

Selbst-  
abholer  
Nachlass  
-15%

# Tajinerie

Marokkanische Küche

Familienqualität - seit 1993 an der Mathildenhöhe

**+49 6151 711981**  
Lieferung ab 20 € \*

\*Details siehe Rückseite

Willkommen bei der Tajinerie

## ◆ Lieferkarte ◆

◆ **Adresse**

Dieburger Str. 70  
64287 Darmstadt

◆ **Kontakt**

info@tajinerie.de  
www.tajinerie.de



# Unsere Geschichte

Seit 1993 arbeitet die damals siebenköpfige marokkanische Familie El Kertoubi am Erfolg des damaligen Spezialitätengeschäftes Porte d'Afrique Tanger (Das Tor Afrikas). Aus diesem entstand im Jahr 2008 die Tajinerie, in der wir seit dem diese Spezialitäten zu leckeren marokkanischen Gerichten verwandeln.

Unser gemeinsames Ziel ist seither, die heimische Küche von Marokko nach Deutschland zu bringen, um so eine Brücke zwischen unserer beiden Heimaten zu schlagen.

Gemeinsam ist uns so, in den letzten fast 30 Jahren, ein wunderbarer interkultureller und kulinarischer Austausch gelungen. Die familiäre marokkanische Gastfreundschaft und die Leidenschaft für gutes Essen ist der Grundpfeiler der Tajinerie. Stets interessiert am kulturellen Leben ist durch unser Engagement an kulturellen Veranstaltungen auch ein Dialog im Sinne der Integration entstanden.

Unsere Gewürzmischungen sind speziell und frisch für unsere Mutter und Chefköchin Souad zusammengestellt. Sie bestehen aus bis zu 20 verschiedenen Gewürzen, wie Zimt, Koriander, Kurkuma, weißer und schwarzer Pfeffer, Muskat, Safran, Bockshornklee, Kreuzkümmel, Anis und vielen mehr. Diese Gewürzmischung nennt man in Marokko Ras-el-Hanout.

Die genaue Zusammenstellung hat sie von Ihrer Mutter und sie wiederum von ihrer Mutter, möge der Allmächtige sich ihrer beider erbarmen, erlernt.

# Unsere Geschichte

## ♦ Tajine

Der Name Tajinerie ist abgeleitet vom Wort „Tajin“.

Tajin = Die (auch der) Tajin, Tajine, Tagine oder auch Tadschiin bezeichnet in der nordafrikanischen Küche sowohl ein rundes, aus Lehm gebranntes Schmor-gefäß mit gewölbtem oder spitzem (konischem) Deckel, als auch das darin gekochte Gericht.

## ♦ Täglich frisch und regional

Unsere Speisen werden bei uns täglich frisch zubereitet. Soweit es möglich ist, verwenden wir regionale Zutaten, wie zum Beispiel Biokartoffeln vom Sonnenhof und Eier vom Biohof Girschick im Mühltal oder Zwiebeln und Karotten aus Griesheim. Die weiteren Gemüsesorten beziehen wir je nach Verfügbarkeit aus verschiedenen Gemüsehöfen aus dem Umland Darmstadts.

## ♦ Verantwortungsbewusst




Wo es uns möglich ist, verwenden wir umweltfreundliche Verpackungen aus Biokunststoff oder aus recycelten Materialien.



# Suppen

 **vegan**

 **vegetarisch**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 161 |  <b>Lubija</b><br>Marokkanischer Bohneneintopf mit frischem Spinat oder Mangold in Tomatensauce – verfeinert mit Knoblauch, Cumin und Olivenöl                    | 6,90 € |
| 163 |  <b>Ades</b><br>Marokkanischer Linseneintopf verfeinert mit Tomaten, Cumin und Olivenöl   | 6,90 € |
| 167 |  <b>Chorba „Khodra“</b><br>Gemüsesuppe nach Art des Hauses mit Muskatnuss und Zimt verfeinert   | 5,90 € |
| 164 | <b>Harrira</b> <small>(1,8,9)</small><br>Traditionell marokkanische Fastensuppe mit Fleisch, Linsen, Kichererbsen, Hartweizen-Nudeln in Tomatensud und frischen Kräutern, zusätzlich werden Ihnen, nach marokkanischer Tradition, Datteln serviert | 6,90 € |



# Salate

 **vegan**

 **vegetarisch**

- 111**  **Salat „Tangaoui“** 5,90 €  
Traditioneller Gurken-Tomaten-Zwiebel Salat mit frischer Petersilie und hausgemachtem Olivenöl-Zitronen Dressing
- 112**  **Salat „Marrakschi“ Taboula** <sup>(1)</sup> 6,90 €  
Hausgemachter Couscous Salat mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Minze und hausgemachtem Olivenöl Dressing
- 113**  **Salat „Andalusi“ (vegetarisch - auf Wunsch vegan)** <sup>(7,10)</sup> 10,90 €  
Blattsalate mit Gurken, frischen Tomaten, getrockneten Tomaten, Paprika, Schafskäse, Oliven, 2 Antipasti, mit Hausdressing
- ♦ Alle Salate wahlweise mit:**
- 103** 3 Falafel <sup>(1)</sup> + 2,70 €
- 110** 2 versch. Antipasti (vegan) + 3,60 €
- 108** Joghurt-Minz-Dip <sup>(7)</sup> + 1,90 €
- 107**  Tahina-Minz-Dip (vegan) <sup>(11)</sup> + 1,90 €



# Vorspeisen

 vegan

 vegetarisch

## ♦ Hausgemachte Anti-Pasti

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 126 |  <b>Tajinerie vegane gemischte Vorspeisenplatte</b><br>5 verschiedene hausgemachte vegane Antipasti serviert mit Kräuter-Olivenöl-Brot (1)   | 11,90 € |
| 127 |  <b>Tajinerie vegane gemischte Vorspeisenplatte mit Falafel</b><br>5 verschiedene hausgemachte vegane Antipasti mit 3 Falafel (1) und Tahina-Minz-Dip (1,1), serviert mit Kräuter-Olivenöl-Brot (1)        | 15,90 € |
| 122 |  <b>Tajinerie vegetarische gemischte Vorspeisenplatte</b><br>5 verschiedene hausgemachte vegetarische Antipasti serviert mit Kräuter-Olivenöl-Brot (1)   | 11,90 € |
| 128 |  <b>Tajinerie vegetarische gemischte Vorspeisenplatte mit Falafel</b><br>5 verschiedene hausgemachte vegetarische Antipasti mit 3 Falafel und Joghurt-Minz-Dip, serviert mit Kräuter-Olivenöl-Brot (1,7,8) | 15,90 € |



# kleiner Hunger

 **vegan**

 **vegetarisch**

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 131  | <b>Bestella – Hausgemachte Blätterteigtasche</b> (1,3,8)<br>mit Hähnchen-Mandelfüllung in einer Honig-Zimt Marinade   | 8,90 € |
| 130  |  <b>Geröstetes Fladenbrot mit Kräutern und Olivenöl</b> (1)  | 3,90 € |
| 129  |  <b>Gemischte Oliven</b><br>Mit Olivenöl, Knoblauch & Kräutern - dazu geröstetes Fladenbrot (1) mit Olivenöl | 4,90 € |
| 903  |  <b>Falafel-Box mit Pita, Salat &amp; Antipasti</b>  | 5,90 € |
| 900  |  <b>Couscous-Box vegan</b> (wahlweise mit Reis)(1)   | 5,90 € |
| 904  |  <b>Couscous-Box vegan mit 2 Falafel</b> (wahlweise mit Reis)(1)   | 7,70 € |
| 901  | <b>Couscous-Box mit Hühnchen</b> (wahlweise mit Reis)(1)  | 7,90 € |
| 902  | <b>Couscous-Box mit Rinderhackbällchen</b> (wahlweise mit Reis)(1)  | 7,90 € |
| <br> |   |        |
|      | <b>◆ Kindergerichte</b>   |        |
| 960  |  <b>Kartoffelteller mit Falafel und Joghurt-Minz-Dip (vegetarisch)</b> (1, 7)                               | 5,90 € |
| 961  | <b>Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Reis</b>  | 6,90 € |



# Tajine

 **vegan**



 **vegetarisch**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 200 |  <b>Tajin vegan</b><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison   | 11,90 € |
| 205 |  <b>Tajin - vegan mit Falafel <sup>(1)</sup></b><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und drei Falafel | 14,60 € |
| 201 | <b>Tajin - Huhn</b><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison, eingelegten Zitronen, grünen Oliven und einem ganzen Hühnerbein   | 14,90 € |
| 202 | <b>Tajin - Mit Rinderhackbällchen</b><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und würzigen Rinderhackbällchen marokkanischer Art   | 15,90 € |
| 203 | <b>Tajin - Mit Lammfleisch</b><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und geschmortem zarten Lammfleisch  | 17,90 € |
| 204 | <b>Tajin - Mit 3 Fleischsorten</b><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und drei Fleischsorten (Huhn, Hackbällchen und Lamm)  | 20,90 € |
| 233 | <b>Tajin - Honiglamm <sup>(8)</sup></b><br>In Honig geschmortes zartes Lammfleisch - mit feinen Früchten, gerösteten Mandeln und Arganöl veredelt. Dazu Safran-Basmati-Reis.   | 22,90 € |





# Couscous-Gerichte

 **vegan**  
 **vegetarisch**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 210 |  <b>Couscous vegan</b> <sup>(1)</sup><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison                                | 13,90 € |
| 213 |  <b>Couscous - vegan mit Falafel</b> <sup>(1)</sup><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und drei Falafel | 16,60 € |
| 211 | <b>Couscous - Huhn</b> <sup>(1)</sup><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison, eingelegten Zitronen, grünen Oliven und einem ganzen Hühnerbein  | 16,90 € |
| 212 | <b>Couscous - Mit Rinderhackbällchen</b> <sup>(1)</sup><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und würzigen Rinderhackbällchen marokkanischer Art  | 17,90 € |
| 213 | <b>Couscous - Mit Lammfleisch</b> <sup>(1)</sup><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und geschmortem zarten Lammfleisch   | 19,90 € |
| 214 | <b>Couscous - Mit 3 Fleischsorten</b> <sup>(1)</sup><br>In traditionell marokkanischer Marinade gegart mit Gemüse der Saison und drei Fleischsorten (Huhn, Hackbällchen und Lamm)   | 22,90 € |





# Souad's Kreationen

 **vegan**

 **vegetarisch**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 260 |  <b>Mamas vegane Aubergine</b> <sup>(1)</sup><br>Gebackene Aubergine in würziger Kräuter-Knoblauch Marinade mit Couscous   | 12,90 € |
| 250 | <b>wahlweise mit Reis</b>   |         |
| 263 |  <b>Mamas vegane Aubergine mit Falafel</b> <sup>(1)</sup><br>Gebackene Aubergine in würziger Kräuter-Knoblauch Marinade mit Falafel mit Couscous                       | 15,60 € |
| 253 | <b>wahlweise mit Reis</b>   |         |
| 266 |  <b>Mamas vegetarische Aubergine</b> <sup>(1,7)</sup><br>Gebackene Aubergine in würziger Kräuter-Knoblauch Marinade mit Weichkäse mit Couscous                         | 13,90 € |
| 256 | <b>wahlweise mit Reis</b>   |         |
| 264 |  <b>Mamas vegetarische Aubergine mit Falafel</b> <sup>(1,7)</sup><br>Gebackene Aubergine in würziger Kräuter-Knoblauch Marinade mit Weichkäse und Falafel mit Couscous | 16,60 € |
| 254 | <b>wahlweise mit Reis</b>   |         |
| 262 | <b>Mamas gebackene Aubergine mit Hackfleisch</b> <sup>(1,7)</sup><br>Gebackene Aubergine in würziger Kräuter-Knoblauch Marinade mit Hackfleisch und Weichkäse mit Couscous  | 17,90 € |
| 252 | <b>wahlweise mit Reis</b>   |         |

# Zum Naschen

 **vegan**  
 **vegetarisch**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 420 |  <b>Hausgemachtes veganes Gebäck - 3 Stücke</b> (1, 5 & 8 möglich)<br>Auswahl aus Gebäcken mit Mandeln, Haselnuss, Nougat, Pistazien uvm.     | 5,90 € |
| 421 |  <b>Hausgemachtes veganes Gebäck - 5 Stücke</b> (1, 5 & 8 möglich)<br>Auswahl aus Gebäcken mit Mandeln, Haselnuss, Nougat, Walnuss, uvm.      | 9,50 € |
| 425 |  <b>Hausgemachtes Gebäck mit Honig - 3 Stücke</b> (1, 5 & 8 möglich)<br>Auswahl aus Gebäcken mit Mandeln, Haselnuss, Nougat, Walnuss, uvm.    | 5,90 € |
| 426 |  <b>Hausgemachtes Gebäck mit Honig - 5 Stücke</b> (1, 5 & 8 möglich)<br>Auswahl aus Gebäcken mit Nüssen und Honig                             | 9,50 € |
| 422 |  <b>Hausgem. veganes Gebäck ohne Erdnüsse &amp; Gluten - 3 Stücke</b><br>Auswahl aus Gebäcken mit Nüssen und Honig (enthält möglicherweise 8) | 5,90 € |
| 424 |  <b>Vegane Baklawa mit Walnuss oder Pistazie - 3 Stücke</b><br>Auswahl aus Gebäcken mit Nüssen und Honig (1, 8)                               | 5,70 € |

# Extras

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 100 |  <b>Royal-Topping (vegan)</b><br>Veganes Topping aus geschmorten Früchten in einem Zwiebel-Rosenwasser-Sud, bestreut mit geröstetem Sesam (11) | 2,90 € |
| 109 |  <b>Harissa (vegan)</b><br>Scharfe Chili-Paste  | 1,20 € |
| 108 |  <b>Joghurt-Minz-Dip</b> (7)  | 1,90 € |
| 107 |  <b>Tahina-Minz-Dip (vegan)</b> (11)  | 1,90 € |
| 105 |  <b>Extra-Tajine-Sauce (vegan)</b><br>Gemüsebrühe mit Safran  | 1,50 € |
| 103 |  <b>3 Falafel (vegan)</b> (1)   | 2,70 € |
| 110 |  <b>2 Antipasti (vegan)</b>   | 3,60 € |
| 117 |  <b>Extra Safran-Reis</b>   | 3,00 € |
| 118 |  <b>Extra Couscous</b>  | 3,00 € |



# Kaltgetränke

<b>Wasser</b>	0,5 l	2,60 €
700 still   702 prickelnd		
<b>717 Apfelschorle</b>	0,5 l	2,25 €
<b>812 Ayran</b>	0,5 l	2,65 €
<b>♦ Limonaden &amp; Eistees</b>		
<b>Bionade</b>	0,3 l	2,80 €
795 Holunder   796 Orange   797 Zitrone		
<b>775 Cola</b>	0,3 l	2,65 €
783 Zero   781 Light		
<b>777 Fanta</b>	0,3 l	2,65 €
<b>785 Mezzo</b>	0,3 l	2,65 €
<b>779 Sprite</b>	0,3 l	2,65 €
<b>785 Mezzomix</b>	0,3 l	2,65 €
<b>Orangina</b>	0,5 l	2,80 €
789 Rot   790 Gelb		
<b>Arizona Iced Tea</b>	0,5 l	3,80 €
792 Blueberry   793 Pomegranate   791 Green Tea		
<b>Die Limo</b>	0,5 l	3,30 €
787 Orange-Lemongras   788 Limette-Zitrone		



# Catering und Dekoration

## ♦ Tajinerie Catering- und Dekorations-Service

Sie möchten die Schönheit und den Geschmack des Orients auch Zuhause oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl genießen?

Dann fragen Sie nach unserem Catering- und Dekorations-Service. Wir liefern unsere Gerichte auch gerne zu Ihnen. Ob Buffets zum Selbstbedienen, oder Servicekräfte die Ihnen und Ihren Gästen die Speisen servieren, wir ermöglichen Ihnen die Erfüllung dieser Wünsche.

Als ältester orientalischer Catering- und Dekorations-Service Darmstadts haben wir langjährige Erfahrung im Bereich Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen.

Möchten Sie die Speisen auch in orientalischem Ambiente genießen? Kein Problem, wir dekorieren Ihnen die Räumlichkeiten Ihrer Wahl, sodass sich Ihre Gäste im Orient wiederfinden.

Prinzenzelt,  
Shisha-Lounge,  
Tee-Atelier,  
Henna-Atelier,  
Märchenerzähler,  
Trommler

sowie viele weitere orientalische Besonderheiten bieten wir Ihnen gerne an.

Und wenn der Wunsch noch so ausgefallen klingt, sprechen Sie uns einfach an und wir finden heraus wie Ihr Wunsch umsetzbar ist.

**Anfragen unter**  
**06151 - 711 981**  
**info[at]tajinerie.de**

## Allergenliste

- (1) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- (5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (7) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- (8) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite
- (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (14) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

<b>*Liefergebiet</b>	<b>Mindestbestellwert</b>
<b>Darmstadt Stadtkern</b>	<b>ab 20 €</b>
<b>Arheilgen, Kranichstein und Heimstättensiedlung</b>	<b>ab 30 €</b>
<b>Eberstadt und Wixhausen (nach Rücksprache)</b>	<b>ab 45 €</b>
<b>Nachlass für Selbstabholer</b>	<b>15 %</b>

**Tajinerie**   
Marokkanische Küche

### ♦ **Tajinerie**

#### **Marokkanische Küche**

Inhaber: Ahmed El Kertoubi  
Dieburger Str. 70  
64287 Darmstadt

### ♦ **Kontakt**

Tel.: +49 6151 711981  
info@tajinerie.de  
www.tajinerie.de

gültig ab Februar 2022