

# Spezialitäten aus Marrakesch



## BIO-Vorspeisen:

### **Kalte Vorspeise „Khaoula“**

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

8,50 €

## 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 Merguez, 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 €