

Spezialitäten aus Marrakesch



BIO-Vorspeisen:

Kalte Vorspeise „Khaoula“

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

9,50 €

BIO-Hauptspeisen:

Couscous „Malak“

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

20,90 €

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

22,00 €

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

35,00 €

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

10,10 €