



VORSPEISEN

Vorspeisen

Orientalische Vorspeisen

01 Humus 6,50€

pürierte Kichererbsen mit Sesamkörnern und Croutons
pureed chickpeas with sesame seeds and croutons

02 Babaghanouj 6,50€

pürierte gegrillte Auberginen mit Joghurt, Knoblauch und Olivenöl
pureed roasted Aubergine with yoghurt, garlic and olive oil

04 Taboule 8,50€

Petersiliensalat mit Quinoa und frischem Gemüse
parsley salad with quinoa and fresh vegetables

09 Foul 7,50€

rote Bohnen mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl.
red beans with tomato, garlic and olive oil

08 Humus-Bilahn 9,00€

mit Hackfleisch, Mandeln und Sesamkörnern
humus with minced meat, almonds and sesame seeds



03 Bakkula 6,50€

marinierter Spinat mit Oliven und in Meersalz eingelegte Zitronen
marinated spinach with olives and salted lemons

05 Marokkanischer Salat 8,50€

Moroccan salad

07 Marokkanischer Mix 12,50€

verschiedene hausgemachte Vorspeisen
mixed starter plate

12 Briouat 10,50€

3 verschiedene gefüllter Blätterteig nach marokkanischer Art
Moroccan pastries with 3 different fillings

15 Harira 5,50€

Tomatensuppe mit Sellerie, Kichererbsen, Linsen und Kräutern
tomato soup with celery, chickpeas, lentils and herbs

Marokkanische Vorspeisen





30 Tajine Jardin 14,00€

mit feinem Gemüse der Saison
with vegetables

31 Tajine Oase 17,50€

mit Huhn, in Meersalz eingelegten
Zitronen,
grünen Oliven und Kartoffeln
chicken, salted lemons, green olives and
potatoes

32 Tajine Marrakesch 17,50€

mit Hackfleischbällchen, pikanter
Tomatensoße, Kartoffeln und pochiertem Ei
meatballs in a tomato sauce with potatoes
and a poached egg

33 Tajine Casablanca 21,50

mit Lamm, karamellisierten
Backpflaumen und knusprig gerösteten
Mandeln
lamb, caramelized prunes and roasted
almonds

34 Tajine Poisson 19,50€

mit feinem Fischfilet, Tomaten, Knoblauch und
raffinierter Kräutermischung
with fish filet, tomatoes, garlic and a refined herbal
mixture



aromatisch gewürzte
Ragouts, zubereitet in dem
typisch marokkanischen
Tongefäß.
typical Moroccan aromatic
stews cooked in a clay bowl



Couscous COUSCOUS

20 Couscous Vegetarisch 12,50€

mit verschiedenem Gemüse und Tfaya
with diferent vegetables and Tfaya

21 Couscous Hähnchen 16,50€

mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Tfaya
with chicken, vegetables and Tfaya

22 Couscous Merguez 19,50€

mit pikanten Würstchen, Gemüse, Tfaya
with spicy sausages, vegetables and Tfaya

23 Couscous Lamm 21,50€

mit Lamm, Gemüse und Tfaya
with lamb, vegetables and Tfaya

24 Couscous Royal 23,50€

mit Lamm, Huhn, Merguez,
Gemüse und Tfaya
with lamb, chicken, spicy sausages,
vegetables Tfaya

Körnig lockerer Hartweizen, gedünstet
in einer Brühe mit
Ingwer, Safran, diversen Kräutern
und Gewürzen.

piled-up loose-grained couscous,
steamed in a broth with ginger, safron,
various spices and fresh herbs



ORIENTALISCHE

Hauptgerichte

Vegetarische Teller

40 Falafelteller 10,50€

hausgemachte
Kichererbsenbällchen
homemade chickpea balls

41 Haloumiteller 10,50€

frittierter Käse
fried cheese

38 Makaliteller 10,50

frittiertes Gemüse
fried vegetables

39 Falafel-Haloumiteller 11,50€

Fleischhaltige Teller

42 Schawarmateller 11,50€

Hähnchen vom Drehspieß
chicken from the Rotisserie

43 Merguezeller 12,50€

pikante Lammwürste
spicy lamb sausages

44 Barakateller 14,50€

Falafel-Haloumi
und Schawarma

Alle Teller werden mit unseren 3
vegetarischen Mazzaspezialitäten serviert:
Humus, Babaghanouj und Spinat, dazu
Salat und Brot.

all plates are served with our 3 Mazza
specialities: humus, babaghanouj, spinach,
salad and bread.



Mazza Tajine

52 MAZZA JARDIN VEGETARISCHES TAJINE

vegetarian Tajine

2 Personen	3 Personen	4 Personen
31,00	46,00	58,00

53 MAZZA OASE HÄHNCHEN TAJINE

chicken tajine

2 Personen	3 Personen	4 Personen
35,00	51,00	62,00

54 MAZZA MARRAKESCH HACKBÄLLCHEN TAJINE

meatball tajine

2 Personen	3 Personen	4 Personen
35,00	51,00	62,00

55 MAZZA CASABLANCA LAMM TAJINE

lamb tajine

2 Personen	3 Personen	4 Personen
41,00	62,00	78,00

56 MAZZA POISSON FISCH TAJINE

fish tajine

2 Personen	3 Personen	4 Personen
37,00	54,00	64,00





Mazzaplatten

	2 Personen	3 Personen	4 Personen
50 vegetarisch vegetarian	24,00	36,00	44,00
51 mit Fleisch with meat	26,00	38,00	48,00

Ein kleiner Rundgang durch die Speisekarte. In Schalen werden verschiedene warme und kalte Spezialitäten unserer Küche auf einem Tablett serviert.

Mazza plate as a main course for 2 to 4 people; hot and cold cuisine, specialties that are served in bowls on a large tray. A little journey through our menu

