

# Arabische Nacht

Samstag, den 18.05.2019 | Samstag, den 22.06.2019 jeweils ab 17 Uhr

## VORSPEISEN

### Mit Chermoula marinierte Fischspieße

**Briouats** 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** frische Fischbällchen mit würzigem Tomaten-Paprikagemüse

**Gemüse-Tagine mit Schafskäse**

\*\*\*

## BEILAGEN

**Safrancouscous, Kartoffelstampf, Linsengemüse,  
Batata Hloua** Süßkartoffeln mit Rosinen in Olivenölsud

\*\*\*

## DESSERT

**Mandel B 'stila mit Milch** gebackene, geschichtete Filoteigblätter mit karamellisierten Mandeln an heißer, aromatisierter Milchcreme

**Orangen-Granatapfel-Minze-Salat, Dattel-Bananen-Mousse**

Preis pro Person 27,50 €  
Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung,  
Kinder von 6-11 Jahren 13,50€

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