



## Marokkanische Mittagskarte

### Mezze

(kleine arabische Vorspeisen, beliebig kombinierbar)

<b>Hummus Tahina</b>	€ 3,90
Kichererbsen-Sesampaste <sup>K</sup> mit Olivenöl	
<b>Zaalouk</b>	€ 3,90
Auberginenpaste	
<b>Jubna feyeta</b>	€ 3,90
Scheiben vom warmen Kräuter-Fetakäse <sup>G</sup>	
<b>Aleadas</b>	€ 4,90
Linsentöpfchen mit Halloumi-Käse	
<b>Msemmem bel Fromage</b>	€ 4,20
Blätterteig <sup>A</sup> mit Fetakäsefüllung <sup>G</sup>	

### Hauptgerichte

<b>Gemüsetaler paniert<sup>GC</sup> mit Pommes frites und Minz-Dip<sup>G</sup></b>	€ 5,90
<b>Rucola-Süßkartoffelschnitte auf Salatteller<sup>J</sup></b>	€ 6,50
<b>geschmortes Rindfleisch mit Ras el Hanout, dazu Reis</b>	€ 7,90
Ras el Hanout ist ein typisch marokkanisches Gewürz	
<b>Hähnchenbrust in eingelegten Zitronen, Oliven und Reis</b>	€ 7,50

### Beilagen

<b>Beilagensalat</b>	€ 2,80
<b>Safranreis</b>	€ 3,00
<b>Pommes frites</b>	€ 3,00
<b>Brot</b>	€ 0,80