

4 Gänge Menü KARTE

SUPPE

HARRIRA SUPPE

dazu werden traditionell Datteln gegessen

VORSPEISEN

MAROKKANISCHE MEZZE

*Marokkanischer Salat (Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Koriander)
Zaalouk (Aubergine/Paprika)
Fenchel Orangensalat
Linsensalat
Fladenbrot*

HAUPTSPEISEN

COUS COUS

TAJINE NACH WAHL

DESSERT

GERÖSTETE MANDEL EISCREME

mit Dattelcreme auf gesüßten Erdbeeren

// 49 € P.P.

**ALB
NOMADEN**

SCHWÄBISCH | MAROKKANISCH | MEDITERRAN

TAJIN OPTIONEN

TAJIN MIT HUHN UND ZITRONE

Hünerschenkel mit eingelegten Zitronen und Oliven - frisch, würzig und unglaublich aromatisch

TAJINE MIT RIND UND PFLAUMEN

Das klassische Nationalgericht. Zartes Rindfleisch, süße Pflaumen, Mandeln und eine warme Zimtnote

✓ TAJINE VEGETARISCH

Kichererbsen und saisonales Gemüse in aromatischer Sauce, karamellierte Zwiebeln

IN EINEM SATZ

“Ein marokkanisches Tajine-Gericht ist ein durch langsames Schmoren in einem einzigartigen Tongefäß zubereitetes, unvergesslich zartes und aromatisches Geschmackserlebnis, bei sich süße, herzhaft und würzige Noten zu einer perfekten Harmonie verbinden”

**ALB
NOMADEN**

SCHWÄBISCH | MAROKKANISCH | MEDITERRAN