



*Marrakesch
Restaurant*

*Wir haben ein Stück
Heimat mitgebracht*

Inh. S. Choua

Marokko`s Landschaften sind ebenso facettenreich wie seine Menschen:

Im Hohen Atlas kann man Ski fahren, in der Wüste der absoluten Stille lauschen, am Atlantik die hohen Wogen gegen die Küste hersten sehen, in Casablanca sich wie in Europa fühlen, auf dem Jamaâ Lefna in Marrakech in die Magie des Orients eintauchen.

Die Menschen haben afrikanische, arabische, indogermanische Wurzeln, sind hellhäutig und blond, dunkelhäutig und sehr dunkelhäutig. Sie sprechen eine der verschiedenen Tamazight-Sprachen oder arabisch oder auch französisch oder alle drei zusammen. Und (fast) alle sind sie Marokkaner.

Wie das Land und die Leute, so vielfältig ist auch die marokkanische Küche. Auch sie hat afrikanische, orientalische, mediterrane und französische Einflüsse in sich vereint. Alles in allem ist sie eine verschmolzene Einheit die weder europäisch, noch afrikanisch oder orientalisches ist. Sie hat ihren ganz eigenen Charakter - marokkanische Küche eben.

Es sind vor allem die geheimnisvollen Gewürze & die einzigartige Art der Zubereitung die Ihren krönenden Abschluss finden in den faszinierenden Accessoires: Der Terracotta-Topf, genannt TAJINE, die Coucoussière, die BERRAD, der marokkanischen Teekanne, mit welcher der Teemister auch aus einer Meter Höhe sicher und ohne Verschütten in das schmale Glas trifft.

Der Tee ist ohnehin ein Kuriosum für sich. Der marokkanische Tee ist ein grüner Tee aus China. Nicht im Iran, nicht in Syrien oder Ägypten, nicht in der Türkei und nicht auf der arabischen Halbinsel hat er Halt gemacht. All diese Länder hat der grüne Tee auf seiner Suche nach einer zweiten Heimat „übersprungen“ und ließ sich in Marokko nieder, wo er einen immensen Wandel machte und zum marokkanischen Tee, dem ATAY wurde. Diesen gibt es nirgendwo sonst, auch nicht in China.

Tauchen Sie ein in die Welt Marokkos`s

Ihr Marrakesch Restaurant

Getränke

Heiße Getränke

<u>Latte Macchiato</u>	2,00 €
<u>Kännchen Atay (Marokkanischer Tee)</u>	1,70 €
<u>Milchkaffee</u>	1,80 €
<u>Cappuccino</u>	1,70 €
<u>Café</u>	1,50 €
<u>Espresso</u>	1,60 €

Kalte Getränke

<u>Stilles Wasser (Vittel)</u>	1,10 €
<u>Sprudel (Selters)</u>	1,20 €

<u>Orangensaft</u>	0,21
<u>Apfelsaft</u>	1,30 €
<u>Apfelschorle</u>	1,30 €

<u>Cola</u>	1,30 €
<u>Cola Light</u>	1,30 €
<u>Fanta</u>	1,30 €
<u>Sprite</u>	1,30 €
<u>Mezzomix</u>	1,30 €

<u>Bitter Lemon</u>	0,21
<u>Tonic Water</u>	1,30 €
<u>Ginger Ale</u>	1,30 €
<u>Raibi Jamila (hausgemachter Joghurt)</u>	1,30 €



Empfehlung des Hauses

Empfehlung Wahida Menu 8,90€

Hout-Marira (Fisch Suppe)

Bastilla Hout (Fisch)

mit ausgewählter Fischsorte, Krabben, Tintenfisch,
Champignons, Glasnudeln

Flan

hausgemachter Pudding mit geriebenen Mandeln und
Karamelsauce verfeinert.

Empfehlung Hanna Menu 14,50€

Ghelmi-Marira Suppe (Lamm)

Kalb oder Lammspieße

mit Brechbohnen und Safrankartoffeln

Saffa trockener Couscous

mit Butter und Rosinen vermischt mit geriebenen Mandeln und mit Zimt verfeinert

Empfehlung Maghreb Menu 9,50€

Marokkanische Linsensuppe (Vegan)

Shoarma Teller

mit Pommes oder Reis und Salat

Empfehlung des Hauses

Baguettes 30 cm

1. Atun Baguette 2,90 €
mit Thunfisch und Salat

2. Lamm Baguette 2,90€
mit Lammfleisch vom Grill und Salat

3. Shaorma Baguette 2,90 €
mit gegril. Gulasch, Pommès und Salat

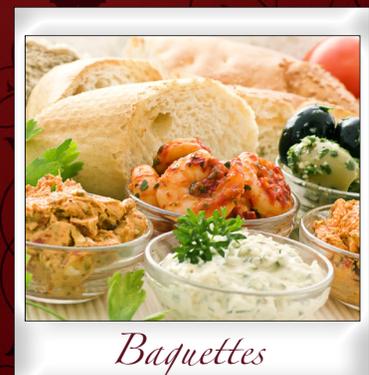
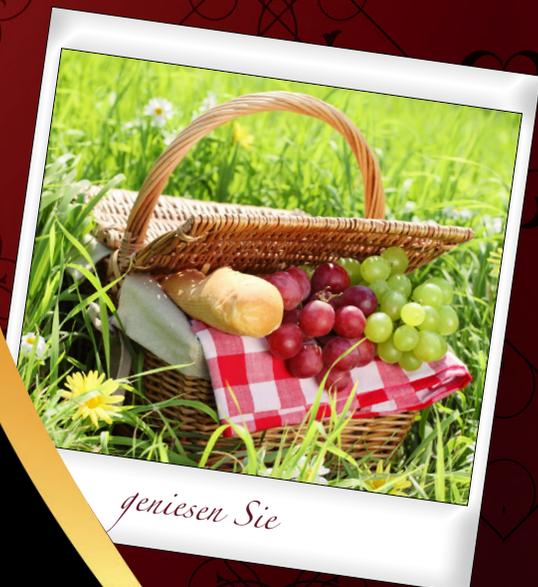
4. Djaj Baguette 2,90 €
mit Hähnchenfleisch vom Grill, Pommès und Salat

5. Kafta Baguette 2,90 €
mit Hackfleisch vom Grill, Pommès und Salat

6. Merguez Baguette 2,90 €
mit Merguez scharf/mild, Pommès und Salat

7. Calmares Baguette 2,90 €
mit Calamares, Pommès und Salat

8. Krabben Baguette 3,40 €
mit Krabben Pommès und Salat



Vorspeisen

BASTILLA

Bastilla ist eine marokkanische Teigspezialität mit Fisch- oder Hähnchenfleisch: Hauchdünner Blätterteig wird mit einer Mischung aus dem Fleisch, Glasnudeln, Petersilie und oder Koriander gefüllt und gebacken.

Unsere Bastilla servieren wir Ihnen mit Zimt bestreut.

15. Bastilla mit Huhn

3,90 €

Dünner Teig, ähnlich dem Blätterteig, gefüllt mit Huhn und einer Mandelpaste, mit Petersilie und Koriander, bestreut mit Zimt und Puderzucker.

16. Bastilla Hout (Fisch)

4,90 €

mit ausgewählter Fischart, Krabben, Tintenfisch, Champignons, Glasnudeln

HARIRA & SUPPEN

Harira ist die traditionelle marokkanische Suppe. Sie gibt es den Varianten Lamm oder Fisch und wird mit frischen Tomaten und Gemüse zubereitet. Verschiedene charakteristische Gewürze, zu denen fast immer auch frischer Koriander gehört, verleihen ihr ihren unverwechselbaren aromatischen Geschmack. In jedem Haushalt schmeckt sie etwas anders. Beim Fastenbrechen im Ramadan ist sie fast immer der erste Gang.

20. Ghelmi-Harira (Lamm)

3,00 €

21. Hout-Harira (Fisch)

3,50 €

22. Marok. Linsensuppe (Vegan)

2,50 €



unser Vorspeisen



Couscous



Harira

Bilder sind Serviervorschläge

Salate

30. Salat Khfif

2,50 €

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Essig und Öl

31. Salat Meknes

2,50 €

Mit gekochten und in Kräutern angebratenen Karotten

32. Salat Aleman

2,90 €

Kartoffelsalat

33. Salat Maghrab

2,90 €

mit Reis, Thunfisch, Gurken, Mais und etwas Mayonnaise

34. Salat Atlas

2,90 €

mit roter Beete, Apfel, Mais, Zwiebeln und etwas Mayonnaise

Bei unseren Salaten lassen wir der Phantasie freien Lauf. Wichtig ist die Auswahl der frischen Zutaten.

Desserts

40. Flan

1,90 €

hausgemachter Pudding mit geriebenen Mandeln und Karamelsauce verfeinert

41. Briouts 100g

2,20 €

Süßgebäck mit Mandeln und Honig in einer Frühlingsrolle umhüllt

42. Saffa trockener Couscous

1,90 €

mit Butter und Rosinen vermischt mit geriebenen Mandeln und Zimt verfeinert

Unsere Hauptgerichte

COUSCOUS

Couscous ist das wohl bekannteste Gericht Marokkos und wird aus Hartweizengrieß hergestellt. Lamm- oder Hähnchenfleisch werden mit mehreren verschiedenen Gemüsesorten schonend gegart. Mit der Sauce wird der Couscous getränkt und anschließend mit dem Fleisch und dem Gemüse belegt.

COUSCOUS servieren wir Ihnen in den Varianten

50. Couscous Ghelmi 6,90 €
mit Lamm, Gemüse der Saison, Kichererbsen

51. Couscous Djaj 5,90 €
mit Hähnchen, Gemüse der Saison, Kichererbsen

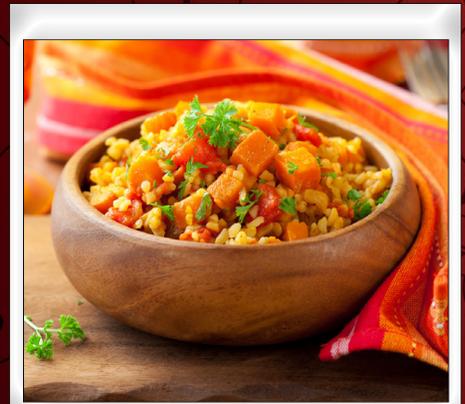
52. Couscous Aziza (Vegan) 4,50 €
mit Gemüse der Saison, Kichererbsen



unsere



Couscous



Sorten

Spezial Gericht

Bilder sind Serviervorschläge

55. Shoarma Teller 7,90 €
mit Pommes oder Reis und Salat

Unsere Hauptgerichte

TAJINE

Tajine werden in traditionellen Terrakotta Töpfen serviert. Gemüse und Fleisch werden gewürzt und langsam gar gekocht. Durch die schonende Zubereitung wird das Fleisch ganz zart. Je nach Region ist die Sauce dünner oder fester, finden sich im Tajine mehr oder weniger Gemüsesorten. Lassen Sie sich bei uns überraschen. Tajine servieren wir Ihnen in den Varianten

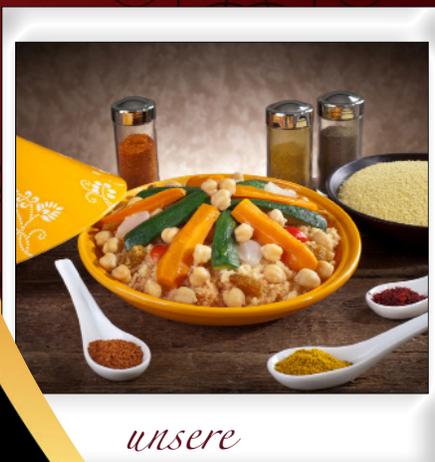
60. Tajine Rind oder Lamm 7,50 €
mit Gemüse der Saison, Kartoffeln und Oliven

61. Tajine Rind oder Lamm 6,90 €
mit Quitten, Safranzwiebeln und Pflaumen

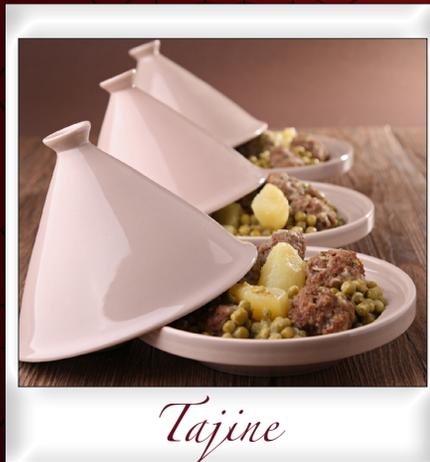
62. Djaj-Tajine (Hähnchen) 6,50 €
mit Karotten, Erbsen, Rosinen und Kartoffeln

63. Tajine-Aziza (vegan) 4,50 €
mit schonend gegartem Gemüse der Saison und Kräutern

64. Tajine Agninni (Kaninchen) 7,50 €
(freitags und samstags) mit Karotten und Erbsen



unsere



Tajine



Sorten

Unsere Hauptgerichte

Mechoui / Grillspezialitäten

Mechoui heißt „gegrillt“. Frischer Koriander, Cumin, Curcuma, rote Paprika und andere Gewürze vermischen sich auf dem Grill mit dem Fleisch und verbreiten den bekannten verführerischen Duft.

70. Kafta-Teller 7,90 €

Rinderhack) mit Pommes oder Reis und Salat

71. Merguez-Würste 7,90 €

(Lamm) vom Grill mit Pommes oder Reis und Salat

72. Hähnchenspieße 7,90 €

mit Pommes oder Reis und Salat

73. Lamm oder Kalbspieße 9,90 €

mit Pommes oder Reis und Salat

74. Lamm oder Kalbspieße 10,90 €

mit Safrankartoffeln, Brzchbohnen und Salat

75. Gemischter Grillteller 11,90 €

mit Pommes oder Reis und Salat

76. Lammkotelett 11,90 €

vom Grill mit Safrankartoffeln, Brzchbohnen und Salat



Lammspieße



Lammkotelett



Marquez

Unsere Hauptgerichte

DJAJ

DJAJ - Hähnchenspezialitäten vom Grill oder frittiert
Unsere frittierten oder gegrillten Hähnchen werden lange vor dem Grillen in einer Marinade eingelegt, die ihnen ihren unverwechselbaren Geschmack verleiht.

80. Halbes Mechoui-Hähnchen 4,90 €
in Rosinen-Zwiebel-Sauce mit frittierten Mandeln und Oliven

81. frittierte Hähnchenflügel 4,30 €
in Rosinen-Zwiebel-Sauce mit frittierten Mandeln und Oliven

Salat zu den Hähnchengerichten 1,60 €

Fisch Spezialitäten

90. Dourade Teller 12,90 €
mit Pommes oder Bratkartoffeln und Salat

91. Calamars Teller 7,90 €
frittierte Calamars, Pommes oder Bratkartoffeln

92. Scampi Teller 12,90 €
Scampi mit Pommes oder Bratkartoffeln

93. Gemischter Fischteller ab 4 Personen 33,90 €



Scampi



Calamars



gemischter Fischteller

L'FTOUR DAS FRÜHSTÜCK

Frühstück in Marokko heißt Harira, frisches Brot und leckere Teigspezialitäten Das Ftour Arkmane und das Ftour Khif reichen wir Ihnen mit Matlou, dem berühmten Marokkanischen Brot. In aufwendiger Handarbeit entsteht ein knuspriges & schmackhaftes Brot. Auch in Marokko kein Allertage-Brot!

HARIRA

Die traditionelle marokkanische Harira ist als vollwertige & reichhaltige Suppe stets ein leckerer Beginn. Morgens, mittags und auch gerne Abends.

LEMSEMMEN / L'MELOUI

Lauten die zwei Namen des in der Pfanne zubereiteten Brotgebäcks aus vielen dünnen Lagen. Der Teig wird zuvor mehrmals hauchdünn ausgebreitet und wieder gefaltet, so dass ein knuspriger und lockerer Gaumenschmaus entsteht. Gerne mit Honig serviert!

HARCHA

ist ein Brot aus Grieß, das locker mit etwas Butter und Olivenöl in die runde Form gebracht wird und ebenfalls in der Pfanne gebacken wird. Je nach Vorliebe wird er ohne Aufstrich gegessen, in Olivenöl getunkt oder mit Honig, Marmelade oder anderen Brotaufstrichen genossen.

KHRINGO

ist eine von mehreren lokalen Bezeichnungen für ein Pfannengebäck „mit vielen Löchern“. Der flüssige Teig wird in die Pfanne gegeben und über die gesamte Fläche verteilt. Nach kurzer Zeit bilden sich an der Oberfläche viele kleine Löcher, die das Zeichen eines gelungenen Khringo sind.

SFENJ

ist der marokkanische Hefekringel. Die knusprige braunrote Kruste mit dem lockeren Inneren entsteht aus einem Hefeteig, der über Nacht aufgegangen ist und frisch in der Pfanne frittiert wird.

Wir servieren Ihnen das Frühstück mit ATAY, dem marokkanischen grünen Tee mit der Nanâ-Minze oder Kaffee in verschiedenen Varianten.

Ftour

100. Ftour khfif

3,00 €

Matloû-Brot mit Olivenöl und Honig

101. Ftour – das traditionelle Frühstück

3,50 €

Harcha, Lemsemmen, Khringo oder Sfenj mit Olivenöl, Honig, Marmelade oder Schokoerzeme

102 Ftour Arkmanz

3,50 €

Spiegelei, Rührei oder Omelett mit frischem Matloû-Brot dazu Oliven nach Art des Hauses

103 Ftour Aleman

4,90 €

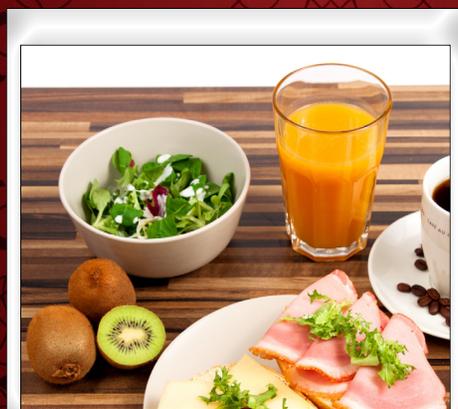
Wurstbrötchen, und ein gekochtes Ei dazu ein Glas Orangensaft

104 Ftour Oroppla

4,90 €

Käsebrötchen und ein gekochtes Ei dazu ein Glas Orangensaft

Zu jedem Frühstück gibt es ein Kännchen Atay o. eine Tasse Kaffee



Frühstück



mal ganz



anders

Zusätzliche Zutaten Nach Ihrer Wahl

- Schälchen Oliven 0,50 €
- Olivenöl, Honig, Marmelade, Schokoerzeme 0,50 €
- Spiegelei, Rührei, Omelett, Gekochtes Ei 0,70 €
- Wurstbrötchen, Käsebrötchen 1,50 €

Bilder sind Serviervorschläge

Sbahl Kheir ! Einen guten Morgen wünscht Ihnen Ihr Marrakesch!