

VORSPEISEN

| | |
|---|-----|
| Suppe, Veloutée oder Gaspacho des Tages | 75 |
| Weiches Ei, Schinken und Artischocke | 90 |
| Würziger Curryfondant und Auberginekaviar mit Minze | 90 |
| Fischsalat mit Zitrusfrüchten | 110 |
| Spinnenkrabbensalat und Guacamole mit Koriander, Avocado-Sorbet | 110 |
| Hühnertempura mit Curry, süß-sauer Sauce | 110 |
| Salatvorschlag des Tages | 120 |
| Seemesserpfanne | 120 |
| Gebratener Camembertsalat mit Honig, gemischter Salat | 120 |
| Carpaccio vom Fischtrio und seinem Salat | 120 |
| Salat von Mezzés, Libanesisch oder Marokkanisch | 120 |

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

| | |
|---|-----|
| Fischspieße mit Gemüse des Tages | 130 |
| Papillote von Fisch des Tages | 130 |
| Garnelenspieße mit Ananas und Curry | 140 |
| Gefüllte Tintenfische à la plancha | 140 |
| Schwertfisch mit Petersilie und Zitronensauce | 150 |

FLEISCH

| | |
|---|-----|
| Teller Jemaa el Fna | 140 |
| Lammspieß, griechischer Salat | 140 |
| Traditioneller Kasbah-Couscous | 150 |
| Kalbstartar nach Wunsch mit hausgemachten Pommes frites oder gemischtem Salat | 150 |
| Tagine des Momentes | 160 |
| Tangiavon Lamm (souris d'agneau), kleine Kartoffeln | 195 |

NUDELN UND VEGETARISCHE KÜCHE

| | |
|--|-----|
| Linguine mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Basilikum | 130 |
| Gemüse-Auflauf | 130 |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Saisonalen Obstsalat | 70 |
| Eiscreme und Sorbetschüssel mit drei Geschmacksrichtungen | 70 |
| Marokkanischer Gebäckteller | 80 |
| Tarte Tatin und seine Kugel Eis | 80 |
| Orangenbaiser mit frischem Koriander und Orangenmousse | 90 |
| Honiggebäck mit Pistazien | 90 |
| Schokoladenfondant mit Vanilleeis | 100 |
| Paris Brest mit Pralinencreme | 100 |

“Alle unsere Preise verstehen sich in marokkanischen Dirhams (MAD) inklusiv aller Steuern”

