

Spezialitäten aus Agadir

Appetitmacher:

Argano

Portion Arganöl: 6,00 €
2 Sorten, mild und kräftig, mit Hausbrot

Situna

Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Hausbrot 5,30 €

Vorspeisen:

Salat „Sarah“

Grüner Salat, Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Tunfisch 11,00 €
frische Kräuter, arabische Gewürze und Arganöl

Warme Vorspeise „Karim“

Gegrillte Aubergine, Ziegenkäse, Tomaten, Thymian, 8,50 €
frische Kräuter und Arganöl

Warme Vorspeise „Youssef“ *Vegan*

Spinat mit eingelegten Zitronen, Oliven, frischen Kräutern, arabischen 8,60 €
Gewürzen und Arganöl

Hauptspeisen:

Couscous „Kheti Sghira Kawtar“

Couscous mit tagesfrischem Gemüse, Kichererbsen, Safran, Tomaten, 13,50 €
frischen Kräutern, arabischen Gewürzen und Arganöl

„Elvira“ (*)

Doradenfilet Royal mit arabischen Gewürzen, frischen Kräutern, serviert 22,50 €
mit Kartoffelchips und Spinat, dazu Hausbrot als Beilage

Tajine „Hinda“

Tajine mit Hühnerfleisch, karamellisierten Aprikosen, Nüsse, Sesam und 19,50 €
arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot

Gegrilltes „Khadama Fil Kosina“ Kafta

Vier gegrillte Angusrinderhackfleischspieße mit frischen Kräutern und 18,95 €
arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce,
dazu Hausbrot als Beilage

Beilage: „für alle Speisen“

Portion Couscous mit Gemüse-Sauce 3,60 €

Hausbrot 2,80 €

Dessert:

Amirah

Tageskuchen mit hausgemachtem Amlou „Sauce aus Mandeln, Honig und 8,90 €
Arganöl“