



• LA •
PETITE AMAL

SPEISEN & GETRÄNKE

MARHABA

-

Herzlich Willkommen!

Bei *La Petite Amal* erwarten Dich sowohl traditionelle, Speisen aus der Küche Marrakeschs, als auch mediterrane Köstlichkeiten mit marokkanischem Twist.

Bekannt ist Marokko vor allem für seine leckeren *Tajines*, *Couscous*- und *Grillgerichte*.

Unter *Tajine* versteht man zum Einen das kegelförmige Tongefäß, zum Anderen aber auch die Speise an sich. Unsere Tajinegerichte werden alle in handgefertigten Tajines aus Marokko serviert.

Unser Couscous wird, wie in Marokko üblich, mit der traditionellen Siebtechnik jeden Tag frisch hergestellt und zubereitet.

All' unsere Grillgerichte werden mit marokkanischen Gewürzen eingelegt und auf einem Lavasteingrill zubereitet.

BSSAHA

-

Guten Appetit!



APERITIFS

.....

...

FIFI ABDOU	8
Prosecco, Rosé, Holunder, Crème de Pêche, Minze	
PETITE AMAL	8
Vodka, Campari, Blaubeere, Zitrone, Rosmarin	
MARRAKESCH SPRITZ	9
Prosecco, Aperol, Ginger Ale, Ingwer, Rosmarin	
PAMPELMUSE SPRITZ	9
Prosecco, Martini Rosato, Ginger Ale, Pampelmuse, Minze	
APEROL SPRITZ	9
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	
LILLET WILDBERRY	9
Lillet Blanc, Wildberry, Beeren, Minze	
HUGO	9
Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette	
BERRY TONIC	9
Gin, Fever Tree Tonic Water, Beeren	
LE MARRAKECH non-alcoholic	9
Ingwer, Himbeere, Limette, Soda, Beeren, Minze	
NEGRONI	10
Gin, Campari, Roter Wermut, Orange	
WATERMELON COSMOPOLITAN	11
Vodka, Cointreau, Rhabarber, Wassermelone, Limette	

...

MOROCCAN SET MENU

.....

DEINE VORSPEISE

TAKTOUKA & ZA'ALOUK & LE MAROCAIN

.....

WÄHLE DEIN HAUPTGERICHT

TAJINE KEFTA AUX OEUF

TAJINE AUX LÉGUMES 

BERBER COUSCOUS 

TAJINE POULET AUX CITRON

COUSCOUS POULET

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX +5

.....

WÄHLE DEINE NACHSPEISE

DATTEL-PISTAZIEN-TIRAMISU

CHEBAKIA (VEGAN)

INKLUSIVE

MAROKKANISCHER MINZTEE

.....

PREIS PRO PERSON 39


.....


STARTERS


Alle Vorspeisen werden mit marokkanischem Pfannbrot - Batbout - serviert.


TRADITIONAL MEZZE ^{1A,3,11} 14

5 traditionelle, marokkanische Vorspeisen zum Teilen:
Taktouka, Za'alouk, Le Marocain, Hummus & The Goat Cheese Briouate


LE MAROCAIN  7
Marokkanischer Tomaten-Gurken-Salat mit Granatapfeldressing.

HUMMUS ¹¹  7
Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Sumach

TAKTOUKA  8
Geschmorte Paprika mit Tomaten.

ZA`ALOUK  8
Geschmorte Aubergine mit Tomaten.

THE GOAT CHEESE BRIOUATE ^{1A,3,11} 9
Gefüllte Teigtasche mit hausgemachter Ziegenkäsecreme & Honig.

HUMMUS & FALAFEL ¹¹  9
Hausgemachte Falafel auf Hummus mit marokkanischem Olivenöl.


TAKTOUKA MEETS KEFTA ⁷ 12
Traditionelles Taktouka trifft auf geschmorte Angus-Rinderbällchen.

WATERMELON GOAT CHEESE SALAD ⁷ 12
Wassermelone trifft auf cremigen Ziegenkäse + Pistazien-Minz-Dressing.

TAKTOUKA MEETS BURRATA ⁷ 14
Traditionelles Taktouka trifft auf cremigen Burrata.

ZA`ALOUK MEETS BURRATA ⁷ 14
Traditionelles Zaalouk trifft auf cremigen Burrata.

HUMMUS & MERGUEZ ¹¹ 14
Hausgemachte Merguez auf Hummus mit marokkanischem Olivenöl.


1a| Glutenhaltiges Getreide, Weizen 1b| Glutenhaltiges Getreide, Hartweizengrieß 1c| Glutenhaltiges Getreide, Dinkel
2| Krebstiere 3| Eier 4| Fische 5| Erdnüsse 6| Soja
7| Milch 8a| Schalenfrüchte, Pistazien 8b| Schalenfrüchte, Haselnüsse 8c| Schalenfrüchte, Mandeln
9| Sellerie 10| Senf 11| Sesam |vegan

MAINS



TAJINE

zubereitet & serviert in einem traditionellen Schmortopf

TAJINE AUX LÉGUMES 
geschmorte Kartoffelspalten, Zucchini,
Karotte, grüne Erbsen, Paprika & Oliven

TAJINE KEFTA AUX OEUFS³
hausgemachter Tomatensud, geschmorte
Angus-Rinderbällchen, pochiertes Ei | auch
ohne Ei möglich & Couscous Beilage


TAJINE KEFTA AUX LÉGUMES
geschmorte Angus-Rinderbällchen mit
verschiedenen Gemüsesorten & Oliven

TAJINE POULET AUX CITRON
eingelegtes, geschmortes Zitronenhuhn,
Oliven, Salzzitrone & Couscous Beilage

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX^{11,8C}
geschmortes Lammragout, karamellierte
Pflaumen, Sesam, Mandeln & Couscous
Beilage

COUSCOUS

*jeden Tag frisch hergestellt & zubereitet nach
traditioneller Siebtechnik*


BERBER COUSCOUS^{1B}  **19**
Couscous mit verschiedenen
Gemüsesorten, karamellisierten
Zimt-Zwiebeln & Rosinen

COUSCOUS POULET^{1B} **23**
Couscous mit Gemüse,
Zitronenhuhn, karamellisierten
Zimt-Zwiebeln & Rosinen

COUSCOUS D'AGNEAU^{1B} **29**
Couscous mit Gemüse,
geschmortes Lammragout,
karamellisierten Zimt-Zwiebeln
& Rosinen

ROYAL COUSCOUS^{1B} **29**
Couscous mit Gemüse,
Merguez, Buttermilchhähnchen,
karamellisierten Zimt-Zwiebeln
& Rosinen

ANMERKUNG: Zu jeder Tajine wird Batbout –
marokkanisches Pfannenbrot – gereicht.

1a| Glutenhaltiges Getreide, Weizen 1b| Glutenhaltiges Getreide, Hartweizengrieß 1c| Glutenhaltiges Getreide, Dinkel
2| Krebstiere 3| Eier 4| Fische 5| Erdnüsse 6| Soja
7| Milch 8a| Schalenfrüchte, Pistazien 8b| Schalenfrüchte, HaseNüsse 8c| Schalenfrüchte, Mandeln
9| Sellerie 10| Senf 11| Sesam vegan

MAINS

LE GRIL

marokkanisch eingelegtes Fleisch vom Lavasteingrill

KEFTA TELLER^{1A,7,11} **19**
eingelegtes Angus-Rind vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

POULET TELLER^{1A,7,11} **21**
Buttermilchhähnchen vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

MERGUEZ TELLER^{1A,3,11} **24**
eingelegte Lammwürstchen vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

MIXED GRILL^{1A,7,11} **29**
Lammkoteletts, Merguez, Kefta, Buttermilchhähnchen vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

LAMM TELLER^{1A,7,11} **31**
eingelegte Lammkoteletts vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

SIDES

marokkanische Beilagen


ZA`ATAR BATATAS¹¹ **5**
Thymian, Sesam, Sumach

COUSCOUS^{1B} **5**
Safran, Zimt

BATBOUT^{1B,C} **3**
hausgemachtes Dinkel-Vollkorn-Pfannenbrot vom Lavasteingrill

HARISSA **3**
hausgemachte, eingelegte Chilipaste

ANMERKUNG: 3erlei Mezze besteht aus Le Marocain, Harissa-Mayo & Granatapfel-Minz-Joghurt.

1a| Glutenhaltiges Getreide, Weizen 1b| Glutenhaltiges Getreide, Hartweizengrieß 1c| Glutenhaltiges Getreide, Dinkel
2| Krebstiere 3| Eier 4| Fische 5| Erdnüsse 6| Soja
7| Milch 8a| Schalenfrüchte, Pistazien 8b| Schalenfrüchte, Haselnüsse 8c| Schalenfrüchte, Mandeln
9| Sellerie 10| Senf 11| Sesam vegan

DESSERT

Alle Desserts werden nach hauseigener Rezeptur zubereitet.

- DATTEL PISTAZIEN TIRAMISU** ^{1A,7,8A,M} **9**
Das Tiramisu mit orientalischem Twist.
- ORIENTAL CHEESECAKE** ^{1A,3,8C} **9**
Der Klassiker mit orientalischem Twist.
- GÂTEAUX AUX POMMES** ^{1A,3,8C} **9**
Apfeltarte mit Vanille-Eis & Mandeln.
- CHEBAKIA** ^{1A,3,8A,8C} **9**
Veganer Honigkuchenkeks mit Orangenblütenwasser.

MAROKKANISCHER TEE


Unser Tee wird, wie in Marokko üblich, mit speziellem Grüntee, frischer Minze und gesüßt serviert.

- MAROKKANISCHER MINZTEE** ^M **5**
1 Teeglas
- MAROKKANISCHER MINZTEE** ^M **7**
1 Kanne für 2 Personen.
- MAROKKANISCHES GEDECK** ^{1A,3,8A,8C,M} **12**
1 Kanne für 2 Personen + marokkanisches Gebäck & Datteln.

KAFFEE

Wir verwenden eine hochwertige, kraftvolle Kaffeebohne aus 70% Arabica und 30% Robusta.

- ESPRESSO** **3**
- AMERICANO** **4**
- CAPPUCCINO** ⁷ **4**
- LATTE MACCHIATO** ⁷ **5**

1a| Glutenhaltiges Getreide, Weizen 1b| Glutenhaltiges Getreide, Hartweizengrieß 1c| Glutenhaltiges Getreide, Dinkel
2| Krebstiere 3| Eier 4| Fische 5| Erdnüsse 6| Soja
7| Milch 8a| Schalenfrüchte, Pistazien 8b| Schalenfrüchte, Haselnüsse 8c| Schalenfrüchte, Mandeln
9| Sellerie 10| Senf 11| Sesam vegan

DRINKS



NON-ALCOHOLIC

MARRAKECH LEMONADE 0.4L	7
Hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade.	
COLA^{C,M} FANTA^{C,D} SPRITE MEZZO MIX^{C,M,N} 0.4L	5
KLEINES WASSER (STILL SPRUDEL) 0.25L	4
WASSER (STILL SPRUDEL) 0.75L	8
SAFTSCHORLEN 0.4L	5
Apfel Rhabarber Maracuja	

FLASCHEN-BIERE

KROMBACHER PILS^{1C} 0.33L	5
KROMBACHER RADLER^{1C} 0.33L	5
KROMBACHER PILS^{1C} ALKOHOLFREI 0.3L	5
KROMBACHER WEIZEN^{1A} 0.5L	6
KKROMBACHER WEIZEN^{1A} ALKOHOLFREI 0.5L	6
STARNBERGER HELL^{1A} 0.5L	6

SEKT & CHAMPAGNER

MOET & CHANDON BRUT 0.75L	105
MOET & CHANDON ROSÉ 0.75L	105
PROSECCO 0.1L 0.75L	7 35

A| mit Konservierungsstoff C| mit Farbstoff L| mit Farbstoff E102, E104, E110, E122, E124, E129: Kann Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen D| mit Antioxidationsmittel I| mit Süßungsmittel
J| mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle M| koffeinhaltig N| chininhaltig

LE BAR



MARRAKECH MOJITO	11
Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
POMEGRANATE MOJITO	11
Rum, Granatapfel, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
WATERMELON MOJITO	11
Rum, Wassermelone, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
JAFAR I´VE MIST YOU	11
Rum, Holunder, Schokolade, Angostura	
A ROYAL DATE	11
Bourbon, Ingwer, Baileys, Angostura , Zimt	
DJINNI IN A BOTTLE³	11
Gin, Holunder, Zitrone, Heidelbeere, Brombeere, Minze	
MARRAKECH MULE	11
Vodka, Ingwer, Limette, Rosmarin	
POMEGRANATE MULE	11
Vodka, Ingwer, Granatapfel, Limette, Minze	
ESPRESSO MARTINI^M	11
Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso	
ABU THE DRUNKEN MONKEY^M	11
Vodka, Baileys, Espresso, Banane	
PASSIONFRUIT MARTINI	11
Vodka, Maracuja, Vanille, Passionsfrucht	
VIRGIN MARRAKECH MOJITO non-alcoholic	11
Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	



A| mit Konservierungsstoff C| mit Farbstoff L| mit Farbstoff E102, E104, E110, E122, E124, E129: Kann Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen D| mit Antioxidationsmittel I| mit Süßungsmittel(n)
J| mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle M| koffeinhaltig N| chininhaltig

OFFENE WEINE

.....

ROT

0,15L

RAFALE - PAYS D'OC SYRAH • 2021 FRANKREICH	7
DOMAINE AIN LORMA ROUGE CUVÉE • 2019 MAROKKO	9
KSAR ROUGE AOG - BENI M'TIR CUVÉE • 2019 MAROKKO	9
DOMAINE DE SAHARI ROUGE SYRAH • 2019 MAROKKO	9
KARL MAY - PINOT NOIR SPÄTBURGUNDER • 2019 RHEINHESSEN	9

WEISS

0,15L

RAFALE - PAYS D'OC CHARDONNAY • 2021 FRANKREICH	7
ZOUINA BLANC - GUERROUANE CUVÉE • 2019 MAROKKO	9
VON WINNING - II SAUVIGNON BLANC • 2019 PFALZ	11

ROSÉ

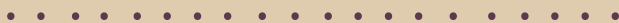
0,15L

DOMAINE AIN LORMA GRIS CUVÉE • 2019 MAROKKO	9
WINDROSÉ - ELLERMANN-SPIEGEL CUVÉE • 2019 PFALZ	9

ANMERKUNG: Die Jahrgänge können bei offenen Weinen und Flaschenweinen variieren.

.....

FLASCHENWEINE



MAROKKANISCHE WEINE **0,75L**

ROT

DOMAINE AIN LORMA ROUGE CUVÉE • 2019	37
KSAR ROUGE AOG - BENI M'TIR CUVÉE • 2019	37
DOMAINE DE SAHARI ROUGE SYRAH • 2019	39

WEISS

ZOUINA BLANC - GUERROUANE CUVÉE • 2019	39
--	----

ROSÉ

DOMAINE AIN LORMA GRIS CUVÉE • 2019	37
-------------------------------------	----

FRANZÖSISCHE WEINE **0,75L**

ROT

CHÂTEAU BEAULIEU - LALANDE DE POMEROL CUVÉE • 2018	55
BELLERUCHE - CÔTES DU RHÔNE - M. CHAPOUTIER CUVÉE • 2017	45

WEISS

SANCERRE - DOMAINE GIRARD SAUVIGNON BLANC • 2019	65
POUILLY FUMÉ - DOMAINE LES CHAUMES SAUVIGNON BLANC • 2021	58

ROSÉ

WHISPERING ANGEL - CHÂTEAU D'ESCLANS	69
--------------------------------------	----

DEUTSCHE WEINE **0,75L**

ROT

KARL MAY - PINOT NOIR SPÄTBURGUNDER • 2019 RHEINHESSEN	39
HÖHENFLUG - HENSEL CUVÉE • 2019 PFALZ	65

WEISS

VON WINNING - II SAUVIGNON BLANC • 2019 PFALZ	42
PHILIPP KUHN - GRAUER BURGUNDER 2019 PFALZ	48
WILTINGER - ALTE REBEN RIESLING • 2019 MOSEL	58

ROSÉ

WINDROSÉ - ELLERMANN-SPIEGEL CUVÉE • 2019 PFALZ	39
---	----