bio-Champagner & Co.		
Pizzolato : Bio-Prosecco aus Italien, 10,5%	0,3751	21,50€
Stellar Extra Dry: Bio-Schaumwein aus Südafrika, 13,0%		,
	0,751	38,00€
Fleury Rosé Carte Rouge: Bio-Champagne de France, 12,5%	0,3751	51,00€
Fleury Pere & fils Brut: Bio-Champagne de France, 12,5%	0,751	130,00€

Catering & Partyservice



Bei Ihrer Hochzeitsfeier, Familienfeier oder Ihrem Firmenfest entführen wir Ihre Gäste in eine kulinarische Reise durch Marokko. Raffiniert, vielseitig machen wir mit Bioprodukten Ihren Event durch Perfektion zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot, genau zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hinweise

(*) Wir verwenden ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang

(**) Falls Zutaten nicht in BIO-Qualität verfügbar sind, sind diese gekennzeichnet

Wir sind ABCERT zertifiziert: **DE-ÖKO-006**

Wir haben auch eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung