LE MARRAKECH

Menüempfehlung

Harrira
Marokkanische Nationalsuppe
mit Rindfleisch, Tomaten, Sellerie und Kichererbsen

***

Marokkanischer Vorspeisenteller

***

Tagines Alousch
Kräftiger Lammtagine mit süßen Pflaumen und Mandeln

***

Basboussa
Maurischer Grießkuchen mit Zitronen Sorbet und frischen Früchten

€ 44,10

Weinempfehlung

2017 Les Trois Domaines Blanc AOG **€ 23,00**
Sauvignon Blanc, Ugni Blanc und Clairette
Guerrouane, Celliers de Meknès
Er wurde temperaturkontrolliert bei 16 - 18°C vinifiziert und besitzt eine zartgelbe Farbe mit grünen Reflexen, er ist frisch und fruchtig mit nussigen Noten, Muskat- und reifen Apfelnoten.
Passt am besten zu Fisch und Krustentieren, aber auch zu Käse.

2016 Ksar Rosé AOG
Cinsault, Grenache **€ 21,00**
Beni M'Tir
halbtrocken
Die Farbe ist seidig-rosa, das Bouquet duftet nach Rosenblättern und die vollreifen Trauben ergeben einen kräftigen Roséwein, der lange nachklingt.

2015 L'Excellence de Bonassia AOG **€ 34,00**
Cabernet Sauvignon, Merlot
Beni M'Tir
trocken
Ein breites Spektrum an Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und reifen Erdbeeren. Dieser marokkanische Wein ist rund und nachhaltig sowie körperreich. Am Gaumen ist er weich und saftig. Der Ausbau des Weines erfolgt in Barriquefässern aus der Region Meknès.