

VORSPEISEN * STARTERS

AVOCADO CREME 8,50

HAUSGEMACHTE CREME DER AVOCADO MIT BASILIKUM, PISTAZIE UND KNOBLAUCH

Fresh homemade avocado cream with basil, pistachio and garlic

15,16,20,22 **VEGETARISCH**

AVOCADO MANGO PAPAYA 10,50

FRUCHTIGER SALAT MIT AVOCADOCREME, FRISCHEN MANGO- UND PAPAYA STÜCKEN UND HAUSGEMACHTEM TOPPING

Fruity salad with avocado crème with mango and papaya pieces and a homemade topping

7,16 **VEGAN VEGETARISCH GLUTENFREI**

AVOCADO KHUBZ 10,00

FEINE SCHEIBEN VON DER AVOCADO MIT OLIVENÖL UND MEERSALZ, FRISCHEM BROT, HAUSGEMACHTEM DIP UND SALAT, VERFEINERT MIT MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN

Fine slices of avocado with olive oil and sea salt, fresh bread, homemade dip and salad with malika spices

15,16,22 **VEGETARISCH**

OFEN KHUBZ 8,50

FRISCHES BROT MIT OLIVEN MIX, HAUSGEMACHTEM AIOLI UND HARISSA DIP

Fresh oven bread with an olive mix, homemade aioli and harissa dip

15,16,22 **VEGETARISCH**

GARNELN KHUBZ 13,00

GEBRATENE GARNELN MIT KNOBLAUCH, EINGELEGT IN ARGANÖL, MIT FRISCHEM BROT, SALAT, HAUSGEMACHTER AVOCADO CREME UND AIOLI

Fried prawns with garlic, marinated in argan oil, with salad, fresh bread, homemade avocado cream and aioli

15,16,18

HUMMUS 8,00

FRISCHE CREME AUS KICHERERBSEN MIT ROTE BEETE, BROCCOLI UND SESAMPASTE

Fresh chickpea cream with beetroot, broccoli and sesame paste

16,20,22,23 **VEGAN VEGETARISCH GLUTENFREI**

ONION 7,50

ROTE UND WEIßE ZWIEBELN MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

Baked red and white onions with cheese and fresh herbs.

16 **VEGETARISCH GLUTENFREI**

BARRBA 7,00

FRISCHER ROTE-BEETE SALAT MIT KRÄUTERN, PINIENKERNEN UND OLIVENÖL

Fresh beetroot salad with herbs, pine nuts and olive oil; refined with mama malika spices

20 **VEGAN VEGETARISCH GLUTENFREI**

ALL BABA & DIE 40 KRÄUTER für 2 30,00

EINE VIELFÄLTIGE BUNTE VORSPEISEN-VARIATION AUS 1001 NACHT FÜR 2 PERSONEN

A diverse, colorful appetizer variation from 1001 nights for 2 people

6,15,16,20,22 **VEGETARISCH** GLUTENFREI ohne Tabouleh

HABIBI PLATTE für 2 30,00

UNSERE VEGANE BUNTE VORSPEISENPLATTE À LA MARRAKECH FÜR 2 PERSONEN

Our vegan colorful appetizer platter à la Marrakech for 2 people

6,15,20,22 **VEGAN** GLUTENFREI ohne Tabouleh

ZALOUK 8,00

GEGRILLTE FEINGEHACKTE AUBERGINEN MIT EINGELEGTER ZITRONE, KNOBLAUCH, OLIVEN, VERFEINERT MIT MAROKKANISCHEM KREUZKÜMMEL

Grilled finely chopped eggplant with preserved lemon, cumin garlic, olives

6,7,15 **VEGAN** **VEGETARISCH** GLUTENFREI ohne Brot

MUHAMMARA 8,00

WALNUSS CREME MIT PAPRIKA AN HAUSGEMACHEM GRANATAPFEL-DRESSING

Walnut mousse with peppers, homemade pomegranate dressing and arabic bread

15,20 **VEGAN** **VEGETARISCH** GLUTENFREI ohne Brot

COUSCOUS SALAT 8,00

ORIENTALISCHER SALAT MIT COUSCOUS, TOMATEN, GURKEN, MÖHREN, ROTEN BOHNEN UND GRANATAPFELKERNEN

Oriental salad with couscous, tomatoes, cucumber, carrots, red beans, pomegranate seed

15 **VEGAN** **VEGETARISCH**

CHAMPIGNON 8,50

OFEN-CHAMPIGNONS MIT SPINAT UND KÄSE ÜBERBACKEN, VERFEINERT MIT ARGANÖL UND FRISCHEN KRÄUTERN

Baked mushrooms with spinach and cheese, refined with argan oil and fresh herbs

16 **VEGETARISCH** GLUTENFREI

TABOULEH 7,50

SALAT AUS FEINGEHACKTER PETERSILIE, TOMATEN, ZWIEBELN UND FRISCHER MINZE, VERFEINERT MIT ZITRONENSAFT UND OLIVENÖL

Finely chopped parsley, tomato, onion salad and fresh mint, refined with lemon juice and olive oil

7,15 **VEGAN** **VEGETARISCH**

MOUTABAL 8,00

AUBERGINEN VOM GRILL MIT JOGHURT UND SESAMCREME, VERFEINERT MIT LIMETTE UND ZITRONENSAFT

Grilled aubergines with arabic bread, yoghurt and sesame cream, refined with lime and lemon juice

7,16,22 **VEGETARISCH** GLUTENFREI

SALATE * **SALADS**

FALAFEL SALAT

14,50

**Der Geheimtipp! The insider tip!*

**FRISCHE VEGETARISCHE BÄLLCHEN AUS KICHERERBSEN MIT MIX SALAT,
HAUSGEMACHTEM ROTE-BEETE HUMMUS UND KURKUMA HUMMUS**

Fresh vegetarian chickpea balls with mixed salad, homemade beetroot hummus and turmeric humus

15,16,22

VEGETARISCH GLUTENFREI ohne Brot

CHEF SPEZIAL SALAT

22,50

**Die Empfehlung vom Chef Koch! The recommendation from the chef!*

**EIN SALAT-TRAUM MIT CALAMARI UND GARNELEN VOM LAVASTEIN
MIT HALLOUMI-KÄSE, ARTISCHOCKEN, AVOCADO, KIRSCHTOMATEN UND OLIVEN**

A salad dream with calamari and shrimp with halloumi cheese, artichoke, avocado, cherry tomatoes and olives

6,15,16,18

GLUTENFREI ohne Brot

SCHMAND SALAT À LA MARRAKECH

8,50

**GRÜNER SALAT AN EINER ERFRISCHENDEN SCHMAND-VARIATION NACH
MAROKKANISCHER ART MIT MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN**

Green salad with a refreshing sour cream variation moroccan style with mama malika spices

15,16,22

VEGETARISCH GLUTENFREI ohne Brot

GARNELEN SALAT

17,50

GEGRILLTE GARNELEN VOM LAVASTEIN, MIX SALAT, TOMATEN UND ROTE ZWIEBELN

Grilled shrimp from the lava stone with , mixed salad, tomatoes and red onions

15,16,18

GLUTENFREI ohne Brot

HALLOUMI SALAT

15,50

**GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEN HALLOUMI KÄSESTREIFEN UND
MARRAKECH-HAUSDRESSING**

Mixed salad with grilled halloumi cheese strips and house dressing

15,16

VEGETARISCH GLUTENFREI ohne Brot

MIX SALAT

9,00

**BUNTER SALAT-MIX MIT TOMATEN, ZWIEBELN, GURKEN UND
MARRAKECH-HAUSDRESSING**

Colorful mix salad with tomatoes, onions, cucumbers and Marrakech dressing

15

VEGAN VEGETARISCH GLUTENFREI ohne Brot

UNSERE HAUSGEMachten DRESSING * HOMEMADE DRESSING

MARRAKECH-HAUSDRESSING / Marrakech house dressin **VEGAN GLUTENFREI**

GRANATAPFEL-DRESSING / pomegranate dressing **VEGAN GLUTENFREI**

JOGHURT-SCHMAND-DRESSING 15,16 / yoghurt sour dressing **VEGETARISCH**

UNSERE HAUSGEMachten DIPs * HOMEMADE DIPs GLUTENFREI 3,00

JOGHURT-MINZE 16, **MANGO** 7, **AIOLI** 16, **AVOCADO** 16, **HARISSA-CHILI** (SCHARF / hot spicy)

EXTRAS

BROT / bread 3,00

REIS / rice 3,50

HÄHNCHEN / chicken 4,50

COUSCOUS / couscous 3,50

FALAFEL / chickpea balls 4,00

HALLOUMI KÄSE / grilled cheese 5,00

GARNELEN / shrimp 6,00

KAFTA / minced meat 4,50

MARRAKECH-KARTOFFELN / potatoes 3,50

DIP / homemade sauce 3,00

SUPPEN * SOUPS

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN FRISCHES ARABISCHES BROT

We serve this with fresh arabic bread

HARIRA 8,00

TRADITIONELL MAROKKANISCHE SUPPE MIT LINSEN, KICHERERBSEN, TOMATEN UND ZWIEBELN, VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional moroccan soup with lentils, chickpeas, tomatoes and onions, refined with fresh herbs

15,16

VEGAN VEGETARISCH

MARRAKECH 8,00

CREMIGE SUPPE MIT AUERWÄHLTEM GEMÜSE NACH MAROKKANISCHER ART, VERFEINERT MIT MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN

Creamy soup of the day with vegetable, moroccan-style, refined with mama malika spices

15,16,20,22

GLUTENFREI ohne Brot

LAVASTEIN GRILL * LAVASTONE

EIN BESONDERER GESCHMACK, DER DAS FLEISCH SAFTIG UND ZART ZUBEREITET.

DAZU SERVIEREN WIR REIS ODER MARRAKECH-KARTOFFELN

A special taste that makes the meat juicy and tender! We serve this with rice or potatoes

HÄHNCHEN SPIESSE

21,00

GEGRILLTE SPIESSE AUS SELBSTMARINIERTEN HÄHNCHENBRUST-FILETS MIT GEMÜSE, MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN, MIX SALAT, HAUSGEMACHTEM AIOLI UND SAFRANSAUCE

Grilled skewers of self marinated chicken breast fillets, vegetables, salad, homemade aioli and saffron sauce

16,20

GLUTENFREI

KAFTA

22,00

GEGRILLTES HACKFLEISCH VON LAMM UND RIND MIT FRISCHEN KRÄUTERN, GEMÜSE, MIX SALAT, HAUSGEMACHTEM AIOLI UND SAFRANSAUCE

Grilled skewers of minced beef and lamb with herbs, vegetables, salad, homemade aioli and saffron sauce

16,20

GLUTENFREI

LAMMSTREIFEN FILET

29,00

ZART GEGRILLTE FILETS VOM LAMM AUS NEUSEELAND MIT GEMÜSE, HAUSGEMACHTEM AIOLI UND SAFRANSAUCE

Tenderly grilled lamb fillets from New Zealand with vegetables, homemade aioli and saffron sauce

16,20

GLUTENFREI

LAMM CARRÉE

29,00

GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, BLANCHIERT UND EINGELEGT IN MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN MIT GEMÜSE, MIX SALAT, HAUSGEMACHTEM AIOLI UND SAFRANSAUCE

Grilled lamb chops, blanched and marinated spices, vegetables, salad, homemade aioli and saffron sauce

16,20

GLUTENFREI

MIX GRILL

29,50

GEGRILLTE HÄHNCHEN-SPIESSE, KAFTA, LAMMSTREIFEN-FILET, LAMM CARRÉE UND MERGUEZ MIT GEMÜSE, MIX SALAT, HAUSGEMACHTEM AIOLI UND SAFRANSAUCE

Grilled chicken skewers, kafta, lamb strip fillet, rack of lamb and merguez sausage with vegetables, mixed salad, homemade aioli and saffron sauce

16,20

GLUTENFREI

KALBSFILET

(Nur auf Vorbestellung)

45,50

BLANCHIERTES KALBSFILET, RUHEND AUF LAVASTEIN, VERFEINERT MIT MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN AN KARELLISIERTEM GEMÜSE, MIX SALAT, AIOLI UND SAFRANSAUCE

Blanched veal fillet, resting on lava stone, refined with Mama Malika spices, caramelized vegetables, mixed salad, homemade aioli and saffron sauce. (Only by pre-order)

16,20

GLUTENFREI

FISCH * FISH

DAZU SERVIEREN WIR REIS ODER MARRAKECH-KARTOFFELN
We serve this with rice or potatoes

GAMBAS 25,00

GEGRILLTE GAMBAS MIT GEDÄMPFTEM GEMÜSE, MIX SALAT, AIOLI & SAFRANSAUCE

Grilled prawns with steamed vegetables, mixed salad, homemade aioli and saffron sauce

18,20 GLUTENFREI

LACHS 26,00

GEGRILLTER LACHS MIT MEERSALZ, GRILLGEMÜSE, MIX SALAT, AIOLI & SAFRANSAUCE

Grilled salmon with sea salt, grilled vegetables, mixed salad, homemade aioli and saffron sauce

19,20 GLUTENFREI

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE * KIDS

MERGUEZ KIDS 8,00

WÜSTCHEN VOM RIND UND LAMM MIT MARRAKECH-KARTOFFELN

Sausages beef and lamb with Marrakech potatoes

3,15,16,17,23 GLUTENFREI

KÖFTE KIDS 8,00

GEGRILLTES HACKFLEISCH VOM RIND UND LAMM MIT ARABISCHEM REIS

Grilled minced beef and lamb with arabic rice

3,15,16,17,23 GLUTENFREI

GEMÜSE KIDS 8,00

EINE VIELFALT AN GEMÜSE MIT ARABISCHEM REIS

A variety of vegetables with arabic rice

3,15,16,17,23 GLUTENFREI VEGETARISCH

HÄHNCHEN KIDS 8,00

GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT MARRAKECH-KARTOFFELN

Grilled chicken with Marrakech potatoes

3,15,16,17,23 GLUTENFREI

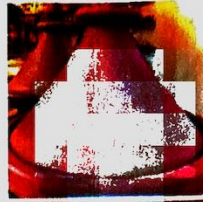
KARTOFFEL KIDS 5,50

MARRAKECH-KARTOFFELN

Marrakech potatoes

3,15,16,17,23 GLUTENFREI VEGETARISCH

TAJINE



TRADITIONELLES NACH MAMA-MALIKA-ART
SERVIERT IN MAROKKANISCHEN TAJINE-TONTÖPFEN AUS MAROKKO

DAZU SERVIEREN WIR TRADITIONELL COUSCOUS !
(AUF WUNSCH MIT ARABISCHEM BROT ODER REIS)

Traditional "mama malika style"
served in moroccan tagine clay pots from marokko
We traditionally serve it with couscous !
(On request with arabic bread or rice.) Gluten-free without couscous.

TAJINE VEGETARISCH

18,00

**GESCHMORTER MAROKKANISCHER EINTOPF MIT EINER VIELFALT AN GEMÜSE,
VERFEINERT MIT SPEZIELLER MARRAKECH-WÜRZUNG**

Braised moroccan stew with a variety of vegetables, refined with special Marrakech seasoning

15 VEGAN **VEGETARISCH** GLUTENFREI ohne Couscous

TAJINE HÄHNCHEN

22,00

**GESCHMORTES HÄHNCHEN MIT GEMÜSE, EINGELEGTER ZITRONE UND OLIVEN,
VERFEINERT MIT ZWIEBELN, RAS-EL-HANOUT UND MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN**

Braised chicken with vegetables, pickled lemon and olives, refined with onions, ras-el-hanout and spices

6,7,15 GLUTENFREI ohne Couscous

TAJINE LAMM

25,00

**GESCHMORTES LAMM AUS NEUSEELAND MIT GEMÜSE, VERFEINERT MIT ARGANÖL AUS
MAROKKO UND MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN**

Braised lamb from New Zealand with vegetables, refined with argan oil from morocco with spices

15 GLUTENFREI ohne Couscous

TAJINE RIND

26,00

**GESCHMORTES RINDFLEISCH MIT KARAMELLISIERTEN PFLAUMEN, GEMÜSE,
VERFEINERT MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN UND MAMA-MALIKA-GEWÜRZEN**

Braised beef with caramelized plums, vegetables, refined with roasted walnut with Mama Malika spices

15,20 GLUTENFREI ohne Couscous

SPECIALS * RECOMMENDATION

Unsere besonderen Empfehlungen!

THEATER PLATTE für 2

31,00

Für Geniesser

**WIR SERVIEREN IHNEN EINE VIELFÄLTIGE KALTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN
MIT HALLOUMI-KÄSE, OLIVEN, FEIGEN, TRAUBEN, NÜSSEN, FALAFEL, MIX SALAT
UND HAUSGEMACHTEM DIP**

We will serve you a varied cold platter for 2 people

with halloumi cheese, olives, figs, grapes, nuts, falafel, mixed salad and homemade dip

6,7,15,20,22

VEGETARISCH GLUTENFREI ohne Tabouleh und Brot

AMIRA PLATTE für 4

55,00

Für vegetarische Liebhaber

**EINE AUERWÄHLTE PLATTE DER MAROKKANISCH-GESUNDEN KÜCHE FÜR 4 PERSONEN
MIT VEGETARISCHEN SPEZIALITÄTEN, MIX SALAT UND HAUSGEMACHTEN DIPS**

A selected plate of moroccan healthy cuisine for 4 people

with vegetarian specialties, mixed salad and homemade dips

5,6,15,16,20,22

VEGETARISCH GLUTENFREI ohne Tabouleh und Brot

ALADIN & DIE WUNDERPLATTE für 4

110,00

Eine Reise durch Marokko

**EINE KULINARISCHE PLATTE MIT HÄHNCHEN, MERGUEZ, KAFTA UND LAMM,
FÜR 4 PERSONEN MIT AUERWÄHLTEN SPEZIALITÄTEN,
HAUSGEMACHTEM AIOLI UND SAFRANSAUCE**

A culinary platter of chicken, sausages, kafta & lamb for 4 people

with selected specialties, homemade aioli and saffron sauce

5,6,7,15,16,18,19,20,22

GLUTENFREI ohne Brot

***ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE**

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN IN BEZUG AUF ALLERGENE SPRECHEN SIE UNS GERNE VORAB AN!

***Zusatzstoffe** 1)Farbstoffe 2)Konservierungsstoffe 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)geschwefelt 6) geschwärzt 7)gewachst 8)Süßstoffe 9)enthält eine Phenylalaninquelle 10)Phosphat 11)koffeinhaltig 12)chininhaltig 13)Gerstenmalz

***Allergene** 15)Gluten 16)Laktose/Milch 17)Eier 18)Krebs/Weichtiere 19)Fische 20)Schalenfrüchte/Nüsse 21)Sellerie 22)Sesam 23)Senf 24)Soja 25)Lupinen

If you have intolerance to allergens, please do not hesitate to contact us!

***Additives** 1) Colors 2) Preservatives 3) Antioxidants 4) flavor enhancers 5) sulphurized 6) blackened 7) waxed 8) sweeteners

9) contains a source of phenylalanine 10) phosphate 11) caffeine 12) quinine 13) barley malt

***Allergens** 15)gluten 16)lactose/milk 17)eggs 18)crustaceans/molluscs 19) fish 20) nuts/nuts 21) celery 22) sesame 23) mustard 24) soy 25) lupins

DESSERT * SWEET FINISH

MALIKA GEBÄCK 9,50

EIN GENUSS UND ERLEBNIS SELBSTGEBACKENER SPEZIALITÄTEN MIT NÜSSEN

ORIGINAL AUS MAROKKO VON MAMA MALIKA !

A pleasure and experience of homemade baked specialties with nuts. Original from morocco by mama malika

15,16,17,20,22 **VEGETARISCH**

KISMET ROYAL 17,00

LASSEN SIE SICH MIT EINER EINZIGARTIGEN VARIATION VOM CHEFKOCH ÜBERRASCHEN!

Let the chef surprise you with a unique of variations!

7,16,20,22 **VEGETARISCH**

MUHALABIYA 9,00

TRADITIONELL ORIENTALISCHE SÜßSPEISE MIT ORANGENBLÜTENWASSER UND

FRISCHEN FRÜCHTEN MIT EINEM HAUCH MAROKKOS

Traditional oriental dessert with orange blossom water and fresh fruit with a touch morocco

16 **VEGETARISCH** **GLUTENFREI**

ALJANA 8,50

EIN BUNTES MARRAKECH FRÜCHTE-PARADIES!

A colorful Marrakech fruit paradise

7,16,20,22 **VEGETARISCH** **GLUTENFREI**

WARME GETRÄNKE * WARM DRINKS

FRISCHER MINZTEE / fresh mint tea 4,50

MAROKKANISCHE TEEKANNE 11 / moroccan teapot 6,50

MOKKA À LA MARRAKECH 11 / mocha à la Marrakech 3,00

**Die Empfehlung vom Chefkoch!*

ESPRESSO 11 2,50

ORIGINAL MAROKKANISCHE TEE-ZEREMONIE FÜR EIN BESONDERES ERLEBNIS 15,00

11

**Ein Gefühl wie in Marokko - „Mittendrin, statt nur dabei...“*

AB 10 PERSONEN 22,00

Original moroccan tea ceremony for a special experience!

A feeling like in morocco! Right in the middle there instead of just...