

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 <small>VEGAN</small>	11.90	TAJIN DE TRID <small>VEGAN</small>	15.50
In traditionell marokkanischer Safran-Marinade gegarte Kartoffeln und saisonales Gemüse		Linsen-Eintopf und Msemen, mit Falafel	
COUSCOUS <small>VEGAN</small>	12.90	TAJIN DE QUQ	21.90
In traditionell marokkanischer Marinade gegartes saisonales Safran-Gemüse mit gedünstetem Hartweizengrieß		Lamm, Artischocken, Erbsen und Oliven in Safran-Marinade geschmort	
Wählen Sie Tajine klassisch oder Couscous ...		TAJIN BARQUQ	19.90
◆ MIT HUHN (+ 5.00)		Lamm, Pflaumen in Zimt-Rosenwasser geschmort und gerösteten Mandeln	
◆ MIT RINDERHACKBÄLLCHEN (+ 6.00)		TAJIN DE MROUZIYA, LAMM	25.90
◆ MIT LAMM (+ 9.00)		In Honig geschmortes Lamm-Fleisch mit Datteln, Rosinen, Zwiebeln mit gerösteten Mandeln und Arganöl veredelt, mit Safran-Reis serviert	
◆ MIT 3 FLEISCHORTEN (+ 11.00)		TAJIN DE MROUZIYA, HUHN	23.90
TAJIN DE MATISCHA, RIND	17.90	Geschmorte Hähnchenschenkel mit Datteln, Rosinen, Zwiebeln mit gerösteten Mandeln und Arganöl veredelt, mit Safran-Reis serviert	
mit Kräutertomaten-Sauce, zwei geschmorten Eiern, Rinderhackbällchen und Erbsen		KINDER : RINDERHACKBÄLLCHEN	7.50
TAJIN DE MATISCHA	11.90	in Tomatensauce mit Reis	
mit Kräutertomaten-Sauce, zwei geschmorten Eiern, Paprika und Zwiebeln, auf Wunsch vegan		KINDER : HÄHNCHENSCHENKEL	6.90
TAJIN DE TRID, HUHN	16.50	mit Kartoffel und Karotten	
Geschmortes Hähnchen mit Linsen-Eintopf und Msemen (marokkanisches Pfannenbrot)		KINDER : SAFRAN-KARTOFFEL	6.50
		mit 2 Falafel und Joghurt-Minz-Dip	

TAJINE EXTRAS

ROYAL TOPPING	VEGAN	
ausgekochten Pflaumen, Ananas, Aprikosen und Rosinen in Zwiebel- Rosenwasser-Sud, mit geröstetem Sesam		3.00
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	VEGAN SCHARF	2.20

ZUM NASCHEN

VERSCHIEDENE GEBÄCKSORTEN	2.20	/ST.
HALVA	2.50	
mit Pistazien		
OMA EL KERTOUBIS		
APFELKUCHEN	3.90	
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

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 & SÄFTE

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

EISTEE HAUSGEMACHT

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

FRITZ-COLA

3.50

Original, Light

FRITZ-LIMO

3.50

Orange, Zitrone

SPEZI

3.50

AYRAN

3.20

mit Minz- oder Granatapfel Sirup

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 aus frischem Ingwer	4.20
-----------------------------------	------

ZITRONEN-ORANGEN- INGWER-TEE frisch gepresst aus der ganzen Frucht	5.90
--	------

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