

Spezialitäten aus Marrakesch



BIO-Vorspeisen:

Kalte Vorspeise „Khaoula“

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

8,50 €

Warme Vorspeise „Hajar“

Drei kleine Fladenbrötchen mit unterschiedlicher Füllung:

11,00 €

— Angusrinderhackfleisch und geschmorter Zwiebel

— Tunfisch und geschmorter Zwiebel

— Gegrillter Paprika, Zwiebel und Tomaten

BIO-Hauptspeisen:

Couscous „Malak“

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

18,50 €

Couscous „Jihan“

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

18,00 €

Tajine „Ahmed“

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

19,50 €

Tajine „Ghita“

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

20,50 €

Tajine „Aicha“

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

23,00 €

Gegrilltes „Mashwi Royal“

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

33,00 €

BIO-Dessert:

Dalila: Marokkanische Crepés mit Honig

7,50 €

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

9,00 €