

Typisch marokkanisch...

Tajine bezeichnet ein traditionelles nordafrikanisches Gericht und gleichzeitig das Kochgeschirr, in dem es zubereitet wird. Durch die Konstruktion dieses Lehmgefäßes werden die Zutaten langsam und schonend im eigenen Saft gegart, wobei die Nährstoffe erhalten bleiben, die Zutaten bissfest bleiben und ein besonders intensives Aroma entwickeln.

Couscous

Ist ein Grundnahrungsmittel der nordafrikanischen Küche. Er wird aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenem Grieß von Weizen, Gerste oder Hirse hergestellt. Couscous wird zum Garen nicht gekocht, sondern über kochendem Wasser oder einem kochenden Gericht gedämpft.

Nordafrikanischen Gerichten wird traditionellerweise Grüntee oder Pfefferminztee getrunken.

Aber auch ein trockener Wein passt sehr gut dazu.



MAROKKANISCHER ABEND

Spezialitäten-Menü aus Marokko



Menü "Marokko"

Marokkanischer Gruss aus der Küche

Pastilla mit Hähnchen, Physalis und Mandel
Rinderspießchen auf marokkanischem Salat
Gefüllte Hackbällchen im Tomaten-Gemüsesud

Cous Cous mit Gemüse und gebratener Garnele

Tajine mit geschmorter Lammhaxe

Panna-Cotta mit Feigen
Aprikosenschnitte
Mandarinensorbet mit Minze

Menü pro Person

EUR 35.50€

- Alle Preise in EUR, inkl. MwSt. und Bedienungsgeld -

Für Geniesser der traditionellen Hopfestubb-
Gerichte:

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklösschen 4.60

Salatschüssel "Marc"

Gemischte Rohkost - und Blattsalate
mit gebratenen Schweinefiletstreifen und Hausbrot 11.50

Spinat-Ricotta-Ravioli

mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen 12.80
kleine Portion 10.80

Schweinemedallions an pikanter Pfeffersauce

Hausgemachte Spätzle und gemischter Salat 15.90
kleine Portion 13.90

Rumpsteak "Hopfestubb" (vom argentinischen Rind)

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
Gemischter Salat 250 gr. Fleisch 21.60
180 gr. Fleisch 19.60