

salate und kalte leichtigkeiten

	€
frische feigen mit ziegenfrischkäse gefüllt, thymianöl und rosé pfeffersirup	6,8
couscoussalat couscous mit schafskäse, tomate, frühlingsslauch, nüssen und cranberries	5,8
kalifensalat frische blattsalate mit knusprig gebackener hähnchenbrust, gemüsestreifen, nüssen, trauben und parmesan-dressing	7,2
papaya-avocadosalat grüner salat mit papaya, avocado, baby-mozzarella und granatapfelvinaigrette	6,8
carpaccio hauchdünne rindfleischscheiben mit trüffelölvinaigrette, parmesan und pinienkernen	9,8

raffiniertes aus der wundertasse

orangen-möhren-ingwersuppe mit cumin und zitronengras und serrano-schinken-chip	5,8
ziegenkäsesuppe mit thymian und rosmarin	5,8

schmucke brotzeiten

ofenfrisches brot mit hausgemachter kräuter-aioli	2,8
dips mit ofenfrischem brot; auberginen-mousse, hummus, kräuter-feta-käse-dip und überraschungs-dip	6,2
bruschetta deluxe mit tomatenpesto und getrüffeltem schafskäse	5,2
orientalische pizzaecken hausgemachter hauchdünner teig mit tomatenpesto, rucola und parmesan	5,2

junges gemüse und reizvolle begleiter	€
cremiger, frischer blattspinat mit mandeln und cranberries	5,2
gemüseragout mit kichererbsen, zucchini, auberginen und paprika	5,2
auberginen leicht angeschmolzen mit tomatenconfit, schafskäse und harissa	4,5
knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse, gemüsestreifen und frischen kräutern	5,6
gemüsebällchen auf sesamsauce	5,2
kartoffel-spinat-tortilla mit mojo verde	5,2
patatas bravas; baby kartoffeln in salsa picante geschwenkt	4,2
weiße bohnen „marokkanischer art“ mit tomaten-cherroula	4,5
couscous mit tomaten, cranberries und nüssen	4,2
hausgemachte kartoffel-schinken-kroketten mit mojo rojo und mojo verde	5,2
 geräucherte spezialitäten	
cantaloupe- und galiamelonen-minz-salat mit serrano-schinken-chips	7,8
pflaumen mit mandeln im baconmantel	4,8
datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel	5,2
 hausgemachte pasta-tapas – orientalisches inspiriert	
ziegenkäse-ravioli mit cranberries, nüssen und honig	6,5

meer im schälchen – maritime tapas

€

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert	9,8
frittierte sardinen mit hausgemachter aioli	5,5
gebratenes filet von meerbarben an safransauce	8,8
gebratenes zanderfilet in mandelbutter	7,8

fleischige genüsse

hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten	6,5
tajine von rinderbäckchen, zart geschmort mit zimt, kardamom und karamellisierten aprikosen	9,0
tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln und karamellisierten pflaumen in sesam	8,5
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip	6,5
merguez, hausgemachte rinds- und lammbratwurst auf balsamicojus	6,2
rinderhackbällchen mit zimt und cumin auf feigen-pinienkernsauce	6,2
lammköften gefüllt mit schafskäse und pflaumen in pikanter sauce	7,2
andalusische lammspieße mit mojo verde	8,5

käse - für käseliebhaber

€

gebackener ziegenkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney

6,8

käsevario mit manchegokäse, gebackenem ziegenkäse, schimmelkäse,
in chilliöl eingelegter mahonkäse mit balsamico-pflaumen und obstgarnitur

11,2

desserts – die süße sünde für genießer

crema catalana; karamalisierte vanillecreme an vanilleeis mit mandeln und honig

6,5

marokkanische weiße kaffee-mousse auf zweierlei saucen; granatapfelsauce
und mandel-vanillesauce mit obstgarnitur

6,8

schokoladen-mousse mit orangen-kompott

5,8

knusperteig mit frischen feigen, nüssen und gesalzenem karamell gefüllt,
dazu zimteis

7,2

überraschungs-dessert-variation für 2 personen

13,5

schlemmermenü

suppe

orangen-möhren-ingwersüppchen mit cumin und zitronengras
oder
ziegenkäsesüppchen mit thymian und rosmarin

vorspeisen

knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse und frischen kräutern
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip
datteln mit ziegenkäse und rosmarin und pflaumen mit mandeln im baconmantel
gebackener ziegenfrischkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney
papaya-avocadosalat; grüner salat mit papaya, avocado,
babymozzarella und granatapfelvinaigrette

hauptgänge

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert
hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten
tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln
und karamellisierten pflaumen in sesam
baby kartoffeln in olivenöl und kräutern geschwenkt

dessert

frische dessertvariation des hauses

35,00 € pro person
(ab 2 personen)