

RIYAD EL CADI



MENU NOEL 2019

Prix: 700 DH/pax

Soupe de Poisson / Fish soup / Fischsuppe

Crème de petit pois à la menthe / Cream of peas and mint / Crème von Erbsen und Minze (v)

Chorba de poulet / Shorba (Soup) with chicken / Schorba (Suppe) mit Huhn

Mosaïque de salade marocaine / Selection of Moroccan salads / Auswahl an marokkanischen Salaten (v)

(zaalouk, tomate et poivron, carotte, deux choux, courgette) / (zaalouk, tomatoes and sweet peppers, carrots, two cabbages, zucchini) / (Zaalouk, Tomaten und Paprika, Karotten, zweierlei Kohl, Zucchini)

Assortiment croustillant / Selection of Briouates / Auswahl an Briouattes

(Pastilla de poulet, fruit de mer, et végétarien) / (Pastilla with chicken, seafood and vegetarian) / (Pastilla mit Huhn, Meeresfrüchten und vegetarisch)

Méchoui d'agneau au cumin et petits légumes à la vapeur / Lamb Mechoui with cumin and steamed vegetables / Mechoui vom Lamm mit Kumin und gedämpftem Gemüse

Madfouna de poulet à la Tfaya (abricot caramélisé) / Madfouna with chicken and caramelized apricots / Madfouna mit Huhn und karamellisierten Aprikosen

Boeuf aux coings caramélisés / Beef with caramelized quinces / Rind mit karamellisierten Quitten

Tajine Andalousie avec coing caramélisé et abricot, pomme de terre au sésame, oignon et amande / Andalusian tajine with quince and apricots, potatoes, sesame and almonds / Tajine Andalousie mit karamellisierten Quitten, Aprikosen, Sesamkartoffeln und Mandeln (v)

Mhancha pomme, poire, datte et noix / Mhancha (pastry roll) with apple, pear, date and nut / Mhancha (Teigrolle) mit Apfel, Birne, Dattel und Nuss (v)

Cascade de fruit exotique à la sauce de caramel / Cascade of exotique fruits with caramel sauce / Kaskade von exotischen Früchten mit Karamellsauce (v)

(v) végétarien / vegetarian / vegetarisch