

## 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)

## sommer tapas menü

### suppe

geeistes gurken süppchen mit batbout croutons

### vorspeise

riesengarnelen in chili-knoblauch-öl gebraten  
kräutersalat mit feigen und ziegenkäse  
knusperröllchen von roter und gelber paprika, feta und frischen kräutern  
süßkartoffelsalat mit tomaten, frühlinglauch und buttermilch-dijon-dressing  
datteln mit ziegenkäse im kalbsbacon-mantel

### hauptgang

tajine vom zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln  
und karamellisierten pflaumen in sesam  
chorizo tajine mit kichererbsen, geräucherter paprika und salbei  
zweierlei zucchini mit cherrytomaten, thymian und knoblauch gebraten  
quinoa „cous cous“ mit frischen kräutern und argan öl verfeinert

### dessert

gebackene pflaumen mit mandel-crumble, honig und bourbon vanilleeis  
nougat-kardamom-mousse  
marokkanisches weißes kaffee mousse

36,50 € pro person

(ab 2 personen)

**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
papaya-avocadosalat grüner salat mit papaya, avocado, baby-mozzarella und granatapfelvinaigrette	6,8
carpaccio hauchdünne rindfleischscheiben mit trüffelölvinaigrette, parmesan und pinienkernen	9,8
wildkräutersalat wildkräuter mit feigen, karamellisiertem ziegenkäse und buttermilch-dijon dressing	7,8

**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

<b>junges gemüse und reizvolle begleiter</b>	€
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-chermoula	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
scharf angebratener pulpo mit knoblauch	7,8
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

nougat-kardamom-mousse mit beeren

6,8

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

7,2

überraschungs-dessert-variation für 2 personen

13,5