

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

3-Gänge Menü 39,00 € **4-Gänge Menü** 48,00 €

Salate und vegetarische Gerichte

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

Klein 11,50 € Groß 17,80 €

Kräuter-Mandel-Couscous-Salat^C mit Sesam-Thunfisch,
marinierten Tomberrys, Petersiliendip und Mango-Mousse

Klein 13,50 € Groß 19,50 €

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

Klein 12,80 € Groß 18,80 €

Rettich-Feldsalat mit marinierter Kräuter-Tomaten-Vinaigrette
und glasierten Jakobsmuscheln

Klein 12,50 € Groß 18,50 €

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 17:00 – 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.

Abendkarte, 13. – 18. Oktober 2020

Vorspeisen

Kurkuma-Safran-Linsen-Suppe^B mit marinierten Harissa-Garnelen,
Kräutern und Mandeln
9,80 €

6 kleine frische Aromen Arrangement aus dem Atlas
11,50 €

Zwiebel-Rosinen-Chutney und Rosenwasser
Zimt-Honig-Kürbis-Salat mit gerösteten Mandeln
Auberginen-Zigarren mit Ziegenkäse und Dattel-Limonen-Mousse
Pikante Rinderhack-Ziegenkäse-Zigarren^{B,C} und Zwiebel-Basilikum
Briouats^{B,C} gefüllt mit Kräuterkäse und Mandeln
Sepia-Paprika-Couscous^C mit Harissa-Garnelen

Hauptspeisen

Seeteufel mit Zitronen-Petersilie-Karotten, pikanter Tomaten-Sauce,
gegrillter Paprika, Rosenkohlblättern und Charmoulat-Reis
24,50 €

Perlhuhn-Tajine mit „Ras el-Hanout“, süß-saurer Quitte, Erbsen
und Variété von mariniertem pikantem Gemüse
22,50 €

Geschmortes Rind mit Kräuter-Couscous^C, Hokkaido-Kürbis,
Zuckerschoten, gesüßten Aprikosen und Sesam
26,80 €

Lammkarree-Tajine mit Kartoffel-Mandel-Hachée,
eingelegten Pflaumen und mariniertem Zucchini-Salat
28,50 €

Nachspeisen

Maracuja-Rosen-Bavarois^{A,B} mit Mango Ingwer Mousse,
Orangen-Grapefruit, Mousse au Chocolat^{B,C}
7,50 €

Pistazien-Cranberry-Semoule-Tarte^{A,B,C} mit Rosenwasser,
Johannisbeer-Sorbet, mariniertem Kumquat und Schoko-Crunchies
8,50 €