





Vorspeisen

EL Malfouf  6,50€

2 Weinblätter mit Reis gefüllt, verfeinert mit unserer orientalischen Gewürzmischung, dazu Couscous-Salat und ein Dip nach Wahl

Belboula  6,50€

2 Bulgur-Klöße verfeinert mit Petersilie, Zitronensaft und unserem Granatapfel-Dressing, dazu Bulgur-Salat und ein Dip nach Wahl


Briouat  6,50€

2 herzhaft Blättertaschen gefüllt mit gebratener Paprika und Zucchini, dazu Couscous-Salat und ein Dip nach Wahl


(Safran-Dip, Limette-Minze-Dip, Zalouk-Dip, Hummus-Dip)


 Vegan
 Vegetarisch

Brot-Dips

Safran-Dip  3,90€

Limette-Minze-Dip  3,90€

Zalouk-Dip (Tomate-Aubergine-Püree)  3,90€

Hummus  3,90€

! Alle Dips werden mit Brot serviert !

Salate

Barba-Salat  9,90€


Gemischter Salat mit Rote Beete, Quinoa und Avocado. Getoppt mit Granatapfelkernen und unserem hausgemachten veganen Vanilledressing

Dallah-Salat  9,90€

gewürfelte Wassermelone, Mixsalat mit Schafskäse, dazu geröstete Walnüsse und Sesam, verfeinert mit Minze, Schwarzkümmel

Couscous-Salat  9,50€

Kichererbsen, Gurken, Tomaten, Petersilie und Minze verziert mit Granatapfelkernen und geraspelten Mandeln

Bulgur-Salat  8,90€

mit Petersilie, Minze, gewürfelten Tomaten und Gurken, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft

! Alle Salate werden mit einem Dip nach Wahl serviert

(Safran-Dip, Limette-Minze-Dip, Hummus-Dip)

Wahlweise mit

extra Garnelen 6,50€

extra Hähnchenstreifen 5,50€

Hauptspeisen

 Vegan

 Vegetarisch

Tajines

Tajine Tuareg



15,90€

in der Tajine geschmorte Paprika, Aubergine, Kartoffeln und Zucchini, verfeinert mit frischer Petersilie

Tajine Dokala



15,50€

Kartoffeln, Erbsen und Artischocken, verfeinert mit Ras Elhanout

Tajine Orika



15,90€

Blumenkohl, Möhren und Paprika, dazu grüne Oliven, verfeinert mit Petersilie

Tajine Nomaden

19,90€

zart geschmortes Lammfleisch (regional) mit karamellisierten Pflaumen im Sesammantel und gerösteten Mandeln, gewürzt mit Ras el-Hanout

Tajine Berber

15,90€

Klassische marokkanische Tajine bestehend aus geschmorter Hähnchenbrust, Oliven, Kartoffeln und eingelegten Zitronen

Tajine Assfi

17,90€

Scampis, geschmort im würzigen Tomaten-Zwiebel-Ragout, dazu Paprika, Oliven, Möhren und eingelegte Zitronen

Tajine Beduinen



15,90€

selbstgemachte Falafel mit Möhren, Couscous-Salat, Zalouk und hausgemachtem Hummus

Tajine Yemma

18,90€

geschmortes Rindfleisch (regional), zusammen mit Erbsen, Artischocken und Kartoffeln

Tajine Kefta

16,50€

selbstgemachte Hackbällchen aus Rindfleisch (regional) in einer würzigen Tomaten-Petersilien-Knoblauch-Sauce, getoppt mit Rührei

Tajine Toubkal

17,90€

In der Tajine geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Auberginen, Erbsen und Zucchini, verfeinert mit frischer Petersilie

! Alle Tajines werden nach Wahl mit Brot oder Reis serviert !

Spezialitäten

 Vegan

 Vegetarisch

Adas



13,90€

Linsen, zubereitet auf traditionell marokkanische Art, verfeinert mit Olivenöl und Kräutern, dazu Barba-Salat und Brot

Falafel Teller



15,50€

selbstgemachte Falafel, dazu gekochte Linsen mit Couscous-Salat und Zalouk

Hummusu

16,90€

zartes Rindfleisch-Gulasch (regional) mit Kichererbsen und Möhren, verfeinert mit Petersilie und Kreuzkümmel, dazu Brot

Schälchen-Kollektion



15,90€

Hummus, Linsen, Zalouk, marinierte Oliven, Möhren und selbstgemachter Mssaman (marokkanischer Flammkuchen), dazu hausgemachter Couscous-Salat

Keftagrill

15,90€

selbstgemachte marokkanische Frikadellen aus Rind und Lammfleisch mit Reis und Bulgur-Salat, dazu hausgemachter Zalouk Dip

Bouznika

16,50€

Gebratene Hähnchenstreifen mit Paprika, und milden Peperoni, verfeinert mit Olivenöl und einer Sesampaste, getoppt mit frischen Kräutern, dazu Brot oder Reis nach Wahl

Lalla Moulati

17,90€

Hähnchenbrust mit karamelisierten Aprikosen und gerösteten Mandeln, verfeinert mit unserer selbstgemachten Orangen-Sauce, dazu Reis

Kassba



15,90€

Paprika, Blumenkohl, Zucchini, milde Peperoni und grüne Oliven in der Pfanne gebraten, verfeinert mit Olivenöl und Sesampaste, gewürzt mit Thymian, Rosmarin und Kardamon, dazu Brot oder Reis

Bastilla

(Leckerer im knackigen Teigmantel)

Bastilla Hähnchen

17,50€


gewürztes Hähnchen mit gehackten Mandeln im Teigmantel, überzogen mit Honig und Zimt, dazu Mixsalat mit Wassermelone

Bastilla Vegan

16,90€

Süßkartoffeln, Quitten und gehackte Mandeln im Teigmantel, überzogen mit Granatapfel-Dressing und Zimt, dazu Mixsalat mit Wassermelone

 Vegan

 Vegetarisch

Mssaman

(Selbstgemachte gefüllte marokkanische Flammkuchen)

Orientalistica



13,50€

hausgemachte Falafel, marinierte Möhren und Oliven, Hummus und Mixsalat, gewürzt mit Thymian und Rosmarin

Argana



13,50€

Quitten, Süßkartoffeln, Erdnussmus, Cashewnüsse und Mixsalat, dazu hausgemachtes Granatapfel-Dressing

Morgenland





14,90€

gebratener Ziegenweichkäse im Sesammantel mit Avocado, gerösteten Mandeln und Mixsalat, verfeinert mit Granatapfelkernen und Datteln, dazu hausgemachtes Granatapfel-Dressing

! Alle Bastillas und Mssamans werden mit einem Dip nach Wahl serviert !

(Safran-Dip, Limette-Minze-Dip, Hummus-Dip)

Nachtisch

 Vegan
 Vegetarisch

Essaouira Eis

6,90€

Kokos-Blaubeereis mit Rosinen, eingelegt in Orangenblütenwasser, dazu Kokosraspeln und Maracujasoße

Agadir Eis

5,50€

Erdbeer- und Vanilleis mit einer fruchtigen Soße und frischen Früchten

Casablanca Eis

5,50€

Cookie- und Schokoladeneis mit verschiedenen Nüssen und Krokant, dazu Schokosoße

Kunafa

5,90€

feiner Grießteig und Khishnah-Teig (Maismehl und Salzlakenkäse) mit arabischen Ghee, garniert mit Pistazien

Makrrot

6,50€

Grießteig mit Pistazien, dazu Maracujasoße

Halawet

5,90€

Grieß-Dessert mit Puddingfüllung, Pistazien und Kirschgrütze

Souk-Teller

13,90€

Ein bunt gemischter Teller aus unseren Nachspeisen. Halawet mit Kirschgrütze, Makrot mit Cookies-Eis getoppt mit Nüssen, Kunafa und Kokos-Blaubeereis mit Rosinen und Rosenblütenwasser getoppt mit Kokosraspeln