

VORSPEISEN

KLEINE VORSPEISEN-PLATTE 9.50

5 hausgemachte Vorspeisen,
vegetarisch, auf Wunsch vegan,
mit Kräuter-Olivenöl-Brot serviert

VORSPEISEN-PLATTE 12.90

7 hausgemachte Vorspeisen,
vegetarisch, auf Wunsch vegan,
einem Dip nach Wahl,
mit Kräuter-Olivenöl-Brot serviert

GEMISCHTE OLIVEN 6.90

mit Kräuter-Olivenöl-Brot serviert

AHMEDS SCHAFSKÄSECREME 9.50

Papa Kertoubis Schafskäsecreme
mit Fladenbrot serviert,
erhältlich in drei Sorten und mit
marokkanischem Olivenöl veredelt:

◆ **ROTE PAPRIKA**

mit verschiedenen Kräutern, zart mit
Knoblauch verfeinert, scharf

◆ **GELBER SAFRAN**

mit verschiedenen Kräutern, zart mit
Knoblauch verfeinert, leicht scharf

◆ **GETROCKNETE KRÄUTERTOMATEN**

mit getrockneten Kräutertomaten,
mild

AHMEDS SCHAFSKÄSECREME 13.90

für 2 Personen

TRADITIONELLE SALATE

TANJAQUI 5.90

Gurken-Tomaten-Zwiebel Salat mit
frischer Petersilie und hausgemachtem
Olivenöl-Zitronen Dressing,
auf Wunsch mit 2 Vorspeisen (+ 3.80 €)

MARRAKSCHI TABOULA 5.90

Couscous Salat mit Paprika, Petersilie,
frische Minze und hausgemachtem
Olivenöl Dressing
auf Wunsch mit 2 Vorspeisen (+ 3.80 €)

ANDALUSI 13.90

Blattsalate mit Gurken, frischen und
getrockneten Tomaten, Paprika,
Schafskäse, Oliven, zwei Vorspeisen und
unserem Hausdressing,
vegetarisch, auf Wunsch vegan

UND DAZU

3 FALAFEL + 3.00

4 FALAFEL + 4.00

JOGHURT-MINZ DIP + 2.20

TAHINI-MINZ DIP VEGAN + 2.20

EINTÖPFE & SUPPEN

LUBIJA VEGAN 7.50

Marokkanischer Bohneneintopf, mit Knoblauch, Cumin und Olivenöl verfeinert, je nach Saison mit frischem Spinat oder Mangold in Tomatensauce, mit Fladenbrot serviert

ADES VEGAN 7.50

Marokkanischer Linseneintopf, verfeinert mit Knoblauch, Cumin und Olivenöl, mit Fladenbrot serviert

CHORBA „KHODRA“ VEGAN 5.90

Gemüsesuppe nach Art des Hauses, mit Muskatnuss und Zimt verfeinert mit Fladenbrot serviert

HARRIRA 7.50

Traditionell marokkanische Fastensuppe mit Linsen, Kichererbsen, Hartweizen-Nudeln in Tomatensud und frischen Kräutern, klassisch mit Datteln und Fladenbrot serviert

KLEINER HUNGER

BESTELLA 7.50

Hausgemachter Blätterteigkuchen mit Hähnchen-Mandelfüllung in einer Honig-Zimt Marinade

GEMÜSE-BESTELLA VEGAN 6.90

Hausgemachter Blätterteigkuchen mit Gemüse-Mandelfüllung, Zimt und Agavendicksaft

GERÖSTETES FLADENBROT VEGAN 3.90

mit Kräutern und Olivenöl

UND DAZU

JOGHURT-MINZ DIP + 2.20

TAHINI-MINZ DIP VEGAN + 2.20

HARISSA + 2.20

MAMA EL KERTOUBIS AUBERGINE

MAMAS AUBERGINE 12.50

Gebackene Aubergine in würziger Kräuter-Knoblauch Marinade, wahlweise mit Couscous oder Safran-Reis, auf Wunsch vegan

AUBERGINE FALAFEL 15.50

Mamas Aubergine mit 3 Falafel

AUBERGINE RIND 16.10

Mamas Aubergine mit Rinderhackfleisch

IM TAJIN-TOPF SERVIERT

TAJIN KLASSISCH VEGAN

11.90

In traditionell marokkanischer Safran-Marinade gegarte Kartoffeln und saisonales Gemüse

COUSCOUS VEGAN

12.90

In traditionell marokkanischer Marinade gegartes saisonales Safran-Gemüse mit gedünstetem Hartweizengrieß

Wählen Sie Tajine klassisch und Couscous ...

- ◆ MIT HUHN (+ 5.00)
- ◆ MIT RINDERHACKBÄLLCHEN (+ 6.00)
- ◆ MIT LAMM (+ 8.00)
- ◆ MIT 3 FLEISCHSORTEN (+ 10.00)

TAJIN DE MATISCHA, RIND

17.90

mit Kräutertomaten-Sauce, zwei geschmorten Eiern, Rinderhackbällchen und Erbsen

TAJIN DE MATISCHA

11.90

mit Kräutertomaten-Sauce, zwei geschmorten Eiern, Paprika und Zwiebeln, auch vegan ohne Ei möglich

TAJIN DE TRID, HUHN

16.50

Geschmortes Hähnchen mit Linsen-Eintopf und Msemen (marokkanisches Pfannenbrot)

TAJIN DE TRID VEGAN

15.50

Linsen-Eintopf und Msemen, mit Falafel

TAJIN DE QUQ

19.90

Lamm, Artischocken, Erbsen und Oliven in Safran-Marinade geschmort

TAJIN BARQUQ

19.90

Lamm, Pflaumen in Zimt-Rosenwasser geschmort und gerösteten Mandeln

TAJIN DE MROUZIYA, LAMM

23.90

In Honig geschmortes Lamm-Fleisch mit Datteln, Rosinen, mit gerösteten Mandeln und Arganöl veredelt, mit Safran-Reis serviert

TAJIN DE MROUZIYA, HUHN

19.90

Geschmorte Hähnchenschenkel mit Datteln, Rosinen, mit gerösteten Mandeln und Arganöl veredelt, mit Safran-Reis serviert

KINDER : RINDERHACKBÄLLCHEN

7.50

in Tomatensauce mit Reis

KINDER : HÄHNCHENSCHENKEL

6.90

mit Kartoffel und Karotten

KINDER : SAFRAN-KARTOFFEL

6.50

mit 2 Falafel und Joghurt-Minz-Dip

TAJINE EXTRAS

ROYAL TOPPING VEGAN **3.00**

aus gekochten Pflaumen, Ananas,
Aprikosen und Rosinen in Zwiebel-
Rosenwasser-Sud, mit geröstetem Sesam

SAFRAN-REIS VEGAN **3.50**

COUSCOUS MIT SAFRAN-SUD VEGAN **3.50**

FALAFEL / STCK. VEGAN **1.00**

HACKFLEISCHBÄLLCHEN **1.20**

2 VORSPEISEN VEGAN **3.80**

JOGHURT-MINZ DIP **2.20**

TAHINI-MINZ DIP VEGAN **2.20**

TOMATEN-KRÄUTER DIP VEGAN **2.20**

HARISSA **2.20**

ZUM NASCHEN

VERSCHIEDENE GEBÄCKSORTEN **2.20**

HALVA **2.50**

mit Pistazien

BAKLAVA **2.50**

mit Nüssen und Honig

OMA EL KERTOUBIS **3.90**

APFELKUCHEN

mit frischen Äpfeln, Haselnuss-Splittern
und Zimt

SOUAD'S SCHOKOKUCHEN **4.20**

mit Schokolade, Nüssen, Zimt und mit
original Espresso aromatisiert

SÜSSER COUSCOUS **4.20**

mit Datteln, Mandeln, Zimt und Rosen-
wasser verfeinert

Schauen Sie gerne in unsere Dessertauslage!

Unsere Gerichte werden sorgfältig zubereitet, ohne künstliche Geschmacksverstärker und ausschließlich mit natürlichen Zutaten. Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer Kräuter, Gewürzmischungen und kalt-gepressten marokkanischen Olivenöls, das aus handverlesenen und gewaschenen Oliven gewonnen wird.

Besonders stolz sind wir auf unsere einzigartigen Gewürzmischungen, die speziell für unsere Mutter und Chefköchin Souad kreiert werden. In diesen Mischungen sind bis zu 20 verschiedene Gewürze vereint, darunter Zimt, Koriander, Kurkuma, Pfeffer, Muskat, Safran, Bockshornklee und Kreuzkümmel. Das Ergebnis ist Ras-el-Hanout, eine traditionelle Rezeptur, die von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Mit Leidenschaft und Hingabe bringen wir diese authentischen Geschmackserlebnisse zu Ihnen auf den Teller. Unsere Gerichte sind ein Spiegelbild der vielfältigen marokkanischen Küche, in der traditionelle Aromen und moderne Kreationen harmonisch verschmelzen.

COCKTAILS HAUSGEMACHT

ZITRONEN-MINZE 0.4 l 6.50

aus der ganzen Frucht mit
Rohrzucker und frischer Minze

GRANATAPFEL-ROSENWASSER 0.4 l 6.50

mit Rosenwasser, Minze und
Zimt

KAROTTEN-ORANGE-INGWER 0.4 l 6.50

mit frischem Ingwer, frisch ge-
presstem Orangensaft und mit
Zimt verfeinert

WASSER, SAFT & LIMO

TAJINERIES WASSERKARAFFE 1.0 l 7.50

still oder prickelnd, mit frischer
Zitrone & Minze

GEROLSTEINER 0.2 l 2.50

still oder prickelnd

SÄFTE 0.3 l 3.90

Apfel, Karotten, Mango,
Maracuja oder Granatapfel
(Auf Wunsch auch als Schorle)

ORANGENSAFT 0.3 l 4.50

frisch gepresst

ZITRONEN-MINZ-LIMONADE 0.5 l 6.50

hausgemacht

EISTEE

MAROKKANISCHER GRÜNER EISTEE 0.5 l 6.50

mit Zitrone, Minze und
Orangenblütenwasser

MAROKKANISCHER GRÜNER EISTEE 0.5 l 6.50

mit Zitrone, Minze und
Rosenwasser

SOFTDRINKS

BIONADE 3.50

Ingwer, Orange oder Holunder

ARIZONA ICED TEA 4.50

Blueberry, Pomegranate oder Green Tea

DIE LIMO 3.70

Limette-Zitrone oder Orange-Zitronengras

COCA-COLA 3.50

COCA-COLA LIGHT 3.50

FANTA 3.50

MEZZO MIX 3.50

SPRITE 3.50

ORANGINA 3.50

AYRAN mit Minz- oder Granatapfel Sirup 3.20

TEESPEZIALITÄTEN

MAROKKANISCHER GRÜNER TEE

Grüner Tee mit frischer Minze und
Orangenblüten-Wasser

MAROKKANISCHER SCHWARZER TEE

Schwarzer Tee mit frischer Minze und
Rosenwasser

Beide Teesorten sind erhältlich als ...

- ◆ **KÄNNCHEN** 3.90
- ◆ **KÄNNCHEN FÜR 2 PERSONEN** 7.50
- ◆ **KANNE FÜR 4 PERSONEN** 12.90

**AROMATISCHER
FRISCHER MINZ-TEE** 4.20

VERVEINE-TEE 3.90

INGWER-TEE 4.20
aus frischem Ingwer

**ZITRONEN-ORANGEN-
INGWER-TEE** 5.90
frischgepresst aus der ganzen Frucht

KAFFEE

ESPRESSO 2.50

ESPRESSO DOPPIO 3.20

ESPRESSO MACCHIATO 2.90

CAFÉ CREMA 2.90

AHMEDS MOCCAFÉ 4.20

MAROKKANISCHER MOKKA 2.90

CAPPUCCINO 3.20

LATTE MACCHIATO 4.20

HEISSE SCHOKOLADE 4.50
auf Wunsch mit Zimt

UND DAZU

MILCH ODER HAFERMILCH + 0.50

HONIG ODER AGAVENDICKSAFT + 0.50

*Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und
freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!*

Ihre Familie El Kertoubi