



• 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

Prosecco, Rosé, Holunder, Crème de Pêche, Minze

PETITE AMAL

Vodka, Campari, Blaubeere, Zitrone, Rosmarin

MARRAKESCH SPRITZ

Prosecco, Aperol, Ginger Ale, Ingwer, Rosmarin

PAMPELMUSE SPRITZ

Prosecco, Martini Rosato, Ginger Ale, Pampelmuse, Minze

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc, Wildberry, Beeren, Minze

HUGO

Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette

LE MARRAKECH non-alcoholic

Ingwer, Himbeere, Limette, Soda, Beeren, Minze

BERRY TONIC

Gin, Fever Tree Tonic Water, Beeren

WATERMELON COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Rhabarber, Wassermelone, Limette

NEGRONI

Gin, Campari, Roter Wermut, Orange



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

.....

WÄHLE DEINE NACHSPEISE

DATTEL-PISTAZIEN-TIRAMISU

CHEBAKIA (VEGAN)

INKLUSIVE

MAROKKANISCHER MINZTEE

.....

.....

STARTERS

.....
*Alle Vorspeisen werden mit marokkanischem
Pfannenbrot - Batbout - serviert.*

TRADITIONAL MEZZE ^{1A,3,11}

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

LE MAROCAIN

Marokkanischer Tomaten-Gurken-Salat mit Granatapfeldressing.

HUMMUS ¹¹

Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Sumach

TAKTOUKA

Geschmorte Paprika mit Tomaten.

ZA`ALOUK

Geschmorte Aubergine mit Tomaten.

THE GOAT CHEESE BRIOUATE ^{1A,3,11}

Gefüllte Teigtasche mit hausgemachter Ziegenkäsecreme & Honig.

HUMMUS & FALAFEL ¹¹

Hausgemachte Falafel auf Hummus mit marokkanischem Olivenöl.

TAKTOUKA MEETS KEFTA ⁷

Traditionelles Taktouka trifft auf geschmorte Angus-Rinderbällchen.

TAKTOUKA MEETS BURRATA ⁷


Traditionelles Taktouka trifft auf cremigen Burrata.

ZA`ALOUK MEETS BURRATA ⁷

Traditionelles Zaalouk trifft auf cremigen Burrata.

HUMMUS & MERGUEZ ¹¹

Hausgemachte Lammwürstchen auf Hummus & 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 & 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 DE BOEUF AUX ABRICOTS

geschmortes Rinderragout, karamellierte Aprikosen, Sesam, Mandeln & 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}

- Couscous mit verschiedenen
- Gemüsesorten, karamellisierten
- Zimt-Zwiebeln & Rosinen

COUSCOUS POULET^{1B}

- Couscous mit Gemüse,
- Zitronenhuhn, karamellisierten
- Zimt-Zwiebeln & Rosinen

ROYAL COUSCOUS^{1B}

- Couscous mit Gemüse,
- Merguez, Buttermilchhähnchen,
- karamellisierten Zimt-Zwiebeln
- & Rosinen

COUSCOUS DE BOEUF^{1B}

- Couscous mit Gemüse,
- geschmortem Rinderragout,
- karamellisierten Zimt-Zwiebeln
- & Rosinen


COUSCOUS D'AGNEAU^{1B}

- Couscous mit Gemüse,
- geschmortem Lammragout,
- karamellisierten Zimt-Zwiebeln
- & Rosinen

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}

eingelegtes Angus-Rind vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

POULET TELLER^{1A,7,11}

Buttermilchhähnchen vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

MERGUEZ TELLER^{1A,3,11}

eingelegte Lammwürstchen vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

MIXED GRILL^{1A,7,11}

Lammkoteletts, Merguez, Kefta, Buttermilchhähnchen vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

LAMM TELLER^{1A,7,11}

eingelegte Lammkoteletts vom Lavasteingrill, 3erlei Mezze, Za`atar Batatas, arabisches Pitabrot

SIDES

marokkanische Beilagen

ZA`ATAR BATATAS¹¹

Thymian, Sesam, Sumach

COUSCOUS^{1B}

Safran, Zimt


BATBOUT^{1B,C}

hausgemachtes Dinkel-Vollkorn-Pfannenbrot vom Lavasteingrill

HARISSA

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}

Das Tiramisu mit orientalischem Twist.

ORIENTAL CHEESECAKE ^{1A,3,8C}

Der Klassiker mit orientalischem Twist.

GÂTEAUX AUX POMMES ^{1A,3,8C}

Apfeltarte mit Vanille-Eis & Mandeln.

CHEBAKIA ^{1A,3,8A,8C}

Veganer Honigkuchenkeks mit Orangenblütenwasser.

MAROKKANISCHER TEE

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

MAROKKANISCHER MINZTEE ^M

1 Teeglas

MAROKKANISCHER MINZTEE ^M

1 Kanne für 2 Personen.

MAROKKANISCHES GEDECK ^{1A,3,8A,8C,M}

1 Kanne für 2 Personen + marokkanisches Gebäck & Datteln.

KAFFEE


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

ESPRESSO

AMERICANO

CAPPUCCINO ⁷

LATTE MACCHIATO ⁷

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

Hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade.

COLA^{C,M} | FANTA^{C,D} | SPRITE | MEZZO MIX^{C,M,N} 0.4L

KLEINES WASSER (STILL | SPRUDEL) 0.25L

WASSER (STILL | SPRUDEL) 0.75L

SAFTSCHORLEN 0.4L

Apfel | Rhabarber | Maracuja

FLASCHEN-BIERE

KROMBACHER PILS^{1C} 0.33L

KROMBACHER RADLER^{1C} 0.33L

KROMBACHER PILS^{1C} ALKOHOLFREI 0.3L

KROMBACHER WEIZEN^{1A} 0.5L

KKROMBACHER WEIZEN^{1A} ALKOHOLFREI 0.5L

STARNBERGER HELL^{1A} 0.5L

SEKT & CHAMPAGNER

MOET & CHANDON BRUT 0.75L

MOET & CHANDON ROSÉ 0.75L

PROSECCO 0.1L | 0.75L

LE BAR



MARRAKECH MOJITO

Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

POMEGRANATE MOJITO

Rum, Granatapfel, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

WATERMELON MOJITO

Rum, Wassermelone, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

JAFAR I´VE MIST YOU

Rum, Holunder, Schokolade, Angostura

A ROYAL DATE

Bourbon, Ingwer, Baileys, Angostura , Zimt

DJINNI IN A BOTTLE³

Gin, Holunder, Zitrone, Heidelbeere, Brombeere, Minze

MARRAKECH MULE

Vodka, Ingwer, Limette, Rosmarin

POMEGRANATE MULE

Vodka, Ingwer, Granatapfel, Limette, Minze

ESPRESSO MARTINI^M

Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso

ABU THE DRUNKEN MONKEY^M

Vodka, Baileys, Espresso, Banane

PASSIONFRUIT MARTINI

Vodka, Maracuja, Vanille, Passionsfrucht

VIRGIN MARRAKECH MOJITO non-alcoholic

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
DOMAINE AIN LORMA ROUGE CUVÉE • 2019 MAROKKO
KSAR ROUGE AOG - BENI M'TIR CUVÉE • 2019 MAROKKO
DOMAINE DE SAHARI ROUGE SYRAH • 2019 MAROKKO
KARL MAY - PINOT NOIR SPÄTBURGUNDER • 2019 RHEINHESSEN

WEISS

0,15L

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

ROSÉ

0,15L

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

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

.....

FLASCHENWEINE



MAROKKANISCHE WEINE

0,75L

ROT

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

WEISS

ZOUINA BLANC - GUERROUANE CUVÉE • 2019

ROSÉ

DOMAINE AIN LORMA GRIS CUVÉE • 2019

FRANZÖSISCHE WEINE

0,75L

ROT

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

WEISS

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

ROSÉ

WHISPERING ANGEL - CHÂTEAU D'ESCLANS

DEUTSCHE WEINE

0,75L

ROT

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

WEISS

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

ROSÉ

WINDROSÉ - ELLERMANN-SPIEGEL CUVÉE • 2019 PFALZ

Alle Preise enthalten in €| Euro inklusive MwSt.