

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, 27. Oktober – 1. November 2020

Vorspeisen

Kurkuma-Harissa-Kokosschaum^B auf Edelfischsuppe^B
mit marinierten Meeresfrüchten und Mandeln
9,80 €

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

Quitten-Zwiebel-Chutney, Safranfäden und Rosenwasser
Baba Ghanoush (pikanter Auberginen-Tomaten-Salat) mit Ziegenkäse, Datteln und Basilikum
Mini-Pastilla gefüllt mit Taube-Mandeln-Zimt-Rosinen
Briouats^A gefüllt mit Kräuter-Hüttenkäse und Mandeln
Taboulé-Limetten-Tomaten-Salat mit Schnittlauch-Thunfisch-Würfeln
Fenchel-Joghurt-Walnuss-Sultaninen-Salat mit marinierten-Harissa-Schrimps

Hauptspeisen

Kabeljau in Salzzitronen mit Kräuter-Marinade, Mhamsa-Rosa Pfeffer^{A,C},
gegrillte Paprika und Zwiebel-Jus
24,50 €

Perlhuhn-Tajine mit „Ras el-Hanout“, gesüßten Steckrüben,
Kürbis, Bohnen und gesalzenen Mandeln
22,50 €

Rinder-Tajine mit marinierten Artischockenherzen, Süßkartoffeln,
Zuckerschoten und gesüßten Backpflaumen
26,80 €

Marokkanischer Seffa^A mit Zwiebel-Zimt-Sultaninen,
Smen-Lammkarree und Zucchini-Harissa-Mandel-Kräuter-Salat
28,50 €

Nachspeisen

Orangen-Vanille Crème Brûlée^{B,C} mit leichtem Ingwer-Birnen-Mousse,
Beeren-Coulis, Safran-Zuckerwatte und Mousse au Chocolat
7,50 €

Semoule-Schoko-Zimt-Tarte^{A,B,C}, Mango mit Ananas,
Dattel-Walnuss-Joghurteis und weißen Schoko-Crunchies
8,50 €