

Herzlich Willkommen im Restaurant „Le Marrakech“

Der Maurische Saal – Zeitgeist des 19. Jahrhunderts

Im Maurischen Saal

*– ein prächtiges Stück Architekturgeschichte –
lässt es sich in einer Atmosphäre aus 1001 Nacht stilvoll feiern.*

Hier verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten aus der „Maurischen Küche“. Diese zeichnet sich dadurch aus, dass Gemüse und Fleisch, vorwiegend Lamm- und Kalbfleisch, in Tongefäßen mit einem Tagine (pyramidenförmigen Tongefäß) gegart werden und mit orientalischen Gewürzen wie Safran, Kreuzkümmel, Koriander und gedörrten Früchten verfeinert werden.

Die Maurischen Gerichte werden nach alten Rezepturen zubereitet.

Unser Couscous wird durch das typische Dampfverfahren schonend zubereitet und erhält dadurch das orientalische Flair.

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

Secco**Weingut Kastanienhof****Dominic Leber, Bodenheim, Deutschland**

Dieser Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure schmeckt eisgekühlt am Besten. Ein Sommergetränk, das auch den Rest des Jahres Saison hat.



0,75 l Flasche € 38,00
0,10 l Glas € 6,00

Kir Secco

Kastanienhof Secco, Cassis

€ 6,50

Aperol Sprizz

Aperol, Secco, Soda

€ 7,50

Hugo

Kastanienhof Secco, Holunderblütsirup, Limetten, Soda

€ 8,50

Negroni

Campari, Martini Rosso, Gin

€ 9,50

Campari-Halm

Campari, Grand Marnier, Orangensaft, Grapefruitsaft, Limettensaft, Secco

€ 9,50

Martini bianco / rosso / dry

€ 5,50

UNSERE ALKOHOLFREIE APERITIF EMPFEHLUNG

Hup Alkoholfreies Getränke Weiß**Sekt Alkoholfrei 0,0%**


Weißen Traubenmost mit Zusatz von natürlichen Aromen.

Der Geschmack ist zart und lebendig, mit einer natürlichen Süße.

0,75 l Flasche € 38,00
0,10 l Flasche € 6,00

Aperolinchen

HUP alkoholfreier Sekt, Soda, Bitter Sirup

€ 7,50

PriSecco

0,20 l Flasche € 10,00

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Deutschland**Rotfruchtig:**

Apfelsaft (50%), Birnensaft, Sauerkirschaft (8%),
Schwarzer Johannisbeersaft (8%), Holundersaft, Quittensaft,
Limettensaftkonzentrat, Gewürze, Kohlensäure.



Manufaktur Jörg Geiger

Apfelsinfonie:

Vollreifer, säurebetonter Apfel mit feiner Karamellnote. Würzige Kräuteraromen ergeben den langen und dezent „scharfwürzigen“ Nachhall.

MARROKKANISCHE SALATE / MOROCCAN SALADAS

Marrakchia	€ 9,20
saisonal gebratenes Gemüse mit maurischen Kräutern und Gewürzen	
<i>seasonal roasted vegetables with Moorish herbs and spices</i>	
Fifla-Matischa	€ 8,60
orientalischer Paprika-Tomatensalat	
<i>oriental pepper and tomato salad</i>	
Argana	€ 9,50
Rote Beete Salat mit Arganöldressing	
<i>Beetroot salad with argan oil dressing</i>	
Marocaine	€ 8,20
frische Landgurken, Zwiebeln und Tomaten	
<i>fresh land cucumbers, onions and tomatoes</i>	
Kusksi	€ 8,20
Couscoussalat nach „Art des Hauses“	
<i>Couscous salad "house style</i>	

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

Briuats	€ 11,00
gefüllte arabische Teigtaschen mit Fisch, Hähnchen und Käse	
<i>arabic pastries filled with fish, chicken and cheese</i>	
Batata harra	€ 8,20
pikante Röstkartoffeln	
<i>spicy roasted potatoes</i>	
Taktuka	€ 9,20
gegrillter Paprika- und Tomatensalat mit maurischen Gewürzen	
<i>grilled pepper and tomato salad with moorish spices</i>	
Full o Lubia	€ 8,20
Duett aus Hülsenfrüchten	
<i>pulses duet</i>	

SUPPEN / SOUPS

Harrira € 8,20

marokkanische Nationalsuppe mit Lammfleisch, Tomaten, Sellerie und Kichererbsen
moroccan national soup with beef, tomatoes, celery and chickpeas

Bisara € 7,20

Suppe aus getrockneten Saubohnen mit Olivenöl
soup from dried broad beans with olive oil

HAUPTGERICHTE / MAINCOURSES**Die Tagines**

...ist ein Tongeschirr mit Deckelhut, das ein Jahrtausend altes Kochutensil verkörpert. In Marokko bezeichnet man sowohl den Kochtopf als auch die darin gekochten Gerichte als Tagine.

...is a clay pot with a lidded hat that embodies a cooking utensil that is thousands of years old. In Morocco, both the cooking pot and the dishes cooked in it are called tagine.

Barkuk € 27,20

geschmorte Kalbsschulter mit getrockneten Pflaumen, Walnüssen und Couscous
braised veal shoulder with dried plums, walnuts and couscous

Le Marrakech € 28,20

geschmorte Lammschulter mit Trockenfrüchten, Ei und Nüssen dazu Basmatireis
braised lamb shoulder with dried fruits, egg and nuts served with basmati rice

Brania € 28,20

geschmorte Lammhaxe mit Drillingen und gebratenen Auberginen
braised lamb shank with baby potatoes and fried eggplant

Der Berber (nur begrenzt verfügbar) € 28,20

Lammschulter in eigenem Saft gegart mit Gemüse und Couscous
Lamb shoulder cooked in its natural juices with vegetables and couscous

Khodra € 25,80

Gemüse der Saison mit Drillingen
Vegetables of the season with baby potatoes

Be Limon € 26,50

Stubenküken mit eingelegten Salzzitronen dazu Pommes
marinated salt lemon chicken with fries

HAUPTGERICHTE / MAINCOURSES

Couscous

Couscous (Hartweizengrieß) ist ein traditionelles Gericht der maurischen Küche und als typisches Freitagsgericht in Marokko nicht wegzudenken.

Couscous is a traditional dish of Moorish cuisine and a typical Friday dish in Morocco.

Couscous Maghrebi € 28,20

Couscous mit geschmorte Lammhaxe und Gemüse

Couscous with braised lamb leg and vegetables

Couscous Tfaya € 27,20

Couscous mit Kalbsschulter dazu Gemüse, karamellisierte Zwiebeln und Rosinen

Couscous with veal shoulder served with vegetables, caramelized onions and raisins

Couscous Dajaj € 25,50

Couscous mit Hühnerbrust und Keule, dazu geschmortes Gemüse

Couscous with chicken breast and leg, served with braised vegetables

Couscous Khodra € 24,50

Couscous mit Gemüse, karamellisierten Zwiebeln und Rosinen

Couscous with vegetables, caramelized onions and raisins

Die Tanjia

... als Tanjia bezeichnet man ein typisches Gericht, welches Sie nur in Marrakech bekommen. Hier werden in einem Tonkrug über eine lange Zeit bei sanfter Wärme das Fleisch zusammen mit typischen orientalischen Gewürzen und Kräutern gegart. Der Volksmund sagt, wer in Marrakech war und keine Tanjia probiert, ist nie in Marrakech gewesen!

... Tanjia is a typical dish that you can only get in Marrakech. Here are cooked in a clay jug over a long time at gentle heat the meat together with typical oriental spices and herbs. The vernacular says, who was in Marrakech and does not try Tanjia, has never been in Marrakech!

Tanjia Merrakschia € 27,50

geschmorte Lammhaxe mit Couscous

braised lamb shank with couscous

Tanjia Rass € 27,50

geschmortes Kalbsbäckchen mit Couscous

braised veal cheek with couscous

DESSERT

Atlas Kamousa € 10,20

im Filoteig gebackener Milchreis mit Äpfeln und Zimt
rice pudding baked in filo pastry with apples and cinnamon

Beghrir € 10,20

frisch gebackene Mandelcrepes mit Honig
 und Orangenblütenwasser an Minze-Eis
*freshly baked almond crepes with honey
 and orange blossom water on mint ice cream*

Fawakih € 8,20

frischer Obstsalat mit Rosenwasser und Zimt
fresh fruit salad with rose water and cinnamon

Tbka Barkuk € 10,20

süße getrocknete Pflaumen gefüllt mit Mandelmousse an Filoteig
sweet dried plums stuffed with almond mousse on filo pastry

Kenafa € 10,20

Filoteig mit getrockneten Früchten, Milchcreme und Mandelsplitter
 Filo pastry with dried fruits and milk cream and almond slivers

Marokkanische Eisvariation von der Eismanufaktur Anelu aus Konstanz

4 Kugeln Ihrer Wahl 4 scoops your choise € 11,20

3 Kugeln Ihrer Wahl 3 scoops € 8,40

2 Kugeln Ihrer Wahl 2 scoops € 5,60

1 Kugel Ihrer Wahl 1 scoop € 2,80

Orangenblütensorbet (Orangeblossom) **Marrakesch (Marrakesch)**

Roseneis (Rose) **1001 Nacht (1001 night)**

Arabischer Traum (Arabic Dream) **Minzeis (Mint)**

Arganeis (Arganoil) **Pistazie (Pistazie)**

Portion Sahne: € 0,80 (additional whipped cream)

INTERNATIONALE SPEISEN

VORSPEISEN/ Starters

Saisonaler Salatteller € 7,60

Salad of the saison

Gemischter Salat mit Halmdressing € 9,50

Blattsalat, Karotten, Gurken, Weißkraut, Tomaten, Mais, Walnüssen und Parmesan

mixed salad with homemade dressing,

lettuce, carrots, cucumber, white cabbage, tomatoes , sweetcorn, walnuts

and Parmesan cheese

dazu Räucherlachs oder Garnelen € 13,50

add smoked salmon or prawns

Die feurige Garnele € 18,60

6 Garnelen mit Chili, Knoblauch, Kirschtomaten und Kräutern

dazu Knoblauchbaguette

6 prawns in chilli, garlic, cherry tomatoes with herbs served with garlic baguette



SUPPE / Soupe

Karotten- Ingwer-Suppe mit Kokosmilch € 8,20

Carrot and ginger soup with coconut milk

Suppe der Saison € 7,90

Soup oft he saison

AUS DEM SEE / Fish

Gebratener Seesaibling € 24,50

mit Mandel-Brokkoli und Salzkartoffeln

grilled char with almond broccoli and boiled potatoes



Gedämpftes Zanderfilet

auf Tomaten-Lauch-Gemüse dazu Kartoffelstampf und Limonengrasssauce

Steamed pike-perch fillet on tomato and leek vegetables with potato mash and lime-grass sauce

VEGETARISCH / Vegetarian

Gemüse Auflauf € 24,50

mit Pesto und Parmesan

Vegetable casserol with pesto and parmesan

INTERNATIONALE SPEISEN

FLEISCHGERICHTE / Meat

Gegrilltes Kalbssteak € 29,50
 mit Ofengemüse und sautierten Pilzen, dazu Spätzle und Rahmsauce
Grilled veal steak with vegetables, sautéed mushrooms, served with spaetzle and cream sauce

Rostbraten mit Zwiebelkruste € 33,50
 dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree und Rotweinsauce
Roast beef with onion crust served with grilled vegetables, mashed potatoes and red wine sauce

Putenbrust € 24,60
 mit Pommes und Rahmsauce dazu kleiner Beilagensalat
Turkey breast with fries and cream sauce served with a small side salad

Wienerschnitzel € 28,50
 dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Wienerschnitzel served with fried potatoes and cranberries

Dessert

Creme Brûlée € 9,70
 mit frischen Beeren dazu Orangenblütensorbet
Creme Brûlée with fresh berries and orange blossom sorbet

Warmes Schokoküchlein € 9,80
 mit Vanilleeis
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Eisvariation:

4 Kugeln Ihrer Wahl	<i>4 scoops your choise</i>	€ 11,20
3 Kugeln Ihrer Wahl	<i>3 scoops</i>	€ 8,40
2 Kugeln Ihrer Wahl	<i>2 scoops</i>	€ 5,60
1 Kugeln Ihrer Wahl	<i>1 scoop</i>	€ 2,80

Schokolade (Chocolate) **Vanille** (Vanille) **Zitronensorbet** (Lemon)

Walnuss (Walnut) **Pistazie** (Pistazie)

Portion Sahne: € 0,80 (additional whipped cream)