

M

€



MAISON

d'arts & medicine

EST 2022

N

U

€

MARRAKSCHIA BIS HIN ZU VEGANEN KÖSTLICHKEITEN.

JEDES GERICHT WIRD MIT TRADITION UND
LEIDENSCHAFT ZUBEREITET. EIN ECHTES
MAROKKANISCH, KULINARISCHES ERLEBNIS!

DINNER-PAKET

€40 PRO PERSON (€20 FÜR KINDER BIS 12 JAHRE) -
EIN SORGFÄLTIG ZUSAMMENGESTELLTES 3-GÄNGE-
MENÜ,
INKLUSIVE GETRÄNKE-

COUSCOUS-SPEZIALITÄTEN

ROYAL COUSCOUS - MIT ZWIEBELN, ZARTEM
HÄHNCHEN UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

VEGETARISCHER COUSCOUS - KÜRBIS, KAROTTEN,
ZUCCHINI, KICHERERBSSEN UND KARAMELLISIERTE
ZWIEBELN

TAJINES

LAMM-TAJINE - MIT KANDIERTEN MANDELN,
PFLAUMEN UND SESAM

HÄHNCHEN-TAJINE - MIT ZITRONENSAFT, OLIVEN
UND GEDÄMPFTEN KARTOFFELN

GEGRILLTE SPEZIALITÄTEN

GEGRILLTE LAMMSPIESSE

WÜRZIGE LAMMWÜRSTE - MIT PAPRIKA,
KREUZKÜMMEL UND PFEFFER

SPEZIALITÄT DES HAUSES

TANGIA MARRAKSCHIA - LAMMHAXE, LANGSAM
GEGART MIT EINGELEGTER ZITRONE, SAFRAN UND
FERMENTIERTER BUTTER, ZUBEREITET IN EINER
TONAMPHORE

MARRAKSCHIA BIS HIN ZU VEGANEN KÖSTLICHKEITEN.

JEDES GERICHT WIRD MIT TRADITION UND
LEIDENSCHAFT ZUBEREITET. EIN ECHTES
MAROKKANISCH, KULINARISCHES ERLEBNIS!

DESSERTS - EIN SÜSSES FINALE

FEINSTE MAROKKANISCHE GEBÄCKSTÜCKE
OBSTSALAT - MIT LOKALEN UND SAISONALEN
FRÜCHTEN (FEIGEN, ERDBEEREN)

GETRÄNKE - ERFRISCHEND & NATÜRLICH

MAROKKANISCHER MINZTEE
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT
STILLES WASSER
MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE

WIR SERVIEREN KEINEN ALKOHOL, ABER DER
SELBSTVERZEHR IST ERLAUBT.

GERNE BEREITEN WIR AUCH IHRE SPEISEN NACH
IHREN EIGENEN VORSTELLUNGEN UND
SONDERWÜNSCHEN ZU!

**WILLKOMMEN ZU EINEM ECHTEN
MAROKKANISCHEN KULINARISCHEN ERLEBNIS!**