



Vorspeisen

EL Malfouf



6,50€

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

Briouat Vegan



6,90€

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

Briouat

6,90€

2 herzhaft Blättertaschen gefüllt mit Zucchini, Paprika und Glasnudeln mit gemischten Hackfleisch und Fetakäse, verfeinert mit Thymian und einer marokkanischen Gewürzmischung, dazu Couscous-Salat und ein Dip nach Wahl

Brot-Dips

Safran-Dip



4,90€

Dattel-Dip



4,90€

Mango-Dip



4,90€

Hummus



4,90€

! Alle Dips werden mit Brot serviert !

Salate

Barba-Salat



10,90€

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

Dallah-Salat



10,90€

gewürfelte Wassermelone, Mixsalat mit Schafskäse, dazu geröstete Walnüsse und Sesam, verfeinert mit Minze, Schwarzkümmel und unserem hausgemachten veganen Vanilledressing

Couscous-Salat



10,50€

Kichererbsen, Gurken, Petersilie und Minze, verziert mit Granatapfelkernen und geraspelten Mandeln dazu hausgemachtes Granatapfel-Dressing

(Safran-Dip, Mango-Dip, Dattel-Dip,
Hummus-Dip)

Vegan

Vegetarisch

Hauptspeisen

 Vegan

 Vegetarisch

Tajines

Tajine Tuareg



16,50€

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

Tajine Dokala



16,50€

marokkanisch zubereitetes Gemüsetajine bestehend aus Kartoffeln, Erbsen und Artischocken, verfeinert mit dem traditionellen Ras Elhanout

Tajine Hummusu

18,90€

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

Tajine Nomaden

22,90€

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

Tajine Berber

16,90€

klassische marokkanische Tajine bestehend aus geschmorter Hähnchenbrust, Oliven, Kartoffeln und eingelegten Zitronen, verfeinert mit Safran

Tajine Assfi

19,50€

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

Tajine Beduinen



16,50€

selbstgemachte Falafel mit Möhren, dazu gebratenes Gemüse in würziger Tomatensoße mit hausgemachtem Hummus, getoppt mit Thymian

Tajine Yemma

19,90€

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

Tajine Kefta

17,50€

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

Tajine Toubkal


18,90€

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



17,90€

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

Keftagrill

17,90€

selbstgemachte marokkanische Frikadellen aus Rind und Lammfleisch mit Reis und Barba-Salat, dazu hausgemachter Mango Dip

Falafel Teller



16,50€

selbstgemachte Falafel, dazu gekochte Linsen mit Barba-Salat und Mango-Dip

Bouznika

17,50€

Gebratene Hähnchenstreifen mit Paprika, Zucchini, und eingelegten Zitrone, verfeinert mit Olivenöl und einer Sesampaste, getoppt mit frischen Kräutern, dazu Reis

Kassba



16,90€

Paprika, Blumenkohl, Zucchini, und eingelegte Zitrone in der Pfanne gebraten, verfeinert mit Olivenöl und Sesampaste, gewürzt mit Thymian, Rosmarin und Kardamon, dazu Reis


Lalla Moulati

18,90€

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

Schälchen-Kollektion

18,50€

 Hummus, Linsen, Dattel-Dip, gebratenes Gemüse, Möhren und selbstgemachter Mssaman (marokkanischer Flammkuchen), dazu hausgemachter Couscous-Salat



Bastilla

(Leckerer im knackigen Teigmantel)

Bastilla Hähnchen

18,50€

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

empfohlen mit Safran-Dip


Bastilla Vegan

17,90€

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

empfohlen mit Mango-Dip

 Vegan

 Vegetarisch

Mssaman

(Selbstgemachte gefüllte marokkanische Flammkuchen)

Orientalistica



15,50€

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

Mediterran



15,50€

gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Rucola, gewürzt mit Rosmarin, Thymian und Petersilie, getoppt mit unserer Kernmischung und Hummus

Morgenland



16,90€



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

empfohlen mit Dattel-Dip

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

(Safran-Dip, Mango-Dip, Hummus-Dip, Dattel-Dip)

Nachtisch

 Vegan
 Vegetarisch

Essaouira Eis

6,90€

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

Agadir Eis

6,50€

Erdbeer- und Vanilleis mit einer fruchtigen Soße und frischen Früchten

Casablanca Eis

6,50€

Stracciatella- und Schokoladeneis mit verschiedenen Nüssen und Krokant, dazu Schokosoß

Kunafa

6,50€

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

Kotobia

6,50€

hausgemachter Grießkuchen mit Orangenblütenwasser, Kokosflocken und Pistazien, dazu eine Kugel Kokos-Blaubeereis

Halawet

5,90€

Grieß-Dessert mit Puddingfüllung, Pistazien und Kirschgrütze

Souk-Teller

14,90€

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