

Cardamom

Food & Events

Tajine – Gerichte, die Qual der Wahl.....



Lamm:

- mit Ras-el Hanout (orient. Gewürzmischung)
- Lammhals mit Minze und Zucchini
- Lammschulter mit Salbei
- Lamm mit Erbsen und Süsskartoffeln

Rindfleisch

- mit Backpflaumen – ein Klassiker
- Rindfleisch mit Paprika und Limetten
- Jemenitisches Rinderragout, scharf!
- Rinderbrust mit Okras und Kurkuma
- Schmorfleisch (Rind o. Lamm) mit Quitten

Kalb:

- Kalbshaxe mit Tomaten und eingelegten Zitronen

Geflügel:

- Hähnchen mit Birne, festlich
- Poulet mit frischen und getrockneten Feigen
- Huhn mit Mandeln, Cashewnüssen und Zwiebeln
- Hähnchen mit Oliven und Salzzitronen – Das traditionelle Gericht
- Huhn an Gewürzen (Zwiebeln, Zimt, Kreuzkümmel, Nelken, Safran...)
- Perlhuhn mit Karotten und Fenchel
- Taube mit getrockneten Früchten und Sternanis (exklusiv!)
- Wachteln mit Pflaumen und Quitten (exklusiv!)

Fisch:

- Fischtajine (z.B. Seelachs) mit Tomaten und Mandeln
- Meerbrasse mit Fenchel und Sellerie
- Meeräsche mit Karotten und Kreuzkümmel
- Thunfisch mit grünen Bohnen, Ingwer, Zimt
- Seeteufel mit eingelegten Zitronen und Artischocken
- Fisch Tajine mit Tahina (Sesampaste)

Vegi:

- Karotten und Kichererbsen mit Rosinen und Mandeln
- Kürbis mit Okras (Ladyfingers)
- Süsskartoffeln mit Möhren
- Artischocke mit Harissa (scharf)
- Auberginen Tajine mit Datteln, Tomaten
- Aubergine mit Paprika und Kreuzkümmel (sehr traditionell)
- Fenchel-Tajine mit Safran
- Okras mit grünen Bohnen und Blumenkohl
- Kürbis, Quitten und Süsskartoffeln

Fladenbrot inbegriffen

Beilagen erhältlich wie Gewürzreis, Nussreis, Safranreis
Cous-Cous, Kichererbsen

