

Spezialitäten aus Rabat



BIO-Vorspeise „Elham“

Gebratene Bällchen aus Kichererbsen, arabischen Gewürzen und frischen Kräutern, 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

Kharof Maschwi:

Ganzes Lamm aus dem Ofen (nur auf Bestellung drei Tage vorher)

600,00 €

Bastilla Hähnchen: (für zwei Personen)

Blätterteig, gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebel, Eier, Honig, arabischen Gewürzen, Mandel, Zimt und Blumenwasser (nur auf Bestellung einen Tag vorher)

58,50 €

Bastilla Meeresfrüchte und Fisch (*): (für zwei Personen)

Blätterteig, gefüllt mit Meeresfrüchten, Fischstücke, Oliven, Glasnudeln, Safran, arabischen Gewürzen, frischen Kräutern und Zitronensaft (nur auf Bestellung einen Tag vorher)

69,00 €