

**BIO Du MAROC**®



ABCERT zertifiziert:  
**DE-ÖKO-006**



Wir haben auch eine Speisekarte mit  
Allergenkennzeichnung

# Orientalische selbstgemachte Nudeln



DE-ÖKO-006

Im Restaurant BIODuMAROC werden die Nudeln aus rein orientalischen BIO-Zutaten selbst hergestellt.

**Hinweis: Die selbstgemachten Nudeln können bei uns auch als Ware gekauft werden.**

## BIO-Nudelgerichte:



### **Safran-Nudeln mit Tomatensauce:**



Unsere hausgemachte Safran-Nudeln Serviert mit einer fruchtigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischer Petersilie, fein abgestimmt mit unseren hausgemachten arabischen Gewürzen. (vegan)  
„Auf Wunsch mit geriebenem Parmigiano (+ 2,00 €)“

21,00 €

### **Safran-Nudeln Rinderhackfleisch**

Unsere hausgemachte Safran-Nudeln Serviert in einer fruchtigen Tomatensauce mit Bio-Angusrind-Hackfleisch, frischen Kräutern und fein abgestimmt mit unseren hausgemachten arabischen Gewürzen.

24,50 €

### **Safran-Nudeln mit „Pesto Marrakech“**



Unsere hausgemachte Safran-Nudeln geschwenkt in unserem hausgemachten Basilikum-Pesto nach eigenem Rezept. Verfeinert mit gerösteten Bio-Mandeln, eingelegten Zitronen und fein abgestimmt mit unseren hausgemachten arabischen Gewürzen. (vegan)

22,50 €

### **Safran-Nudeln mit „Pesto - Hähnchenspieß“**

Unsere hausgemachte Safran-Nudeln mit marokkanischem Mandel-Basilikum-Pesto und eingelegten Zitronen, serviert mit einem frisch gegrillten Bio-Hähnchenbrustspieß.

24,50 €

### **Safran-Nudeln mit „Pesto - Wildgarnelenspieß“ (\*)**



Unsere hausgemachte Safran-Nudeln mit marokkanischem Mandel-Basilikum-Pesto und eingelegten Zitronen, serviert mit einem Grillspieß aus Wildgarnelen.

26,50 €

# Spezialitäten aus Agadir



DE-ÖKO-006

## BIO-Appetitmacher:



**Hummus:** Portion Hummus mit hausgemachtem Tandoori-Brot

6,50 €

**Argano:** Portion Arganöl mit hausgemachtem Tandoori-Brot

6,80 €

**Situna:** Oliven, Kräutern, Knoblauch mit hausgemachtem Tandoori-Brot

6,50 €

## BIO-Vorspeisen:

### Vorspeisenplatte für 2 Personen (+ jede weitere 13 €)

Spinat mit eingelegten Zitronen, gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse und Tomate, Pate aus gegrillter Aubergine, Pate aus Auberginen, Tomaten, Paprika, 2x Falafeln, serviert mit hausgemachtem Tandoori-Brot

27,50 €

### Salat „Sarah“

Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Tunfisch, frische Kräuter, arabische Gewürze und Arganöl

13,50 €

### Warme Vorspeise „Karim“

Gegrillte Aubergine, Ziegenkäse, Tomaten, frische Kräuter und Arganöl

10,20 €

### Warme Vorspeise „Youssef“ *Vegan*



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

10,20 €

## BIO-Hauptspeisen:

### Couscous „Kheti Sghira Kawtar“ *Vegan*



Couscous mit tagesfrischem Gemüse, Safran, Tomaten, frischen Kräutern, arabischen Gewürzen und Arganöl

18,50 €

### Gegrilltes Doradenfilet „Elvira“ (\*)

Edles Doradenfilet Royal aus Wildfang, fein abgestimmt mit arabischen Gewürzen und Kräutern. Serviert mit knusprigen Kartoffel-Wedges, Spinat und unserem täglich frisch gebackenen, warmen Tandoori-Brot als Beilage

26,00 €

### Hühnerfleisch-Tajine „Hinda“

Tajine mit Hühnerfleisch, karamellisierten Aprikosen, Nüsse, Sesam, arabischen Gewürzen, serviert mit hausgemachtem Tandoori-Brot

22,50 €

### Gegrilltes „Manel“

Gegrillte marokkanische Hackfleischwurst „Merguez“, Couscoussalat mit Minze, Gurke, Paprika mit frischen Kräutern und arabischen Gewürzen, serviert mit einer traditionellen Sauce und hausgemachtem Tandoori-Brot

20,50 €

## BIO-Beilage „für alle Speisen“

**Portion Couscous mit Gemüse-Sauce**

6,50 €

**Hausgemachtes Tandoori-Brot**

3,20 €

**Kartoffel-Wedges**

5,10 €

# Spezialitäten aus Fès



DE-ÖKO-006

## BIO-Vorspeisen:

### **Suppe „Harira“ (saisonabhängig)**

Traditionelle marokkanische Suppe mit Angusrindfleisch, Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern, Sellerie, hausgemachte Fadennudeln, arabische Gewürze und Kräutern

8,00 €

### **Suppe „Nadia“ Vegetarisch (saisonabhängig)**

Traditionelle vegetarische marokkanische Suppe mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern, Sellerie, hausgemachte Fadennudeln, arabische Gewürze und Kräutern

7,00 €

### **Salat „Mouna“**

Couscous mit Ziegenkäse, Tomaten, Frühlingslauch, Salat, Nüssen, Ei, Oliven und Arganöl

13,50 €

### **Kalte Vorspeise „Maria“ Vegan**



Gebratene Aubergine in Olivenöl mit Zitrone, arabische Gewürze und frische Kräuter, serviert mit hausgemachtem Tandoori-Brot

10,20 €

## BIO-Hauptspeisen:

### **Couscous „Tafaya“**

Couscous mit Hühnerfleisch, Zwiebel, Rosinen, Blumenwasser, Mandeln, Ei, Zimt, arabischen Gewürzen und frischen Kräutern

21,50 €

### **Rindfleisch-Tajine „Narzissa“**

Traditionelle Tajine mit Angusrindfleisch, Erbsen, Zucchini, Karotten, frischen Kräutern, Safran und arabischen Gewürzen. Serviert mit frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

23,00 €

### **Lamm-Tajine „Narima“**

Traditionelle Tajine mit zartem Lammfleisch vom Bergschaf, karamellisierten Tomaten, Zimt und arabischen Gewürzen. Serviert mit gebackenen, Tandoori-Brot als Beilage.

26,00 €

### **Gegrillte Lammkoteletts „Abdellah“**

Fünf saftig gegrillte Lammkoteletts vom Bergschaf, verfeinert mit frischen Kräutern, arabischen Gewürzen und Minze. Serviert mit einer traditionellen Sauce, gegrilltem Gemüse und frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

33,00 €

## BIO-Dessert:

### **Odilia Mango**

Mango, Naturjoghurt, weiße Schokolade, Schlagsahne, hausgemachte Kekse, Rosenblumenwasser, Datteln, Pinien- und Pistazienkerne

10,50 €

### **Amirah:** Tageskuchen nach Wahl

9,50 €

# Spezialitäten aus Marrakesch



DE-ÖKO-006

## BIO-Vorspeisen:

### **Kalte Vorspeise „Khaoula“** *Vegan*



Fein abgeschmeckte Paste aus Auberginen, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, frischen Kräutern, Zitronensaft und Olivenöl. Serviert mit frisch gebackenen Tandoori-Brot. *(vegan)*

9,50 €

## BIO-Hauptspeisen:

### **Couscous „Malak“**

Feiner, dampfgegarter Couscous mit marktfrischem Gemüse der Saison, Safran und arabischen Gewürzen, verfeinert mit Olivenöl und abgerundet mit kleinen, zarten Stücken vom Bergschaf-Lammfleisch.

20,90 €

### **Couscous „Jihan“**

Feiner, dampfgegarter Couscous mit marktfrischem Gemüse der Saison, Safran und arabischen Gewürzen, verfeinert mit Olivenöl und abgerundet mit kleinen, zarten Stücken vom Rindfleisch.

20,30 €

### **Hähnchen-Tajine „Ahmed“**

Traditionelle Tajine mit zartem Hühnerfleisch, eingelegten Zitronen, Oliven, Safran, frischen Kräutern und arabischen Gewürzen. Serviert mit unserem täglich frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

22,00 €

### **Rindfleisch-Tajine „Ghita“**

Traditionelle Tajine mit feinem Rindfleisch, süßen Pflaumen, Mandeln, Ei, Sesam und Safran. Serviert mit frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

23,20 €

### **Lamm-Tajine „Aicha“**

Traditionelle Tajine mit zartem Lammfleisch vom Bergschaf, karamellisierten Feigen, Mandeln, Ei, Sesam und Safran. Serviert mit frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

25,50 €

### **Gegrilltes „Mashwi Royal“**

Drei Sorten saftig gegrilltes Fleisch - Lammkotelett, Hähnchenschenkel und würzige Merguez. Serviert mit zwei verschiedenen traditionellen marokkanischen Saucen, gegrilltem Gemüse und frisch gebackenen Tandoori-Brot. Arganöl rundet dieses Festmahl ab.

35,00 €

## BIO-Dessert:

### **Dalila**

Marokkanische Crepés mit Honig

9,50 €

### **Amin**

Hausgemachtes süßes Tandoori Brot serviert mit zwei Eiskugeln nach Wahl, hausgemachte Marmelade, Zimt und Sahne

10,50 €

# Spezialitäten aus Rabat



DE-ÖKO-006

## BIO-Vorspeisen:

### **Elham**



Hausgemachte Falafeln aus Kichererbsen, arabischen Gewürzen und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Sauce

9,50 €

## BIO-Hauptspeisen:

### **Couscous „Royal“**

Feiner, dampfgegart Couscous mit marktfrischem Gemüse der Saison, Kichererbsen, gerösteten Mandeln und Ei. Verfeinert mit zarten Stücken von drei Fleischsorten: Bergschaf-Lammfleisch, Hähnchenfleisch und würziger Merguez. Arganöl rundet dieses königliche Festmahl ab.

31,00 €

### **Rinderhackfleisch-Tajine „Sakina“**

Traditionelle Tajine mit bestem Angusrind-Hackfleisch, Erbsen, Tomatensauce und Ei, verfeinert mit frischen Kräutern und arabischen Gewürzen. Serviert mit frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

21,50 €

### **Gemüse-Tajine „Berber“**



Eine traditionelle marokkanische Tajine mit marktfrischem Bio-Gemüse der Saison, schonend geschmort und veredelt mit Zitronen, Olivenöl, frischen Kräutern sowie abgestimmten arabischen Gewürzen. Dazu servieren wir frisch gebackenes Tandoori-Brot. (Vegan)

22,00 €

### **Gegrillte Hähnchenbrustspieße „Naoufel“**

Drei gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Sesam, verfeinert mit frischen Kräutern und arabischen Gewürzen. Serviert mit einer traditionellen marokkanischen Sauce, knackigem kleinen Salat und frisch gebackenen Tandoori-Brot als Beilage.

21,50 €

## BIO-Dessert:

### **Aminah**

Frischer Pudding mit Rosenwasser mit Rosengewürz

8,50 €

# Spezialitäten aus Tanger



DE-ÖKO-006

## BIO-Vorspeisen:

### **Salat „Rachida“ (\*)** 🍷

Meeresfrüchte mit Tomaten, grüner Salat, Zitronensaft, Olivenöl  
frischen Kräutern, arabische Gewürze

15,00 €

### **Kalte Vorspeise „Zyed“** *Vegan*

Fermentierte Aubergine mit Gemüse, Sesam, Knoblauch, Kräuter und  
arabische Gewürze

9,50 €

## BIO-Hauptspeisen:

### **Couscous mit Meeresfrüchten „Abdeljalil“ (\*)** 🍷

Feiner, dampfgegarter Couscous mit Tomatensauce, einer erlesenen  
Auswahl an Meeresfrüchten aus Wildfang. Verfeinert mit Olivenöl,  
frischen Kräutern und arabischen Gewürzen.

21,50 €

### **Couscous „Adoua“**

Feiner, dampfgegarter Couscous mit Hähnchenfleisch, Gemüse der  
Saison, arabischen Gewürze und frischen Kräutern

19,50 €

### **Gegrillte Wildgarnelen „Rahali“ (\*)** 🍷

Saftig gegrillte Wildgarnelen, verfeinert mit frischen Kräutern und  
arabischen Gewürzen. Serviert mit einer traditionellen marokkanischen  
Sauce, gegrilltem Gemüse und frisch gebackenen Tandoori-Brot als  
Beilage.

28,50 €

### **Gegrillte Gemüse-Variationen „Oumaima“** *Vegan*

Eine erlesene Auswahl an gegrillten Bio-Gemüsesorten, fein abgestimmt  
mit frischen Kräutern. Serviert mit frisch gebackenen Tandoori-Brot.  
Wertvolles marokkanisches Arganöl rundet diese Spezialität edel ab.  
(vegan)

21,50 €

## BIO-Dessert:

### **Aliya** *Vegan*

Saftige Orangenscheiben mit Zimt und Orangenblütenwasser

7,50 €

### **Hausgemachtes Bio-Eis**

3,00 €



DE-ÖKO-006

## Royal

### **Kharof Maschwi:**

600,00 €

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

### **Bastilla Hähnchen:** (für zwei Personen)

58,50 €

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

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



69,00 €

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

## Hinweise

(\*) Wir verwenden ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang

(\*\*) Falls Zutaten nicht in BIO-Qualität verfügbar sind, sind diese gekennzeichnet

Wir sind ABCERT zertifiziert:

**DE-ÖKO-006**

# Getränke



DE-ÖKO-006

## BIO-Aperitif

|                                                                                                                                      |      |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|
| <b>L'Osteria Bio Vermouth</b>  16,0%                | 2 cl | <b>4,60 €</b> |
| <b>Autentico Appiano Vermouth Rosso</b>  28,0%      | 2 cl | <b>4,80 €</b> |
| <b>Janot Bio Pastis</b>  45,0%                      | 2 cl | <b>6,50 €</b> |
| <b>Guajira Bio Fair Trade Rum</b> 40,0%                                                                                              | 2 cl | <b>5,50 €</b> |
| <b>Amaretto di Mattia Walcher</b>  28,0%            | 2 cl | <b>5,60 €</b> |
| <b>Biostilla Nocciola - Haselnuss Likör</b>  28,0%  | 2 cl | <b>4,50 €</b> |
| <b>Sanguines Biologiques - Orangen Likör</b>  40,0% | 2 cl | <b>6,00 €</b> |

## Bio-Edelbrände

|                                                                                                                                               |     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|
| <b>Humbel Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand</b>  43,0%  | 2cl | <b>6,80 €</b> |
| <b>Humbel Nr. 21 Gelber Bio Williams Birnenbrand</b>  43,0% | 2cl | <b>6,80 €</b> |

## Bio-Grappa

|                                                                                                                                       |     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|
| <b>Autori della Grappa Moscato</b>  41,0%          | 2cl | <b>5,90 €</b> |
| <b>Autori della Grappa Barbera Affinata</b>  41,0% | 2cl | <b>6,20 €</b> |

## Bio-Cognac

|                                                                                                                                  |     |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
| <b>Pinard Cognac XO 1990 Lemaire Bio</b>  40% | 2cl | <b>10,00 €</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|

## Bio-Spirituosen

|                                                                                                                                                                                                   |     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|
| <b>Clouds Bio Gin</b>  42%                                                                                     | 2cl | <b>6,00 €</b> |
| <b>Safran Bio Gin</b>   42% | 2cl | <b>6,50 €</b> |

## Bio-Champagner & Co.

|                                                                                                                              |         |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|
| <b>Pizzolato Rosé Spumante</b>            | 0,20 l  | <b>10,00 €</b>  |
| <b>Pizzolato Prosecco</b>                 | 0,75 l  | <b>30,00 €</b>  |
|                                                                                                                              | 0,375 l | <b>18,00 €</b>  |
| <b>Fleury Rosé Carte Rouge</b>  12,5%     | 0,375 l | <b>51,00 €</b>  |
| <b>Fleury Pere &amp; Fils Brut</b>  12,5% | 0,75 l  | <b>130,00 €</b> |

# Getränke



DE-ÖKO-006

## Bio-Wasser

|                                       |        |        |
|---------------------------------------|--------|--------|
| <b>Bio-Kristall</b> Medium oder Still | 0,75 l | 8,00 € |
|                                       | 0,33 l | 3,60 € |

## Bio-Cocktails (alkoholfrei)

|                                                                                            |        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Marrakesch:</b> Karotte, Ananas, Orange, Honig, Mandel, Zimt, Zitrone                   | 0,40 l | 9,50 € |
| <b>Atlas Ember:</b> Ingwer, Zitrone, Honig, Kardamom, arabische Gewürze, Eiweiß, Soda      | 0,25 l | 9,50 € |
| <b>Noor:</b> Zitrone, Birnensaft, Ginger Beer, Soda                                        | 0,25 l | 9,00 € |
| <b>Oriental Sunset:</b> Grenadine, Orange, Zitrone, Honig, Rosenwasser, Ginger Beer        | 0,40 l | 9,50 € |
| <b>Farah:</b> Zitrone, Mango-Maracuja, Kardamom, Ginger Ale                                | 0,40 l | 9,50 € |
| <b>Marrakesch Glow:</b> Venezero Aperitivo, Birnensaft, Grenadine, arabische Gewürze, Soda | 0,33 l | 9,50 € |

## Bio-Cocktails (alkoholisch)

|                                                                                                                           |        |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Mimosa:</b> Apfelsider 5,4%, Prosecco 11,2%, Apfelbrand 43%                                                            | 0,20 l | 10,00 € |
| <b>BIODuMAROC:</b> würziger Rum 40%, Zucker, Ingwer, Zitronensaft, Soda                                                   | 0,40 l | 10,00 € |
| <b>Oasis Rouge:</b> Bitterlikör 25%, roter Vermouth 16%, Prosecco 11,2 %                                                  | 0,33 l | 10,00 € |
| <b>Casablanca Twist:</b> Wodka 40%, Limettensaft, Ginger Beer, Birnenlikör 20%                                            | 0,25 l | 10,00 € |
| <b>Safi:</b> Moonlight Rosé 12,5%, Rosenwasser, Zuckersirup, Soda, Zitronensaft                                           | 0,33 l | 10,00 € |
| <b>Sahara Mint:</b> Birnenbrand 43%, Limettensaft, Zucker, Birnensaft, Ingwer, Minze, Rosenwasser                         | 0,40 l | 10,00 € |
| <b>Kenza:</b> Wodka 42 %, Orange, Ingwer, Zitrone, Ginger Beer                                                            | 0,25 l | 9,50 €  |
| <b>Amal :</b> Birnensaft, Prosecco 11,2%, Birnenlikör 20%, Soda                                                           | 0,33 l | 10,00 € |
| <b>El Jadida:</b> Safran Gin 42 %, Aqua Monaco Tonic Water                                                                | 0,40 l | 12,00 € |
| <b>Kharif:</b> Gin 42 %, Birnensaft, Limettensaft, Ginger Beer, Soda                                                      | 0,25 l | 9,50 €  |
| <b>Medina:</b> Veneziano Aperitivo 15%, Grenadine, Birnensaft, Limettensaft, Zimt, Soda                                   | 0,33 l | 10,00 € |
| <b>Espresso Martini Twist:</b> Wodka 40%, Haselnusslikör 28%, Espresso                                                    | 0,20 l | 10,50 € |
| <b>Golden Tin:</b> Feigen Gin 42%, Honig, hausgemachter Feigensirup, Zitronensaft, Orangenblütenwasser, arabische Gewürze | 0,20 l | 12,00 € |

# Getränke



DE-ÖKO-006

## Hausgemachte Bio-Limonaden

### Rosenwasser-Limonade

Mineralwasser, Rosenwasser, Puderzucker und Zitronensaft

0,25 l 4,80 €

### Holunder-Rosenwasser-Limonade

Holundersirup, Rosenwasser, Limettensaft

0,25 l 4,80 €

### Minz-Limonade

Limettensaft, Minze, Zucker, Kardamom

0,25 l 5,30 €

### Ingwer-Limonade

Brauner Zucker, frischer Ingwer, Zitronensaft und Mineralwasser

0,25 l 5,30 €

### Safran-Ingwer-Limonade: Safran, Brauner Zucker, frischer

Ingwer, Zitronensaft und Mineralwasser

0,25 l 5,50 €

## Bio-Säfte (Demeter) als Schorle 0,5l 6,00€

### Orangensaft (Direktsaft)

0,25 l 4,20 €

### Kokos-Ananassaft (Fruchtcocktail)

0,25 l 4,50 €

### Mango-Maracujasaft (Fruchtcocktail)

0,25 l 4,50 €

### Johannisbeerensaft (Fruchtcocktail)

0,25 l 4,50 €

### Traubensaft Weiß / Rot (Milder Direktsaft)

0,25 l 4,30 €

## Warme Getränke

### Espresso Bio-Arabica

3,20 €

### Kaffee Crema Bio-Arabica

4,00 €

### Kaffeechai Kardamom mit Grüner Bio-Kaffee

5,50 €

### Kaffeechai Arabische Gewürze mit Grüner Bio-Kaffee

5,60 €

### Latte Macchiato

5,60 €

### Cappuccino

5,00 €

### Marokkanischer Mokka Kaffee

6,20 €

### Heiße Schokolade

6,00 €

### Heiße Schoko-Ingwer mit frischer Ingwer, Honig und Sahne

8,00 €

### FrISChe Bio-Minztee oder Bio-Kräutertee Kanne

0,25 l 4,50 €

0,40 l 5,50 €

0,75 l 7,80 €

### Grüner Tee mit Milchschaum und Rosengewürz

5,10 €

### Schwarzer Tee mit Milchschaum und arabischen Gewürzen

5,50 €

### Schwarzer Tee mit Milchschaum, arabischen Gewürzen und Safran

6,00 €

### Verveine Tee mit Milchschaum und Rosengewürz

5,10 €

# Getränke



DE-ÖKO-006

## Bio-Bier

|                                              |        |               |
|----------------------------------------------|--------|---------------|
| <b>Lammsbräu Edel Hell</b>                   | 0,5 l  | <b>4,95 €</b> |
| <b>Lammsbräu Weißbier</b>                    | 0,5 l  | <b>4,80 €</b> |
| <b>Lammsbräu Glutenfrei</b>                  | 0,33 l | <b>4,20 €</b> |
| <b>Lammsbräu Radler</b>                      | 0,5 l  | <b>5,00 €</b> |
| <b>Lammsbräu Dunkel Weißbier</b>             | 0,5 l  | <b>4,80 €</b> |
| <b>Lammsbräu Dunkelbier</b>                  | 0,5 l  | <b>4,80 €</b> |
| <b>Lammsbräu Edel Hell</b> alkoholfrei       | 0,33 l | <b>4,20 €</b> |
| <b>Lammsbräu Glutenfrei</b> alkoholfrei      | 0,33 l | <b>4,20 €</b> |
| <b>Lammsbräu Weißbier</b> alkoholfrei        | 0,5 l  | <b>4,30 €</b> |
| <b>Lammsbräu Dunkel Weißbier</b> alkoholfrei | 0,5 l  | <b>4,30 €</b> |

## Bio-Weinflaschen Rot

|                                                                   |        |                |
|-------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>Stellar Winery Moonlight Shiraz</b> 🇿🇦                         | 0,75 l | <b>26,00 €</b> |
| Rebsorte: Shiraz, Merlot; Weinstil: ausgewogen; 13,0%             | 0,25 l | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Stellar Organics Pinotage W.O. Western Cape</b> 🇿🇦             | 0,75 l | <b>29,00 €</b> |
| Rebsorte: Pinotage; Weinstil: kräftig; 13,0%                      | 0,25 l | <b>10,50 €</b> |
| <b>La Baronne Les Lanes</b> 🇫🇷                                    | 0,75 l | <b>36,00 €</b> |
| Rebsorte: Carignan, Grenache; Weinstil: ausgewogen; 14,5%         | 0,25 l | <b>12,50 €</b> |
| <b>Ventoux Caroline Bonnefoy</b> 🇫🇷                               | 0,75 l | <b>27,00 €</b> |
| Rebsorte: Grenache, Syrah, Carignan; Weinstil: ausgewogen; 12,5%  | 0,25 l | <b>10,00 €</b> |
| <b>Le Blaireau Vieux Carignans</b> 🇫🇷                             | 0,75 l | <b>30,00 €</b> |
| Rebsorte: Carignans; Weinstil: ausgewogen; 13,5%                  | 0,25 l | <b>11,00 €</b> |
| <b>La Circulade</b> 🇫🇷                                            | 0,75 l | <b>26,00 €</b> |
| Rebsorte: Syrah; Weinstil: kräftig; 14,0%                         | 0,25 l | <b>9,50 €</b>  |
| <b>GENS ET PIERRES Merlot</b> 🇫🇷                                  | 0,75 l | <b>27,00 €</b> |
| Rebsorte: Merlot; 14,0%                                           | 0,25 l | <b>10,00 €</b> |
| <b>GENS ET PIERRES Sud-Sud Rouge</b> 🇫🇷                           | 0,75 l | <b>29,00 €</b> |
| Rebsorte: Merlot, Syrah, Carignan; Weinstil: unkompliziert; 13,6% | 0,25 l | <b>10,50 €</b> |

# Getränke



DE-ÖKO-006

## Bio-Weinflaschen Weiß

### **GENS ET PIERRES Chardonnay**

Rebsorte: Chardonnay; Weinstil: ausgewogen; 13,4%

0,75 l 27,00 €

0,25 l 10,00 €

### **Lugana Doc Collezione Fasoli**

Rebsorte: Trebbiano di Lugana (Verdicchio); Weinstil: ausgewogen; 13%

0,75 l 36,00 €

0,25 l 12,50 €

### **Stellar Winery Moonlight**

Rebsorte: Chenin Blanc, Sauvignon Blanc; Weinstil: ausgewogen, 12,5 %

0,75 l 26,00 €

0,25 l 9,50 €

### **Reyneke Organic**

Rebsorte: Sauvignon Blanc; Weinstil: ausgewogen; 13,5%

0,75 l 30,00 €

0,25 l 11,00 €

### **Côtes de Provence Blanc Pinchinat**

Rebsorte: Clairette, Rolle; Weinstil: ausgewogen; 13,5%

0,75 l 36,00 €

0,25 l 12,00 €

### **GOOD NATURED Chenin Blanc W.O. Coastal**

Rebsorte: Clairette, Rolle; Weinstil: ausgewogen; 13,5%

0,75 l 29,00 €

0,25 l 10,50 €

### **GENS ET PIERRES Nord-Sud Blanc**

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Chenin blanc, Grenache Gris; Weinstil: ausgewogen; 12,5%

0,75 l 29,00 €

0,25 l 10,50 €

## Bio-Weinflaschen Rosé

### **Stellar Wierre Rosé Moonlight**

Rebsorte: Chenin Blanc, Shiraz; Weinstil: ausgewogen; 12,5%

0,75 l 26,00 €

0,25 l 9,50 €

### **Tre Piume' Rosato Veneto IGP**

Rebsorte: Corvina, Corvinone; Weinstil: unkompliziert; 12,5%

0,75 l 25,00 €

0,25 l 9,00 €

### **Côtes de Provence Rosé AOP Pinchinat**

Rebsorte: Grenache Noir, Cinsault, Syrah; Weinstil: ausgewogen; 13,0%

0,75 l 36,00 €

0,25 l 12,00 €

### **GENS ET PIERRES Sud-Sud Rosé**

Rebsorte: Cinsault, Mourvèdre, Grenache; Weinstil: ausgewogen; 12,1%

0,75 l 29,00 €

0,25 l 10,50 €



DE-ÖKO-006

# Catering & Partyservice

*Eine kulinarische Reise durch Marokko*



Bei Ihrer Hochzeitsfeier, Familienfeier oder Ihrem Firmenfest  
entführen wir Ihre Gäste in eine kulinarische Reise durch Marokko.  
Raffiniert und vielseitig machen wir mit Bioprodukten Ihren Event  
zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Hochzeitsfeier

Familienfeier

Firmenfest



📍 Friedberger Str. 124, 86163 Augsburg

☎ Tel: 0821 58976545

🌐 [www.biodumaroc.de](http://www.biodumaroc.de)

✉ [info@biodumaroc.de](mailto:info@biodumaroc.de)