

*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.*

## FESTTAGSGERICHTE

---

Auf Vorbestellung für 2 Personen (24 Stunden)  
*On preorder (24 hours in advance) at least for two persons*

### **Mechoui**

*Über mehrere Stunden im Ofen geschmorte Lammschulter mit Fladenbrot*  
*For many hours stewed lamb shoulder served with homemade pita bread*

**€ 51,00**

\*\*\*

### **Mrosea**

*Lammtagine mit Sesam und Eiern dazu hausgebackenes Fladenbrot*  
*Tagine of lamb with sesame and eggs served with homemade pita bread*

**€ 49,00**

\*\*\*

### **Pastia**

*Würziges und süßes Gericht zugleich Hauchdünner Filoteig gebacken*  
*mit Hähnchenfleisch\_ODER frischem Fisch*  
*Very thin filou pastry (like puff pastry) baked with chicken OR fish*  
*is a spicy and sweet dish at once*

**€ 51,00**

\*\*\*

### **Tagine Hut**

*Dorade im Ganzen geschmort mit Paprika, Tomaten und Kartoffeln*  
*Brased gilthead with Paprika, Tomatoes and Potatoes*

**€ 51,00**

## KALTE VORSPEISEN / STARTERS

---

- Serluk (Grobe Gemüsemousse)** € 8,50  
Verschiedene orientalische, leicht pikante Mousse aus geschmortem Gemüse, feinen Kräutern und arabischen Gewürzen  
*Variation of our slightly spicy vegetable mousses with herbs and Moroccan spices.*
- Makli (Gegrilltes Gemüse)** € 8,50  
Gebratenes Gemüse mit maurischen Kräutern und Gewürzen  
*Moorish salads from fried vegetables with herbs and spices*

## MARROKKANISCHE SALATE / MOROCCAN SALADAS

---

- Marinierte Rote Beete** € 6,50  
Frische Rote Beete mit Zwiebeln und Kräutern  
*Fresh marinated beetroot with onions and herbs*
- Rote Beete und Orangen** € 6,50  
Fruchtige Orangen mit Rote Beete und Kümmel  
*Fruity oranges with beetroot and caraway seeds*
- Kartoffelsalat** € 5,50  
Kartoffelwürfel in würziger Marinade mit Zwiebeln  
*Potato cubes in spicy marinade with onions*
- Paprika-Tomatensalat** € 6,50  
Gegrillte Paprika mit Tomaten und arabischen Gewürzen  
*Grilled peppers with tomatoes and Moroccan spices*
- Gurken-Tomatensalat** € 6,50  
Frische Landgurken mit Tomaten und Limetten  
*Fresh land cucumbers with tomatoes and limes*

**SUPPEN / SOUPS**

---

<b>Harrira</b>	<b>€ 6,50</b>
Marokkanische Nationalsuppe mit Rindfleisch, Tomaten, Sellerie und Kichererbsen <i>Moroccan national soup with beef, tomatoes, celery and chickpeas</i>	
<b>Schorbat Dajaj</b>	<b>€ 5,50</b>
Hühnersuppe mit maurischen Gewürzen <i>Chicken soup with Moorish spices</i>	
<b>Bisara</b>	<b>€ 5,50</b>
Suppe aus getrockneten Saubohnen mit Olivenöl <i>Soup from dried broad beans with olive oil</i>	

**WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS**

---

<b>Briuat (Gefüllte Teigtaschen)</b>	<b>€ 10,50</b>
Warme Taschen aus Filoteig gefüllt mit Fisch, Fleisch, Käse, Hühnchen und Gemüse verfeinert mit orientalischen Gewürzen <i>Warm pockets of filou dough filled with fish, meat, cheese, chicken and vegetables refined with oriental spices.</i>	
<b>Adas-Full und Lubia (Marinierte warme Hülsenfrüchte)</b>	<b>€ 7,50</b>
Marinierte dicke Bohnen, Linsen und weiße Bohnen <i>Marinated broad beans, lentils and white beans</i>	
<b>Taktuka</b>	<b>€ 7,50</b>
Salatmischung von gegrillter Paprika und Tomate mit maurischen Gewürzen <i>Salad mix of grilled bell pepper and tomato with moorish spices</i>	

## HAUPTGERICHTE / MAINCOURSES

---

### 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 Milouch**

Geschmorte Lammhaxe **€ 23,50**  
 mit hausgebackenem maurischem Brot und gekochtem Weizen  
*Braised lamb from the leg with homemade Moorish bread and boiled wheat*

Geschmorte Lammhaxe mit weißen Bohnen **€ 25,50**  
 mit hausgebackenem maurischem Brot und gekochtem Weizen  
*Braised lamb from the leg with homemade Moorish bread and boiled wheat*

### **Tanjia Rass**

Geschmortes Kalbsbäckchen **€ 23,50**  
 mit hausgebackenem maurischem Brot und gekochtem Weizen  
*Braised veal cheek with homemade Moorish bread and boiled wheat*

### **Tanjia Dajaj**

Geschmortes Hähnchen **€ 22,00**  
 mit hausgemachtem maurischem Brot und Couscous  
*Braised chicken with homemade moorish bread and couscous*

### Vom Grill / From the grill

### **Quotban**

**€ 21,50**  
 Orientalisch marinierte Lamm und Hühnchen Spieße auf Paprika-Reis  
*Oriental marinated lamb and chicken skewers on paprika rice*

**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

**Tagine Maghdour**

mit Zwiebeln mariniertes Lammfleisch und Ei **€ 21,50**  
*lamb marinated with onions and egg*

mit Zwiebeln mariniertes Hähnchen und Ei **€ 19,50**  
*chicken and egg marinated with onions*

**Tagine Agel**

Geschmorte Kalbstagine mit Erbsen, Artischockenherzen und Kartoffeln **€ 22,50**  
*Braised veal tagine with peas, artichoke hearts and potatoes*

**Tagine Tmmer**

Geschmorte Kalbstagine mit getrockneten Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Mandeln und Walnüssen **€ 23,50**  
*Braised veal tagine with dried dates, figs, apricots, plums, almonds and walnuts*

**Tagine Kefta**

Tagine von Hackbällchen aus Lamm und Rindfleisch in würziger Sauce mit Ei **€ 21,00**  
*Tagine of meatballs of lamb and beef in spicy sauce with egg*

**Tagine Alousch**

Kräftiger Lammtagine mit süßen Pflaumen und Mandeln **€ 23,50**  
*Hearty lamb tagine with sweet plums and almonds*

**Tagine Makful**

Geschmortes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Rosinen **€ 22,50**  
*Braised lamb with onions, tomatoes and raisins*

**Tagine Berber**

Geschmortes Lammfleisch mit Zucchini, Karotten, Rettich, grünen Bohnen, Erbsen, Oliven und Zwiebeln, verfeinert mit Safran **€ 23,50**  
*Braised lamb with zucchini, carrots, radish, green beans, peas, olives and onions, refined with saffron*

<b>Tagine Mkumen</b>	<b>€ 21,50</b>
Würziges Rindfleisch mit Kreuzkümmel, Koriander und Kartoffeln <i>Spicy beef with cumin and coriander</i>	
<b>Tagine Brania</b>	<b>€ 21,50</b>
Zartes Kalbsfleisch in einer Auberginenmarinade mit Koriander, Ingwer und Zwiebeln verfeinert <i>Tender veal in an eggplant marinade with coriander, ginger and onions</i>	
<b>Tagine Gemüse</b>	<b>€ 19,50</b>
Würziger Tagine mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln <i>Spicy tagine of seasonal vegetables and potatoes</i>	
<b>Tagine Dajaj</b>	
Hähnchentagine mit eingelegten Zitronen und Oliven <i>Chicken tagine with preserved lemons and olives</i>	
	<b>€ 20,50</b>
<b>Tagine Dajaj Mehammer</b>	<b>€ 21,50</b>
Geschmortes dann Gebackenes halbes Hähnchen mit orientalischen Gewürzen und Mandeln <i>Braised then baked half chicken with oriental spices and almonds</i>	

**Zu allen Tagines servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Maurisches Brot.**  
*With all tagines we serve you our homemade Moorish bread.*

### Couscous

**Couscous (Hartweizengrieß) ist ein traditionelles Gericht der maurischen Küche und als typisches Freitagsgericht in Marokko nicht wegzudenken.**  
Couscous (durum wheat semolina) is a traditional dish of Moorish cuisine and a typical Friday dish in Morocco.

<b>Couscous mit orientalischem gewürzigem Gemüse</b>	<b>€ 17,50</b>
<i>Couscous with oriental spicy vegetables</i>	
<b>Couscous mit leichtem Hähnchen</b>	<b>€ 19,50</b>
<i>Couscous with mild chicken</i>	
<b>Couscous mit kräftigem Lamm</b>	<b>€ 21,50</b>
<i>Couscous with tasty lamb</i>	

## DESSERT

---

**Atlas Kamousa** € 6,50

Im Filoteig gebackener Milchreis mit Äpfeln und Zimt  
*Rice pudding baked in filo pastry with apples and cinnamon*

**Behrir** € 7,50

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

**Frischer Obstsalat** € 7,50

mit Rosenwasser und Zimt  
*Fresh fruit salad with rose water and cinnamon*

**Tbka Barkuk** € 8,50

Süße getrocknete Pflaumen gefüllt mit Mandelmousse an Filoteig  
*Sweet dried plums stuffed with almond mousse on filo pastry*

**Süße Auswahl** € 8,50

Maurisches Gebäck dazu ein Glas frischer Minztee  
*Moorish pastry with a glass of fresh mint tea*

**Kenafa** € 6,50

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 choice € 8,00

**3 Kugeln Ihrer Wahl** 3 scoops € 6,00

**2 Kugeln Ihrer Wahl** 2 scoops € 4,00

**Orangenblütensorbet** (Orangeblossom)

**Marrakesch** (Marrakesch)

**Roseneis** (Rose)

**1001 Nacht** (1001 night)

**Arabischer Traum** (Arabic Dream)

**Minzeis** (Mint)

**Arganeis** (Arganoil)

**Pistazie** (Pistazie)

**Portion Sahne: € 0,60** (additional whipped cream)



## INTERNATIONALE SPEISEN

---

### VORSPEISEN

#### *Starters*

**Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing** € 5,50

und Sonnenblumenkernen

*Mixed salad with homemade dressing and sunflowerseed*

**Isländisches Lachstatar** € 12,50

mit Kartoffelpuffer

*Salmon tatare*

### SUPPE

#### *Soupe*

**Karotten- Ingwer-Suppe mit Kokosmilch** € 6,50

*Carrot and ginger soup with coconut milk*

**Minestrone** € 7,00

*Thick vegetable soup*

### AUS DEM SEE

#### *Fish*

**Gebratener Bodenseefischteller** € 25,50

auf Gemüsebeet mit Kräuterkartoffeln

*Lake Constance fish plate with vegetables and potaoes*

**Gebratenes Saiblingsfilet** € 27,50

mit Sesamkruste auf Süßkartoffel-Curry

*Fried char fillet with sesame crust on sweet potato curry*

**Gebratenes Zanderfilet** € 28,50

auf Rahmchampignons dazu Butterkartoffeln

*Fried pikeperch fillet on creamy mushrooms with butter potatoes*

## FLEISCHGERICHTE

### *Meat*

- Wiener Schnitzel vom Kalb** € 25,50  
mit Bratkartoffeln  
*Escalope of veal with roast potatoes*
- Original Züricher Kalbsgeschnetzeltes** € 29,50  
serviert mit hausgemachten Rösti  
*Original Zurich veal sliced served with homemade rösti*
- Gebratene Maispouardenbrust** € 27,50  
auf Hokkaido Kürbis dazu Bandnudeln  
*Fried corn chicken breast on a Hokkaido pumpkin with tagliatelle*

## VEGETARISCH

### *Vegetarian*

- Gemüseblätterteig** € 18,50  
mit Pesto und Parmesan  
*Vegetables in pastry with pesto and parmesan*

## DESSERT

### *Dessert*

- Panna Cotta mit Fruchtsauce** € 6,50  
*Panna cotta with fruit sauce*
- Crème Brûlée mit Kokosmilch** € 7,50  
*creme brulee with coconut*

**Lieber Gast!**

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen! Ihr Team des Le Marrakech**