

## **Mittagessen à-la-carte**

Morgens zu bestellen

Wir können Ihnen auch unsere Abend- und Spezialitätengerichte à-la-carte servieren  
(auf den folgenden Seiten)

## **VORSPEISEN - 90 Dirham**

Briouates und Cigares (marokkanische Teigtaschen)

Rohkostsalat

Waldorfsalat (frischer Apfel, Walnüsse, Sellerie und Datteln, hausgemachte  
Mayonnaise)

Millefeuille mit Auberginen und Mozzarella

## **HAUPTGERICHTE + BEILAGEN - 220 Dirham**

Grillplatte: Koteletts, Merguez, Kefta (Hackfleisch), Hähnchen- oder Rindfleischspieße

Steak mit Pfeffer- oder Pilzsauce

Gegrillter Fisch oder Hummer (je nach Verfügbarkeit und Tagespreis)

Couscous mit Huhn, Rind oder Fisch

### **Beilagen zur Auswahl:**

Hausgemachtes Kartoffelpüree oder Pommes, gewürzter Reis, gedünstetes Gemüse oder  
Natur-Nudeln, außer für Couscous

## **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"

Saisonalen Obstkuchen

Pastilla au lait (Milchgebäck mit Zimt und Orangenblütenwasser)

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