

# Orientalische Menüvorschläge

In dieser faszinierenden Küche werden folgende Gewürze bzw. Zutaten häufig verwendet: Safran, Kreuzkümmel (Cumin), Zimt, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer, Honig, Feigen, Datteln, Koriander, Sesam, Minze, Anis, Chili.

Auf Wunsch wird auch eine Suppe gereicht, wie z.B. Gekühlte Gurkensuppe, Arabische Gemüsesuppe mit Huhn oder Fisch, Lammsuppe mit Bulgur und Minze. Menü ab 25,50 € / Person

## Menü 1

Orangen-Fenchelsalat mit Granatapfel und Oliven

\*

Orientschmortopf (Huhn, Lamm, Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Möhren, Tomaten) mit Couscous oder

Thunfischsteak an scharf-fruchtiger Paprikasauce

\*

Feigen in Yufka-Teigmantel auf Vanille-Sauce

## Menü 2

Pikantes Tomaten-Honig-Confit mit gerösteten Pinienkernen und Fladenbrot

\*

Marinierter Lachs im Sesammantel gebacken an Rucola-Safran-Reis

\*

Melonen-Limetten-Minze-Joghurt Drink

## Menü 3

Gefüllte Gurke mit Thunfischcreme

\*

Lammragout süßsauer (in getrockneten Pflaumen, Aprikosen, Feigen gegart) mit Fladenbrot

\*

Karamellierter Safran-Vanille-Reis mit Cranberries

## Menü 4

Kichererbsenbällchen mit Chlidip an Salatvariation

\*

Marokkanischer Gewürzreis mit Meeresfrüchten und Huhn („orientalische Paella“)

\*

Orangen-Milch-Flan (geschichtet) mit Sternanis-Honig

