

Abendessen à-la-carte

Morgens oder mittags zu bestellen

VORSPEISEN - 130 Dirham

Auswahl an 4 gekochten Gemüsesorten, nach marokkanischer Tradition abgeschmeckt und gewürzt:

Tchktchouka (gekochter Tomaten- und Paprikasalat)

Kichererbsenpüree

Zaalouk (Auberginenkaviar mit Kreuzkümmel)

Kartoffeln mit Zwiebeln und Ei
kandierte Tomaten (süß)

Karotten und Zucchini mit Chermoula
Kichererbsen und Zwiebeln
würziges Merguez

Traditionelle Harira-Suppe (Tomatensuppe, Kichererbsen, Linsen, Fadennudeln, Fleisch und Ei)

Gemüsesuppe

Erbsen oder Kürbiscremesuppe

Gemüse-Pastilla (Blätterteig)

Pastilla (Blätterteig) mit Fisch oder Taube nach Bauernart

Cocktail mit Steingarnelen und Avocado, Orangenscheiben

Briouates und Cigares (marokkanische Teigtaschen) mit Käse, Fleisch oder Gemüse

Unsere Spezialitätenkarte:

Kalbsleber mit Kreuzkümmel und Zitronensauce

HAUPTGERICHTE + BEILAGEN - 250 Dirham

Fleisch

Tajine mit Rind oder Lamm mit Trockenfrüchten (süß-saurer Rinder/Lammeintopf mit Pflaumensauce und süß-karamellisierten Zwiebeln)

Tangia Marrakchia (Rindereintopf mit Zitrone/Kreuzkümmel, 12 Std. geschmort) - 2 Pers.

Tajine leicht gewürzt mit Fleischbällchen mit Tomatensauce und Ei

Rinderfilet mit Pfeffer- oder Pilzsauce

Couscous Royal (Koteletts, Merguez, Kefta (Hackfleisch), Hähnchenspieß)

Geflügel

Tajine mit Huhn und kandierter Zitrone (Hühnerragout nach Bauernart mit lokalen Gewürzen und Oliven aus Marrakesch)

Entenmagret à l'orange mit hausgemachtem Kartoffelpüree

Tajine mit Wachteln, gefüllt mit Trockenfrüchten und flambiert mit Armagnac

Junger Hahn oder gebratene Wachtel mit Wein-Pilz-Sauce

Fisch

Tajine mit würzigem Seeteufel und Chermoula-Sauce

Tajine mit Felsengarnelen, sehr pikant mit Chilisauce

Tajine mit Umberfisch mit 12 Gewürzen mariniert

(süßer Paprika, Koriander, Petersilie, Zitronensaft ...)

Gegrillter Hummer (je nach Verfügbarkeit und Marktpreis)

Unsere a-la-carte-Spezialitäten:

Fleisch

Tajine mit Rindfleisch, Artischocken und Erbsen

Gebratene Lammschulter mit frischem Gemüse - 2 Personen

Gemüse-Tajine gefüllt mit Fleisch und Reis

Geflügel

Kaninchenröllchen mit Weinsauce, gefüllt mit Pflaumen und Mandeln

Tajine mit Kaninchen nach Bauernart und Pflaumen gefüllt mit Foie Gras, Weinsauce

Fisch

Seeteufel mit Currysauce und Basmati-Reis

Goldbrasse gefüllt mit Meeresfrüchten und Fadennudeln, Chermoula-Sauce

Beilagen zur Auswahl:

Hausgemachtes Kartoffelpüree oder Pommes, würziger Reis, gedünstetes Gemüse oder Natur-Nudeln

Dar Ayniwen arbeitet seit seiner Eröffnung mit Lieferanten zusammen, die sich der Herstellung von Bio- und Qualitätsprodukten widmen.

DESSERT - 50 Dirham

Frischer Obstsalat

Orangenscheiben mit Zimt

Auswahl an marokkanischen Backwaren

DESSERT - 70 Dirham

3 Kugeln Eiscreme oder Sorbet des traditionell hergestellten "Les Glaces de Marie" zur Auswahl: Vanille, dunkle Schokolade, Nougat, Café, Karamell, Pistazie, Rum-Rosinen, Amarena, Litschi-Rose, Erdbeere, Zitrone, Melone oder Himbeere.

Mousse au Chocolat

Crème Caramel

Crêpes Suzette

Bio-Orangen- oder Zitronenkuchen mit Baiser

Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleeis "Les Glaces de Marie"

Saisonaler Obstkuchen

Pastilla au lait (Milchgebäck mit Zimt und Orangenblütenwasser)

Birne in würzigem Rotwein mit einer Kugel Vanilleeis "Les Glaces de Marie"