



MAISON

d'arts & medicine

EST 2022

M
E
N
U
E

MARRAKSCHIA BIS HIN ZU VEGANEN KÖSTLICHKEITEN.

JEDES GERICHT WIRD MIT TRADITION UND LEIDENSCHAFT ZUBEREITET. EIN ECHTES MAROKKANISCHE, KULINARISCHE 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, KICHERERBSEN 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 MAROKKANISCHE, KULINARISCHE ERLEBNIS!

DESSERTS - EIN SÜSSES FINALE

FEINSTE MAROKKANISCHE GEBÄCKSTÜCKE

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

GETRÄNKE - ERFRISCHEND & NATÜRLICH

MAROKKANISCHER MINZTEE

FRISCH GE PRESSTER ORANGENSAFT

STILLES WASSER

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE

WIR SERVIEREN KEINEN ALKOHOL, ABER DER SELBSTVERZEHRE IST ERLAUBT.

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

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