

10.-16.
März
2025

Iftar Menü

MODERN MOROCCAN & MIDDLE EASTERN CUISINE

Starters

CHEBAKIA

Marokkanisches Honig-Sesam-Gebäck, goldbraun frittiert und mit duftendem Orangenblütenhonig verfeinert

HARIRA, BAID & TMAR

Aromatische marokkanische Suppe serviert mit einem gekochten Ei und einer saftigen Dattel

BATATA-TUNA-BRIOUA

Knusprige Filo-Teigtasch mit einer Kartoffel-Thunfisch-Füllung

Main course

MERGUEZ TAJINE

Pikante Merguez-Würstchen, geschmort in aromatischer Tomatensalsa mit geröstetem Gemüse, serviert mit marokkanischem Pfannenbrot, verfeinert mit Pink Tahini, Zhoug und einem Hauch Harissa.

oder

MERGUEZ PLATE

Gegrillte würzige Merguez-Würstchen, serviert mit Minz-Labneh, Batata Harra und cremigem Hummus, dazu eine Auswahl hausgemachter Salate: Coleslaw, Karottensalat und Gurken-Tomaten-Salat, verfeinert mit Pink Tahini, Zhoug und einem Hauch Harissa.

oder

HALLOUMI PLATE

Gegrillter Halloumi, serviert mit Minz-Labneh, Batata Harra und cremigem Hummus, dazu eine Auswahl hausgemachter Salate: Coleslaw, Karottensalat und Gurken-Tomaten-Salat, verfeinert mit Pink Tahini, Zhoug und einem Hauch Harissa.

Dessert

+3.90€

ORANGE MAHLABIA

Hafermilchpudding mit einem Hauch von Orangenblütenwasser und Zimt, veredelt mit fruchtigem Orangenspiegel

NAHAR
نهار

24,90€