

Suppen

Amina – Harira

Traditionelle marokkanische Suppe mit Tomaten, Linsen, Kichererbsen, frischen Koriander, Gewürzen und Fleisch, serviert mit Datteln und frisch gebackenem selbstgemachtem Brot. € 9,50

Balqis – Bissara

Traditionelle marokkanische Erbsencremesuppe, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl, Kreuzkümmel, Chili, serviert mit frisch gebackenem selbstgemachtem Brot. € 8,50

Vorspeisen

Maghrebinische Genussvariation

Fünf erlesene Spezialitäten des Maghreb – fein gewürzt, aromatisch und harmonisch komponiert. € 19,90

Toraya – Bastilla

Fisch- & Meeresfrüchte-Pastilla, gefüllt mit Glasnudeln, Koriander, frischer Zitrone und Harissa € 18,50

Zayneb – Bastilla

Pastilla gefüllt mit zartem Hähnchen, karamelisierten Zwiebeln, Glasnudeln, gerösteten Mandeln, Honig und einer feinen Zimt-Note. Serviert mit einem Hauch Puderzucker und Zimt. € 17,90

Wijdane – Qimroun

Gegrillte Garnelen und Shrimps in Knoblauch-Tomaten-Olivenöl, Zimt, Chili sowie Koriander

€ 14,90

Fatine – Gambari

Gegrillte Garnelen und Shrimps in heißem Olivenöl mit frischem Knoblauch und Chili, verfeinert mit Petersilie

€ 14,90

Hauptspeisen

Nador – Tajine

Traditionelle marokkanische Tajine, schonend geschmort,
Wahlweise mit

Rind, Trockenfrüchte, gerösteten Mandeln,

€ 29,90

Hähnchen, Oliven und Zwiebeln

€ 26,90

Vegetarisch, Gemüse, Oliven, eingelegter Zitrone

€ 21,90

Dunia – Tajine

Tajine mit Rind-Hackbällchen, Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel,
Oliven, Erbsen und Ras el-Hanout.

€ 26,90

Fein gewürzte, knusprige marokkanische Bratkartoffeln, servieren wir als elegante Beilage zu allen Tajine.

Khadija – Couscous

Traditioneller marokkanischer Couscous, zart gedämpft, serviert mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, karamelierten Zwiebeln in würziger Sauce, verfeinert mit Ras el- Hanout, Kräutern und Zimt.

Wahlweise mit

Rind	€ 26,90
Hähnchen	€ 24,90
Vegetarisch	€ 21,90

Imane – Mechoui

Zart gegrillte Lammkoteletts, mariniert in Knoblauch, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel, Paprika, frischen Kräutern, Harissa, serviert mit gegrilltem Gemüse und marrokanischen Bratkartoffeln € 32,90

Dessert

Ilham – Baghrir

Leichte, luftige marokkanische Pfannkuchen, traditionell mit Honig und Butter oder Amlou.

€ 10,50

Nivin – Qalb Louz

Saftiger Grießkuchen mit Mandeln und einem Hauch Orangenblütenwasser, überzogen mit Honig-Zuckersirup.

€ 9,50

Lamia – Flan

Hausgemachter Flan mit Vanille, Karamel und frischem Obst – zart und süß.

€ 10,50