## Die Jagdsaison neigt sich dem Ende zu...

Und mit ihr die Zeit, neue Ideen zu finden, um Ihre Geschmacksnerven zu verwöhnen, während wir auf die ersehnte Spargelsaison warten. Doch was tun?

Wir hatten Lust auf einen Hauch von Neuem, auf eine kleine Veränderung, auf etwas Sonne, um das trübe Wetter aufzuhellen. Nach vielen Überlegungen und angesichts des großen Erfolgs unseres Tajines war die Entscheidung klar:

Es ist Zeit, Sie auf eine Reise mitzunehmen.

Mit großer Freude haben wir uns entschieden, ein wenig Sonne Afrikas ins Murano zu bringen. Entdecken Sie eine kleine Auswahl an Gerichten, inspiriert von den verführerischen Aromen und den warmen Gewürzen des Maghreb, um Ihre Mahlzeiten und Tage zu erhellen.

## Kulinarische Reise

## Authentische Aromen und Inspirationen aus dem Murano



Jari mit Gerste 13.50

#### Traditionelle algerische Suppe mit würziger Note

Ein wärmender Eintopf mit zartem Lammfleisch, cremiger Perlgerste und nährhaften Kichererbsen, verfeinert mit frischem Koriander, Zimt und Paprika.

Couscous Royal 43.50

#### Orientalisches Festmahl mit erlesenen Aromen

Zarter Weizengrieß, serviert mit einer großzügigen Auswahl an Lamm, Hähnchen und Merguez, geschmort mit saisonalem Gemüse in einer würzigen Brühe.

## Lamm-Tajine bei Niedrigtemperatur

39.50

#### Mit Pflaumen, Süßkartoffeln und feinen Gewürzen.

Ein raffiniertes Gericht, bei dem zart geschmorte Lammhaxe, langsam bei Niedrigtemperatur gegart, auf die Süße von Pflaumen und Süßkartoffeln trifft.

Verfeinert mit einem harmonischen Gewürzmix, Honig und frischem Koriander, bietet dieses Tajine eine perfekte Balance zwischen süßen und herzhaften Aromen.

## Tajine von Poulet mit Zitrone

35.50

#### Zartes Hähnchen in einer aromatischen Zitronensauce,

verfeinert mit grünen Oliven, Karotten, Zwiebeln, Peperoni, Kichererbsen und Kartoffeln – ein Hauch von Marokko auf dem Teller.

Baghrir 13.50

#### Algerische Tausend-Loch-Crêpes mit Honig, Zucker und Zitronenzeste

Leichte und luftige Crêpes, zart aromatisiert, serviert mit goldenem Honig, einer Prise Zucker und einer erfrischenden Note von Zitronenzeste.

# Als perfekte Ergänzung zu dieser Karte mit raffinierten orientalischen Aromen entdecken Sie die Authentizität eines unverzichtbaren Klassikers:

# unsere frischen Muscheln



veredelt durch einzigartige Handwerkskunst.

	300gr	500gr
Moules Marinières Frische Muscheln, sanft gegart in einer aromatischen Weißwein-Sauce mit Schalotten und Petersilie, serviert mit hausgemachten Pommes Frites.	28.50	34.50
Moules mit Frischer Sahne Frische Muscheln, zart gegart in einer cremigen Sauce aus frischer Sahne, verfeinert mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit hausgemachten Pommes Frites.	30.50	36.50
Moules Murano à la Sauce Moutarde à l'Ancienne	30.50	36.50

Frische Muscheln, umhüllt von einer cremigen Sauce aus grobkörnigem Senf, mit einer feinen säuerlichen Note. Dazu hausgemachte Pommes Frites.