

# Vorspeisen

Briwat Vegan  6,90€

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

Briwat 6,90€

2 selbstgemachte Blätterteigtaschen gefüllt mit Zucchini, Paprika und Glasnudeln mit gemischtem Hackfleisch und Fetakäse, verfeinert mit Thymian und einer marokkanischen Gewürzmischung, dazu Couscous-Salat und ein Dip nach Wahl

Briwat Hähnchen  6,90€

2 selbstgemachte marokkanische Blätterteigtaschen gefüllt mit Glasnudeln, gebratenen Mandeln, karamellisierten Zwiebeln und Rosinen, dazu ein Dip nach Wahl

EL Malfouf  6,90€

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

Mosaik-Platte  19,50€

2 Briouat Vegan, 2 Briouat Hackfleisch, 2 Briouat Hähnchen, 2 El Malfouf, Barba-Salat, Dallah-Salat, 2 Falafel und 3 Dips nach Wahl

# Brot-Dips

Safran-Dip  5,90€

Dattel-Dip  5,90€

Hummus  5,90€

Kräuter-Dip  5,90€

Tomate-Aubergine-Dip  5,90€

Limette-Minze-Dip  5,90€

! Alle Dips werden mit Brot serviert !

# Salate

Barba-Salat  Klein Groß  
6,90€ 12,90€


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

Dallah-Salat  6,90€ 12,90€

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

Couscous-Salat  6,50€ 12,50€

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

 Vegan  
 Vegetarisch

# Hauptspeisen

 Vegan

 Vegetarisch

## Tajines

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <br>Tajine Tuareg   | 19,90€ | Tajine Kefta  | 22,50€ |
| in der Tajine geschmorte Paprika, Aubergine, grüne Bohnen, Kartoffeln und Zucchini, verfeinert mit frischer Petersilie                           |        | selbstgemachte Hackbällchen aus Rind und Lammfleisch (regional) in einer würzigen Tomaten-Petersilien-Knoblauch-Sauce, getoppt mit Rührei                   |        |
| <br>Tajine Dokala   | 19,90€ | Tajine Hummusu  | 22,90€ |
| marokkanisch zubereitetes Gemüsetajine bestehend aus Kartoffeln, Erbsen und Artischocken, verfeinert mit dem traditionellen Ras Elhanout         |        | zartes Rindfleisch-Gulasch (regional) mit Kichererbsen und Möhren, verfeinert mit Petersilie und Kreuzkümmel  |        |
| <br>Tajine Beduinen   | 20,50€ | Tajine Assfi  | 23,90€ |
| selbstgemachte Falafel mit Möhren, dazu gebratenes Gemüse und Kichererbsen in würziger Tomatensoße mit hausgemachtem Hummus, getoppt mit Thymian |        | Scampis, geschmort im würzigen Tomaten-Zwiebel-Ragout, dazu Paprika, Oliven, Möhren und eingelegte Zitronen   |        |
| Tajine Nomaden   | 23,90€ | <br>Tajin Toubkal  | 21,00€ |
| zart geschmorter Rindfleischgulasch mit karamellisierten Pflaumen, getoppt mit Sesam und gerösteten Mandeln, gewürzt mit Ras el-Hanout           |        | geschmortes Hähnchen mit Paprika, Aubergine, Kartoffeln, grüne Bohnen und Zucchini, verfeinert mit frischer Petersilie, gewürzt mit Kardamon und Muskatnuss |        |
| Tajine Berber  | 21,90€ | <br>Tajin Marhaba  | 25,90€ |
| klassische marokkanische Tajine bestehend aus geschmorter Hähnchenbrust, Oliven, Kartoffeln und eingelegten Zitronen, verfeinert mit Safran      |        | zart geschmortes Lammfleisch mit karamellisierten Aprikosen, Rosinen und Zwiebeln getoppt mit Sesam und gerösteten Mandeln, gewürzt mit Ras el-Hanout       |        |

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

# Spezialitäten

 Vegan

 Vegetarisch

## Falafel Teller

18,90€

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

## Kassba

18,90€

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

## Tétouan

18,90€

Quinoa-Couscous mit Paprika, Cherrytomaten, Zucchini, Kichererbsen, karamelierten Zwiebeln und Rosinen, getoppt mit Sesam und Mandeln, gewürzt mit Ras El Hanout und Safran, dazu Hummus und ein kleiner Salat

## Loubia

18,50€

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

## Keftagrill

21,90€

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

## Bouznika

20,90€


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

## Asilah

19,90€

Quinoa-Couscous mit Hähnchen, Blumenkohl, Zucchini, Kicherebsen, Cherrytomaten, karamelierten Zwiebeln und Rosinen, getoppt mit Sesam und Mandeln, gewürzt mit Ras El Hanout und Safran, dazu Hummus und ein kleiner Salat

## Hand der Fatima

20,50€ 

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

## Schälchen-Kollektion

23,50€

Falafel, Loubia, Gemüse, Barba-Salat, Couscou-Salat, Kichererbsen mit karamelierten Zwiebeln und Rosinen, Hummus, Aubergine-Tomate – und Kräuter-Dip, dazu unser selbstgemachtes Brot

# Mssaman

(Selbstgemachte belegte marokkanische Flammkuchen)



Orientalistica  18,90€

Hausgemachte Falafel, marinierte Möhren und Oliven, Hummus und Mixsalat, gewürzt mit Thymian und Rosmarin empfohlen mit Safran-Dip

Mediterran  18,50€

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

Morgenland  19,90€

Gebratener Ziegenweichkäse mit Sesam, Avocado, gerösteten Mandeln und Mixsalat, verfeinert mit Granatapfelkernen und Datteln, dazu hausgemachtes Granatapfel-Dressing empfohlen mit Dattel-Dip

# Berber-Rolle

(Selbstgemachte gefüllte Fladenbrotrolle)

Fés-Rolle  16,90€

Gefüllt mit Hähnchen, Ananas, Fetakäse und Cashewnüssen, getoppt mit unserem selbstgemachten Kräuter-Dip, dazu ein Salat

Meknés-Rolle  17,50€

Gefüllt mit Hackfleisch, Aubergine, Paprika und Zucchini, gewürzt mit Rosmarin und Thymian, getoppt mit unserem selbstgemachten Kräuter-Dip, dazu ein Salat

Dakhla-Rolle   16,50€

Gefüllt mit Gemüsebällchen, marokkanisch gewürzten weißen Bohnen und Spinat, gewürzt mit Rosmarin und Thymian, getoppt mit unserem selbstgemachten Kräuter-Dip, dazu ein Salat

# Bastilla

(Leckeres im knackigen Teigmantel)

Bastilla Hähnchen 22,90€

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

Bastilla Vegan  21,90€

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

Bastilla Fisch 23,90€

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

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

(Safran-Dip, Kräuter-Dip, Hummus-Dip, Dattel-Dip, Tomate-Aubergine-Dip, Limette-Minze-Dip)

# Nachtisch

 Vegan  
 Vegetarisch

## Essaouira Eis

6,90€

Hausgemachtes Kokos-himbeereis mit Rosinen, eingelegt in Rosenblütenwasser, dazu Kokosraspeln und Kirschsoße

## Agadir Eis

6,90€

Erdbeer- und Vanilleeis mit einer fruchtigen Soße und frischen Früchten

## Casablanca Eis

6,90€

Stracciatella- und Schokoladeneis mit verschiedenen Nüssen, dazu Schokosoß

## Atlas-Braut

8,50€

2 selbstgemachte Reisröllchen im knackigen Teigmantel, verfeinert mit Gummiarabikum, Zimt, Vanille und gehackten Mandeln, dazu eine Eiskugel nach Wahl

## 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