

# Herzlich Willkommen im „Le Marrakech“

## Als Start in den Abend empfehlen wir:

**Secco\*.Weingut.Kastanienhof\*** 0.1l 6 € | 0.75l 38 €  
*Domionic Leber, Bodenheim*  
*Ein erfrischender Perlwein, der das ganze Jahr Saison hat*

**Sekt\*.HUP\*..alkoholfrei-** 0.1l 6 € | 0.75l 38 €  
*Zart im Geschmack und mit natürlicher Süße*

**Kir.Secco** 6.90 €  
*Kastanienhof Secco und Cassis*

**Aperol.Spritz** 8.50 €  
*Aperol, Secco, Soda und Orange*

**Aperolinchen -alkoholfrei-** 7.50 €  
*Alkoholfreier Sekt, Soda, Bitter Sirup und Orange*

**Hugo** 8.50 €  
*Holunderblütensirup, Secco, Limetten Soda und Minze*

**Negroni** 9.90 €  
*Campari, Martini Rosso, Gin*

**Campari.!"Halm[Style,** 9.90 €  
*Camapari, Grand Marnier, Orangensaft, Grapefruit, Limettensaft, Secco*

**Martini bianco / rosso / dry** 5.90 €

**PriSecco\*.Manufaktur.Jörg.Geiger\*..alkoholfrei-** 0.2l 10 €  
*„Rotfruchtig“*  
*Apfel | Birne | Kirsche | Holunder | Quitte | Johannis*

*Oder*

*„Apfelsinfonie“*  
*Apfel | Karamell | Würzige Aromen*

## Vorspeisen.und.Suppen

### **Harrira** 9 €

*marokkanische Nationalsuppe mit Lammfleisch, Tomaten, Sellerie und Kichererbsen*

*moroccan national soup with beef, tomatoes, celery and chickpeas*

### **Bisara** 8 €

*Suppe aus getrockneten Saubohnen mit Olivenöl*

*soup from dried broad beans with olive oil*

### **Karotten[Ingwer[Suppe** 9 €

*mit Kokosmilch*

*Carrot soup with ginger and coconut milk*

### **Die.feurige.Garnele** 19 €

*6 Garnelen mit Chili, Knoblauch, Kirschtomaten und Kräutern*

*dazu Knoblauchbaguette*

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

### **Marrakchia** 12 €

*saisonal gebratenes Gemüse mit maurischen Kräutern und Gewürzen*

*seasonal roasted vegetables with Moorish herbs and spices*

### **Argana** 13 €

*Rote Beete Salat mit Arganöldressing*

*beetroot salad with argan oil dressing*

### **Marocaine** 9 €

*frische Landgurken, Zwiebeln und Tomaten*

*fresh land cucumbers, onions and tomatoes*

### **Batata.harra** 9 €

*pikante Röstkartoffeln*

*spicy roasted potatoes*

### **Briuat** 14 €

*gefüllte arabische Teigtaschen mit Fisch, Hähnchen und Käse*

*arabic pastries filled with fish, chicken and cheese*

### **Taktuka** 10 €

*gegrillter Paprika- und Tomatensalat mit maurischen Gewürzen*

*grilled pepper and tomato salad with moorish spices*

### **Saisonal.Salatteller** 9 €

*Salad of the saison*

### **Gemischter.Salat.mit...**

#### **Halmdressing** 12 €

*Salat von der Reichenau mit Walnüssen und Parmesan*

*mixed salad from the reichenau island with walnuts and Parmesan cheese*

#### **±.Räucherlachs.?.Garnelen** 4 €

*add smoked salmon or prawns*

### **Unsere.Weinempfehlung**

*Rüdesheimer Riesling VDP -trocken*

*Balthasar Ress*

*Rheingau*

*Leicht, zitrisch, frisch*

*0,2 l*

*9,50 €*

## Hauptgerichte.?.Main.Courses

### Tagine

*...ist ein Tongeschirr mit Deckelhut, das ein Jahrtausend altes Kochutensil verkörpert.*

*... is a clay pot with a lidded hat that embodies a cooking utensil that ist thousands of years old.*

### **Barkuk** 33 €

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

### **Le.Marrakech** 31 €

*Geschmorte Lammschulter mit Trockenfrüchte, Ei und Nüssen dazu Reis  
braised lamb shoulder with dried fruits, egg and nuts served with rice*

### **Brania** 32 €

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

### **Der.Berber** 34 €

*Lammschulter in eigenem Saft gegart mit Gemüse und Couscous  
lamb shoulder cooked in ist natural juices with vegetables and couscous*

### **Khodra** 34 €

*Gemüse der Saison mit Drillingen  
vegetables of the season with baby potatoes*

### **Be.Limon** 34 €

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

### **Unsere.Weinempfehlung**

*Domaine de la Zouine Blanc  
AOG -trocken  
Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Guerrouane, Beni M'Tir  
Zitrusaroma, exotisch, frisch*

0,75 l 35 €

*L'Excellence de Bonnassia  
AOG -trocken  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Beni M'Tir*

*Weich, Beerig, Barrique*  
0,75 l 38 €

*Domaine de Sahari  
-trocken  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Guerrouane, Celliers de Meknés  
Rubinrot, Intensiv, Barrique*  
0,75 l 38 €

## Couscous

*... ist ein traditionelles Gericht der maurischen Küche.*

*... is a traditional dish of the moorish cuisine.*

### **Maghrebi** 34 €

*Geschmorter Lammhaxe*

*auf Couscous und Gemüse*

*Couscous with braised lamb leg and vegetables*

### **Tfaya** 32 €

*Couscous mit Kalbsschulter*

*dazu Gemüse, karamellisierten*

*Zwiebeln und Rosinen*

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

### **Dajaj** 32 €

*Couscous mit Hühnerbrust und Keule,*

*dazu geschmortes Gemüse*

*Couscous with chicken breast and leg, served with braised vegetables*

### **Khodra** 30 €

*Couscous mit Gemüse, karamellisierten Zwiebeln und Rosinen*

*Couscous with vegetables, caramelized onions and raisins*

## Die..Tanja...

*... bezeichnet ein typisches Gericht, welches Sie nur in Marrakech bekommen.*

*... is a typical dish that you can only get in Marrakech.*

### **Merrakschia** 35 €

*geschmorte Lammhaxe mit Couscous*  
*braised lamb shank with couscous*

### **Rass** 35 €

*geschmortes Kalbsbäckchen*

*mit Couscous*

*braised veal cheek with couscous*

## Von.der..Weide

## From.the.pasture

### **Gegrilltes.Kalbssteak...** ....35 €...

*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** .38 €

*dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree*

*und Rotweinsauce*

*Roast beef with onion crust served with*

*grilled vegetables, mashed potatoes*

*and red wine sauce*

### **Gegrillte.Putenbrust** 30 €

*mit Pommes und Rahmsauce dazu*

*kleiner Beilagensalat*

*Turkey breast with fries and cream*

*sauce served with a small side salad...*

### **Original**

### **Wienerschnitzel** 34 €

*dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

*Wienerschnitzel served with fried*

*potatoes and cranberries...*

## Aus.dem.See

### From.the.sea

**Gebratener.Saibling** 29 €  
*mit Mandel-Brokkoli und Salzkartoffeln  
grilled char with almond broccoli  
and boiled potatoes*

### **Gedämpftes...**

**Zanderfilet** 29 €  
*auf Tomaten-Lauch-Gemüse  
dazu Kartoffelstampf und  
Limonengrassaucesteamed pike-perch  
fillet on tomato and leek vegetables  
with potato mash and lime-grass sauce*

## **Exklusive Weine für unser Haus**

### **Weingut Salwey Kaiserstuhl**

#### **Weissburgunder**

*Leicht und sehr trinkig*

0,2 l 8,40 €

0,75 l 29,00 €

#### **Grauburgunder**

*Kräftig und rund*

0,2 l 8,40 €

0,75 l 29,00 €

#### **Rosé vom Spätburgunder**

*Somme & Sonne= Rosé*

0,2 l 7,80 €

0,75 l 28,00 €

#### **Spätburgunder**

*Beste Spätburgunder seiner  
Klasse.*

0,2 l 11,20 €

0,75 l 41,00 €

## Dessert

**Atlas.Kamoussa** 13 €  
*im Filoteig gebackener Milchreis  
mit Äpfeln und Zimt  
rice pudding baked in filo pastry with  
apples and cinnamon...*

**Beghrir** 13 €  
*frisch gebackene Mandelcrepes  
mit Honig und Orangenblütenwasser an  
Minze-Eis  
freshly baked almond crepes with  
honey*

**Fawakih** 9 €  
*frischer Obstsalat  
mit Rosenwasser und Zimt  
fresh fruit salad with rose water  
and cinnamon*

**Tbka.Barkuk** 12 €  
*Süße getrocknete Pflaumen gefüllt mit  
Mandelmousse an Filoteig  
sweet dried plums stuffed with almond  
mousse on filo pastry*

**Crème.Brûlée....** ...12 €  
*mit frischen Beeren  
dazu Orangenblütensorbet,  
CrèmeBrûlée with fresh berries  
and orange blossom sobet*

**Schokoküchlein** 12 €  
*mit Vanilleeis  
warm Chocolate cake with  
vanilla ice cream*

**Kugel.Eis** 3 €  
*Schokolade / Vanille / Walnuss  
Chocolate / vanille / walnut*

## Unsere.Eissorten.von.der...

### Manufaktur.Anelu...

#### Konstanz#

Je Kugel Ihrer Wah 3 €  
each scoop of your choise

**Orangenblüten.Sorbet**  
Orange blossom sorbet

**Marrakesch...**  
Cilli, Zimt, Kreuzkümmel, Nelken,  
Ingwer, Kurkuma, Knoblauch,  
Muskatblüte, Koriander  
Chili pepper, cinnamon, cumin, cloves,  
ginger, turmeric, garlic, mace,  
coriander

**Roseneis**  
Rosewater

**1001.Nacht...**  
Rosenwasser, Safran, gehackte  
Pistazienkerne  
Rose water, saffron, chopped pistachio  
kernels

**Arabischer..Traum**  
Mandelmus, Rosenwasser  
Almond butter, rose water

**Minzeis**  
Minze, Minzöl  
Mint, mint oil

**Arganeis...**  
Arganöl  
Argan oil

**Pistazie**  
Pistanzenmark, Pistazienkerne  
Pistachio paste, pistachio kernels

## Kaffeespezialitäten

Tasse.Kaffee 3 €

Tasse.Kaffee.koffeinfrei 3 €

Espresso... 3 €

Espresso.Macchiato 3,20 €

Doppelter 4,70 €

Cappuccino... 4 €

Latte.Macchiato 4 €

Milchkaffee 4 €

**Glas.Eilles.Tee** .....3,50 €

Schwarztee:  
Darjeeling, Assam Special, Bio Englisch  
Breakfast  
Grünertee:  
Grüntee mit Minze, Sonne Asiens ,  
Grüntee Asia Superior Blatt  
Kräutertee:  
Verveine, Pfefferminze, Kamille, Roibus  
Früchtete:ee:  
Apfel Früchte, Sommerbeere,  
Zitronenmélange

**Maurische.Minztee** ....4,50 €  
Pearl Grüntee mit frischer Minze

## Digestif.Auswahl

### Senft.Schnäpse...

2 cl .....4,20 €  
4 cl .....8,40 €

Zwetschgenlikör  
Himbeergeist  
Kirschwasser  
Pfirsich

### Rebholz.Edelbrände... vom.Bodensee...

2 cl .....4,50 €  
4 cl .....9,00 €

Sauerkirschlikör  
Brombeerlikör  
Cöxchen  
Haferpflaume  
Zibarten  
Marc Bodensee

### Nonino.Grappa.Chardonnay

2 cl .....5,00 €  
4 cl .....11,00 €

### Hennesy.V-S-O-P-

2 cl .....6,50 €  
4 cl .....13,00 €

### Ramazotti\*.Averna

2 cl .....3,50 €  
4 cl .....6,50 €

### Calvados.Piere.Magloire

2 cl .....4,50 €  
4 cl .....9,00 €

*Liebe Freunde und Gäste*

*des Hotel Halms und des Restaurants Le Marrakech,  
das gesamte Team bedankt sich für Ihren Besuch und freut sich,  
Sie demnächst wieder begrüßen zu dürfen.*

*Seit Anfang des Jahres steht das Haus unter neuer Leitung -  
seien Sie gespannt und freuen Sie sich mit uns auf die  
spannenden Erneuerungen.*

*Ihre Gastgeber*

*Felix Maedel*

*Anselm Venedey*

*Theresa Kaiser*