

Arabische Nacht

Freitag, den 02.06.2017 & Samstag, den 22.07.2017 ab 17 Uhr

VORSPEISEN

Mit Chermoula marinierte Fischspieße

Briuat marokkanische Filoteigecken mit Hackfleischfüllung

Fisch B 'stila knusprige Filoteigtorte mit Fisch-Garnelen-Glasnudelfüllung und Kräutern

Hähnchen B 'stila knusprige Filoteigtorte mit Hähnchen-Mandelfüllung und Kräutern

Zigarr knusprige Filoteigrolle gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse

Zahluks verschiedene marokkanische Salate und Gemüsecremes

Salat der Saison mit verschiedenen Dressings

SUPPE

Harira mit Datteln und Zitrone traditionelle Feiertagssuppe mit Kichererbsen und Rindfleisch

HAUPTGÄNGE

Rinder-Tagine nach Art Belboula mit Kürbis, Saubohnen und Chili

Lamm-Tagine geschmortes Lamm mit Honig, Dörripflaumen, Ei und Mandeln

Hähnchen-Tagine mit eingelegten Zitronen Hähnchenteile mit Koriander, Knoblauch, Oliven und eingelegten Zitronen

Fisch-Tagine Fischfilets, Kartoffeln, Tomaten und schwarze Oliven im würzigen Sud

Gemüse-Tagine mit Schafskäse

BEILAGEN

Safrancouscous, Kartoffelstampf, Süßkartoffeln, Linsengemüse

DESSERT

Mini Beghrir mit Trockenobstsalat marokkanischer Crêpe mit Honig-Butter

Orangen-Melonen-Minze-Salat

Marokkanische Gebäckvariation

Preis pro Person 27,50 €

Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung,

Kinder von 6-11 Jahre 13,50€

Frischen marokkanischen Minztee bekommen Sie kostenlos serviert.
Gerne können Sie im Anschluss eine Shisha in unserem Hause genießen.