

Stellen Sie sich Ihr 3- oder 4-Gänge Menü aus Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise nach Wunsch zusammen.

3-Gänge Menü 36,00 4-Gänge Menü 45,00

Salate und vegetarische Gerichte

Dattel-Tomaten-Avocadosalat mit Petersilie, Limonen-Honig-Senf-Vinaigrette und gebratenem Ziegenkäse

Klein 10,80 Groß 16,80

Kräuter-Mandel-Couscous-Salat^C mit Sesam-Thunfisch, Wachteleiern, marinierten Tomaten und Petersiliendip

Klein 12,50 Groß 18,50

Gegrillte Galia-Melone mit Chili-Knoblauch-Limonen, mariniertem Pulpo-Salat und Avocadomousse

Klein 11,80 Groß 17,80

Rote Beete-Feldsalat mit Palmenherzen, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette, Schnittlauch, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln

Klein 12,20 Groß 18,20

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18:00 – 24:00 Uhr
Catering und Sonderveranstaltungen auf Anfrage.**

Wir vermeiden die Verwendung von Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffen weitestgehend.
Unser Service gibt Ihnen auf Nachfrage gerne Auskunft.

A enthält Gluten **B** enthält Milch, Sahne, Butter, Käse **C** enthält Eier **D** enthält Schalenfrüchte

Abendkarte, 12.– 16. März 2019

Vorspeisen

Hummer-Bisque mit Kokos-Chili-Kurkuma-Schaum, Hummer, Mandeln und Arganöl

9,80

6 kleine, frische Aromen-Arrangements aus dem Atlas
10,50

Zwiebel-Rosinen-Chutney und Rosenwasser

»Taktuka« Gegrillter Paprikasalat mit Koriander-Limonen und leichter Knoblauch-Vinaigrette

»Zaalouk« Auberginen-Paprika-Chili-Kräuter-Salat mit Ziegenkäse

»Pastille« Hähnchen-Mandel- Sultaninen-Zimt und Puderzucker

Briouats gefüllt mit Kräuterkäse, Limonen-Zeste und Mandeln^{A,B,C}

Blumenkohl-Mandel-Kräutersalat mit marinierten Harissa-Garnelen

Hauptspeisen

Fisch-Tajine mit rosa Pfeffer-Pistazien-Fischhaschee, pikanten Tomaten, Miesmuscheln, Kräutern, Zucchini und Paprika-Charrouat-Reis

21,50

Fasanenbrust mit Kräutern „Assida“^{B,C}, Balsamico, Mini-Zwiebel, Bohnen, Süßkartoffel-Chips und gesalzene Mandeln

19,80

„Tanjia Marrakchia“ mit Rind, Senf-Kartoffel-Haschee, marinierten Backpflaumen, Rosenkohlblättern und Mini-Karotten

22,80

Lammkarree mit „Ras el-Hanout“, Limonen-Artischocken-Zwiebelsud, Chili, Quitte, Kräuter-Couscous und Zuckerschoten

24,50

Nachspeisen

Vanille-Pistazien-Crème brûlée^{B,C} mit Ingwer-Birnen, Himbeeren, Zitrusfrüchten, Mousse au Chocolat und Minz-Jus

6,80

Minz-Nougat-Schoko-Tarte^{A,B,C} mit schwarzem Johannisbeer-Sorbet, mariniertes Ananas, Kumquat, Kokos-Würfeln und Schoko-Crunchies

7,50