



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

Briouat

6,90€

2 herzhafte 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



5,90€

Dattel-Dip



5,90€

Mango-Dip



5,90€

Hummus



5,90€

! Alle Dips werden mit Brot serviert !

Salate

Barba-Salat



12,90€

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

Dallah-Salat



12,90€

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

Couscous-Salat



12,50€

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

Alle Salate sind auch als kleine Portion erhältlich 6,90€

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

Vegan

Vegetarisch

Hauptspeisen

 Vegan

 Vegetarisch

Tajines

Tajine Tuareg



20,90€

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

Tajine Dokala



20,90€

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

Tajine Hummusu

23,90€

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

Tajine Nomaden

25,90€

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

Tajine Berber

22,90€

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

Tajine Assfi

24,90€

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

Tajine Beduinen



22,50€

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

Tajine Yemma

24,90€

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

Tajine Kefta

23,50€

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

Tajine Toubkal


24,50€

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



21,50€

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

Falafel Teller



20,90€

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

Kassba



20,90€

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

Schälchen-Kollektion



23,50€

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



Keftagrill

23,90€

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

Bouznika

22,90€

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

Lalla Moulati

22,90€

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

Loubia



21,50€

Riesenbohnen, zubereitet auf traditionell marokkanische Art, verfeinert mit Olivenöl, gehackten Zwiebeln, Kurkuma, Dill, Ingwer und Kümmel dazu Barba-Salat und Brot



Bastilla

(Leckeres im knackigen Teigmantel)

Mssaman

(Selbstgemachte gefüllte marokkanische Flammkuchen)

Bastilla Hähnchen

23,90€

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

Orientalistica



19,90€

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

Bastilla Vegan



22,90€

Süßkartoffeln, Quitten, gehackte Mandeln, karamellierte Zwiebeln und Rosinen im Teigmantel, überzogen mit Granatapfel-Dressing und Zimt, dazu Mixsalat mit Melone

Mediterran



19,50€

Orientalisch gewürztes Gemüse mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Petersilie dazu Salat, getoppt mit selbstgemachtem Hummus

Bastilla Fisch

24,90€

Fischfilet, Calamares, Shrimps, Glasnudeln, Champignons, und geriebenen Käse im Teigmantel, verfeinert mit marokkanischem Fischgewürz, Safran und Petersilie dazu Mixsalat mit Melone

Morgenland



20,90€



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

7,90€

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

Agadir Eis

7,50€

Erdbeer- und Vanilleeis mit einer fruchtigen Soße und frischen Früchten

Casablanca Eis

7,50€

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

Atlas-Braut

8,50€

2 selbstgemachte Reisröllchen im knackigen Teigmantel, verfeinert mit Gummiarabikum, Zimt, Vanille und gehackten Mandeln

Kotobia

8,90€

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

Mandeltörtchen

8,50€

Selbstgemachtes Törtchen mit gehackten Mandeln, Orangenblüten und Puderzucker dazu eine Kugel Vanilleeis

Souk-Teller

19,50€

Ein bunt gemischter Teller aus unseren Nachspeisen. Atlas-Braut, Kotobia mit Schokoladeneis getoppt mit Nüssen, Mandeltörtchen und Kokos-himbeereis mit Rosinen und Rosenblütenwasser getoppt mit Kokosraspeln