

FUNK ROYAL

Restaurant Marocain et Francophon

Menu

Hors-d'œuvre et petits plats

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Crevettes tomates cocktail fraîches coriandre ail persil baguette	12
Garnelen frische Cocktailtomaten Koriander Knoblauch Petersilie Baguette	
Betterave rouge fromage de chèvre l'orange l'huile d'argan	14
Rote Bete karamellisierte Ziegenkäse Orangen Arganöl vegetarisch	
Bol d'olives beurre baguette	8
Schälchen Oliven Butter Baguette vegetarisch	
Salade marocaine tomates oignons rouges pois chiches salade verte	10
Marokkanischer Salat Tomaten rote Zwiebeln Kichererbsen grüner Salat vegan	
Gombo frit tomates fraîches coriandre ail persil baguette	12
Gebratene Okra frische Tomaten Koriander Knoblauch Petersilie Baguette vegan	

Plats principaux

Hauptspeisen

Dry-aged Rumpsteak (250 g) légumes grillés	32
Rumpsteak (250 g) Grillgemüse	
Steak d'entrecôte séché (250 g) pommes de terre au romarin haricots nains	38
Dry-aged Rib-Eye Steak (250 g) Rosmarinkartoffeln Buschbohnen	
Bœuf braisé de steak de hanche dattes amandes grillées miel huile d'argan	30
Geschmortes Rindfleisch aus der Steakhälfte Datteln geröstete Mandeln Honig Arganöl	
Keftas de bœuf épices aux herbes sauce à l'ail baguette	16
Rinder-Kefta Gewürze Kräuter hausgemachte Knoblauchsoße Baguette	
Boef Bourguignon	29
Rindfleisch „Burgunder Art“ Karotten Kräuter der Provence Champignons Perlzwiebeln	
Poulet au safran frites	22
Hähnchen Safranfäden Schalotten frische Kräuter Pommes frites	
Volaille dorée	26
goldbraun gebratenes Hähnchen Zuckererbsen Schalotten Cocktailtomaten Butter frische Kräuter	

Kontakt (Vorbestellungen): +49 163 7668628 (auch WhatsApp) oder per E-Mail: chaumbre@gmail.com

Escalope d'agneau mariné légumes grillés herbes fraîches huile d'olive	28
Marinierter Lammrücken Grillgemüse frische Kräuter Olivenöl	
Viande d'agneau braisée carottes pommes de terre pois mange-tout verts	28
Geschmortes Lammfleisch Karotten Kartoffeln grüne Zuckererbsen	
Moules légumes-racines jus de vin blanc crème fraîche aux agrumes baguette	18
Miesmuscheln Wurzelgemüse Weißweinsud Citrus-Crème-Fraiche Baguette	
Moules frites	21
Miesmuscheln Wurzelgemüse Weißweinsud Citrus-Crème-Fraiche Pommes frites	
Sardines poivrons rôtis Salade de tomates et d'oignons	22
Sardinen gebratene Paprika Tomaten-Zwiebel-Salat	
Dorade entière aux herbes cuite au four légumes grillés	28
Ganze Dorade mit Kräutern im Ofen gegart Grillgemüse	
Grosses crevettes beurre à l'ail sur tomates cerises frites	16
Riesengarnelen Butter Knoblauch gebratene Cocktailtomaten	
Légumes rôtis à la marocaine un lit de pois chiches arrosés d'huile d'olive d'herbes fraîches	18
Gebratenes Gemüse nach marokkanischer Art Kichererbsenbett Olivenöl frische Kräuter vegan	
disponible avec du seitan caramélisé sur demande	20
auf Wunsch mit karamellisiertem Seitan vegan	
Couscous Royal	21
Couscous Kürbis Rettich Karotten Weißkraut Zucchini Kichererbsen Petersilie Koriander Kohlrabi Pak Choi	
disponible sur demande avec:	
auf Wunsch verfügbar mit:	
Seitan caramélisé	24
Seitan karamellisiert vegan	
Bœuf	26
Rind	
Agneau	28
Lamm	
Poulet	24
Hähnchen	

Dessert et fromage

Dessert und Käse

Crème brûlée	6
Mousse au chocolat	6
Assiette de fromages	12
Käseplatte	