



## DINNER / DINER / ABENDESSEN

These are the meals that **RIAD NOGA** proposes for you. The price for the whole menu next to the main course applies with any starter or dessert of your choice. Please let us know before noon whether or not you will be dining at **RIAD NOGA** tonight, or if you would like to eat something else.

Le **RIAD NOGA** vous propose les plats suivants pour votre dîner. Le prix indiqué à côté du plat principal est le prix du menu (entrée + plat + dessert). Merci de nous prévenir avant midi, si vous allez dîner au **RIAD NOGA** ou si vous souhaitez commander autre chose.

Hier sind unsere Vorschläge für Ihr Abendessen im **RIAD NOGA**. Der Preis neben dem Hauptgericht gilt für das gesamte Menu mit einer Vorspeise und einem Dessert Ihrer Wahl. Bitte informieren Sie uns bitte bis 12 Uhr mittags, ob Sie im **RIAD NOGA** zu Abend essen, oder ob Sie vielleicht etwas anderes essen mögen.

### STARTERS / ENTREES / VORSPEISEN

Artichauts farcis aux herbes  
Artichokes stuffed with herbes  
Artischocken mit Kräutern

Fromage de chèvre aux cœurs d'artichaut  
Goat cheese on chards  
Artischocken mit Kräutern

Tomates avec anchois  
Tomatoes with anchovies  
Tomaten mit Sardellen

Tomates au fromage bleu et basilic<sup>1</sup>  
Tomatoes with blue cheese and basil  
Tomaten mit Blaukäse und Basilikum

Salade marocaine  
Moroccan salad  
Marokkanischer Salat

Guacamole  
Avocado mousse with tomatoes, herbs and spices  
Pikantes Avocadomus mit Tomaten und Kräuter

Salade verte au fromage de chèvre ou truites de l'Atlas fumées ou câpres  
Green salad with goat cheese or smoked Atlas trout or capers  
Grüner Salat mit Ziegenkäse oder geräucherter Atlasforelle oder Kapern

Taboulé

Harira  
Traditional Moroccan soup  
Traditionelle marokkanische Suppe

Potage de crème à la courge  
Pumpkin soup  
Kürbissuppe

Poivrons grillés et marinés  
Grilled marinated peppers  
Gegrillte marinierte Paprikaschoten

Spaghetti avec fromage de chèvre et l'huile d'argan  
Spaghetti with goat cheese and argan oil  
Spaghetti mit geriebenem Ziegenkäse und Arganenöl

Crêpe tatar de la truite de l'Atlas fumée et crème fraîche  
Pancake stuffed with smoked trout tatar and crème fraîche  
Crêpe Tatar von geräucherter Atlasforelle an Crème Fraîche

<b>MAIN COURSES / SUITES / HAUPTGÄNGE</b>	<b>MAD</b>
Légumes en léger couscous à l'huile d'argan Vegetables on couscous with argan oil Gemüse an Couscous mit Arganenöl	220
Spaghettis à la sauce tomate, végétarienne ou avec kefta Spaghetti with tomato sauce (vegetarian) or with meatballs Spaghetti mit Tomatensauce (vegetarisch) oder mit Hackfleischsauce	220
Tagine berbère aux légumes Berber tajine with vegetables Gemüse Tajine	220
Légumes farcis à la kefta Vegetables stuffed with minced meat Gemüse mit Hackfleisch gefüllt	250
Tagine de poulet au citron Tajine from chicken with pickled lemon Hähnchen Tajine mit eingelegten Zitronen	250
Poisson au four Fish baked in the oven Im Ofen gebackener Fisch auf Gemüse	250
Tagine de kefta aux oeufs et à la sauce tomate Tajine of meatballs with tomato sauce and eggs Tajine von Hackbällchen und Eiern in Tomatensauce	250
Poulet grillé avec purée d'aubergine piquante Grilled chicken on spicy aubergine purée Gegrilltes Hähnchen mit würzigem Auberginenpüree	250
Calamars au riz et à la sauce tomate Squid with rice and tomato sauce Tintenfisch in Tomatensauce an Reis	290
Filet de poulet à la crème avec pommes de terre au romarin Chicken breast in creamy sauce on rosemary potatoes Hähnchenbrust in Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln	250
Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes ou aux coings (selon saison) Tajjine of lamb with prunes and almonds or quince (in season only) Tajine von Lamm an Quitten (saisonbedingt) oder getrockneten Pflaumen und Mandeln	290
Crevettes provençales aux riz Shrimps in herbs and garlic sauce with rice Krabben in Kräuter- und Knoblauchsauce an Reis	290
Poisson à la crème avec tagliatelle Fish in creamy sauce with tagliatelle noodles Fisch in Sahnesauce an Tagliatellenudeln	290
Brochettes d'agneau Libanaises avec riz oriental Lamb kebab Lebanese style with fried rice Lammspieße mit buntem Reis	290
Lapin avec sauce moutarde et tagliatelle Rabbit with mustard sauce and tagliatelle noodles Kaninchen in Senfsauce mit Tagliatellenudeln	290

## DESSERTS

Glace à la vanille avec fraises fraîches (selon saison)  
Vanilla ice cream with fresh strawberries (in season only)  
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)

Salade de fruits nature ou au yaourt  
Fresh fruit salad  
Obstsalat

Fruits frais selon saison (grenadine, figues, fraises)  
Fresh seasonal fruits (grenadines, figs, strawberries)  
Frische saisonale Früchte (Granatäpfel, Feigen, Erdbeeren)

Mousse au chocolat  
Chocolate mousse  
Schokoladenmus

Mousse à l'avocat avec Pastis  
Avocado mousse with Pastis  
Avocadomus mit Pastis

Bananes flambées  
Flammierte Bananen

Filets d'orange avec cannelle  
Slices of oranges with cinnamon  
Orangenscheiben mit Zimt

Pêches, mandarines ou poires marinées en brandy ou vodka (selon saison)  
Peaches, pears or mandarines marinated in brandy or vodka (seasonal)  
In Brandy oder Wodka marinierte Pfirsiche, Mandarinen oder Birnen (saisonbedingt)

Demi melon avec salade de fruits  
Half melon with fruit salad  
Halbe Melone gefüllt mit Obstsalat

Filets d'orange avec cannelle  
Slices of oranges with cinnamon  
Orangenscheiben mit Zimt

Melon au Vin de Porto  
Melon with Port Wine  
Melone mit Portwein

Fromages locaux variés  
Assorted local cheeses  
Lokaler Käse

**RIAD NOGA** would also be pleased to serve you a light lunch or a variety of salads. Please ask for our lunch menu.

Le **RIAD NOGA** a le plaisir de vous proposer une variété de salades et d'autres plats légers pour le déjeuner. Merci de demander la Carte Spéciale Midi auprès de notre personnel.

**RIAD NOGA** serviert Ihnen auch gerne leichte Mahlzeiten zu Mittag oder Salate Ihrer Wahl. Bitte fragen Sie nach unserer Mittagskarte.