



• 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

LAVENDEL SPRITZ

Prosecco, Martini Rosato, Lavendel, Heidelbeere, Rosmarin

BERRY TONIC

Gin, Fever Tree Tonic Water, Beeren

WATERMELON COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Rhabarber, Wassermelone, Limette

NEGRONI

Gin, Campari, Roter Wermut, Orange



MOROCCAN SET MENU

.....

Erlebe eine kulinarische Reise durch Marokko mit
unserem Moroccan Set Menu.

DEINE VORSPEISE

TAKTOUKA & ZA'ALOUK & LE MAROCAIN

.....

WÄHLE DEIN HAUPTGERICHT

TAJINE AUX LÉGUMES vegan

TAJINE KEFTA AUX OEUF pikant

BERBER COUSCOUS vegan

TAJINE POULET AUX CITRON

COUSCOUS POULET

.....

WÄHLE DEINE NACHSPEISE

DATTEL-PISTAZIEN-TIRAMISU

ORIENTAL CHEESECAKE

INKLUSIVE ZUM NACHTISCH

MAROKKANISCHER MINZTEE

.....

PREIS PRO PERSON

.....

MEZZE – VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit marokkanischem Pfannenbrot - Batbout - serviert.

VEGANE MEZZE PLATTE^{1A,3,11} vegan

Für 2 Personen - Auswahl an traditionellen, marokkanischen Vorspeisen: Taktouka, Za´alouk, Le Marocain, Hummus, Falafel & Harissa-Oliven serviert mit marokkanischem Pfannenbrot (Batbout).

LE MAROCAIN vegan

Marokkanischer Tomaten-Gurken-Salat mit Granatapfeldressing.

ROYAL HUMMUS¹¹ vegan

Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Sumach mit karamellisierten Zimt-Zwiebeln & Rosinen & Pitabrotchips.

TAKTOUKA vegan

Auf Lavastein geschmorte Paprika mit Tomaten & Pitabrotchips.

ZA`ALOUK vegan

Auf Lavastein geschmorte Aubergine mit Tomaten & Pitabrotchips.

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

Gefüllte Teigtasche mit hausgemachter Ziegenkäsecreme & Honig.

ROYAL HUMMUS MEETS FALAFEL¹¹ vegan

Hausgemachte Falafel auf Hummus mit marokkanischem Olivenöl, karamellisierten Zimt-Zwiebeln & Rosinen & Pitabrotchips.

TAKTOUKA MEETS KEFTA⁷

Traditionelles Taktouka trifft auf geschmorte Angus-Rinderbällchen.

TAKTOUKA MEETS BURRATA⁷ vegetarisch

Traditionelles Taktouka trifft auf cremigen Burrata.

ZA`ALOUK MEETS BURRATA⁷ vegetarisch

Traditionelles Zaalouk trifft auf cremigen Burrata.

ROYAL HUMMUS MEETS MERGUEZ¹¹

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

MEZZE – VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit marokkanischem Pfannenbrot - Batbout - serviert.

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

Für 2 Personen - Auswahl an traditionellen, marokkanischen Vorspeisen: Taktouka, Za'alouk, Le Marocain, Hummus, Kefta-Balls & Harissa-Oliven serviert mit marokkanischem Pfannenbrot (Batbout).

COUSCOUS SALAT^{1B} vegan

mit Granatapfel & Minze.

FALAFEL BALLS¹¹ vegan

4 Falafel

ZA`ATAR BATATAS¹¹ vegan & glutenfrei

Hausgemachte Kartoffelspalten mit Thymian, Sesam, Sumach & Salz.

DATTEL-HALLOUMI-PINCHO⁷ vegetarisch

Auf Lavastein gegrillter Dattel-Halloumi-Spieß.

MOROCCAN POULET PINCHO⁷

Auf Lavastein gegrillte Buttermilchhähnchen-Spieße.

ANGUS KEFTA PINCHO

Auf Lavastein gegrillte Angus-Rind-Spieße.

GAMBA PINCHO

Auf Lavastein gegrillte Garnelen-Spieße.

CASABLANCA TACOS^{1A} vegan

3 Soft Tacos, Hummus, Falafel, Le Marocain & karamellisierte Rosinen-Zwiebeln

MARRAKECH TACOS^{1A,7}

3 Soft Tacos, Kefta, Le Marocain, Granatapfel-Minz-Joghurt & karamellisierte Rosinen-Zwiebeln

ANGUS BEEF BALLS

4 geschmorte Angus-Rinderbällchen im Tomatensud.

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 mit Batbout*

TAJINE AUX LÉGUMES ^{vegan}

Kartoffeln, geschmortes Wurzel-
gemüse, Kichererbsen, Oliven & karamellisierte Zimt-Zwiebeln & Rosinen

TAJINE KEFTA AUX OEUFS ^{pikant}

hausgemachter Tomatensud,
geschmorte Angus-Rinderbällchen,
pochiertes Ei & Couscous Beilage |
vegetarische Option: mit Falafel

TAJINE POULET AUX CITRON

eingelegtes, geschmortes
Zitronenhuhn, Oliven, Salzzitrone
& Couscous Beilage

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ^{sc}

geschmortes Lammragout,
karamellisierte Pflaumen, Sesam,
Mandeln & Couscous Beilage

*Alle Tajines werden mit marokkanischem
Pfannbrot - Batbout - serviert.*

COUSCOUS

*jeden Tag frisch hergestellt & zubereitet nach
traditioneller Siebtechnik*

BERBER COUSCOUS ^{1B} ^{vegan}

- Couscous, in Bouillon gekochtes
- Gemüse, karamellisierte Zimt-Zwiebeln & Rosinen

COUSCOUS POULET ^{1B}

- Couscous, in Bouillon gekochtes
- Gemüse, Zitronenhuhn, karamellisierte Zimt-Zwiebeln & Rosinen

COUSCOUS D`AGNEAU ^{1B}

- Couscous, in Bouillon gekochtes
- Gemüse, geschmortes Lammragout, karamellisierte Zimt-Zwiebeln & Rosinen

ROYAL COUSCOUS ^{1B}

- Couscous, in Bouillon gekochtes
- Gemüse, Merguez, Buttermilchhähnchen & Keftaspieß, karamellisierte Zimt-Zwiebeln & Rosinen

MAINS

LE GRIL

marokkanisch eingelegtes Fleisch
vom Lavasteingrill

GRILLED KEFTA^{1A,7,11}

eingelegtes Angus-Rind vom
Lavastein, 3erlei Mezze*,
Za`atar Batatas, Pitabrot

GRILLED POULET^{1A,7,11}

Buttermilchhähnchen vom
Lavastein, 3erlei Mezze*,
Za`atar Batatas, Pitabrot

LAMB MERGUEZ^{1A,7,11}

eingelegte Lammwürstchen
vom Lavastein, 3erlei Mezze*,
Za`atar Batatas, Pitabrot

GRILLED GAMBAS^{1A,7,11}

eingelegte Gambas vom
Lavastein, 3erlei Mezze*,
Za`atar Batatas, Pitabrot

MIXED GRILL^{1A,7,11}

Lammkoteletts, Merguez, Hähnchen
& Kefta vom Lavastein, 3erlei
Mezze*, Za`atar Batatas, Pitabrot

SURF`N`TURF MIXED GRILL^{1A,2,7,1}

Gambas, Lammkoteletts, Merguez,
Hähnchen & Kefta vom Lavastein,
Lavastein, 3erlei Mezze*, Za`atar
Batatas, Pitabrot

LE BURGER

vom Lavasteingrill

CASABLANCA BURGER^{1A,11} vegan

nach orientalischem Twist mit
• hausgemachter Falafel, Hummus,
• Salat, karamellisierten
• Zimt-Zwiebeln & Rosinen
• & Za`atar Batatas

MARRAKECH BURGER^{1A,7,11}

nach orientalischem Twist mit
• Angus-Rind vom Lavastein, 3erlei
• Mezze* & Za`atar Batatas

POULET BURGER^{1A,7,11}

nach orientalischem Twist mit
• eingelegter Hähnchenbrust vom
• Lavastein, 3erlei Mezze* & Za`atar
• Batatas

MERGUEZ BURGER^{1A,7,11}

nach orientalischem Twist mit
• Angus-Rind & Merguez vom Lava-
• stein, 3erlei Mezze* & Za`atar
• Batatas

SURF`N`TURF BURGER^{1A,2,7,11}

nach orientalischem Twist mit
• Angus-Rind & Gambas vom Lava-
• stein, 3erlei Mezze* & Za`atar
• Batatas

MAINS

PLATES

Twist aus marokkanischer & europäischer Küche

COUSCOUS SALAT^{1B} vegan

orientalisch angemachter Couscous-Salat mit Granatapfelkernen & Minze

Wahlweise mit:

Falafel vegan

Dattel-Halloumi-Pincho

Poulet-Pincho

Kefta-Pincho

Merguez

Gambas

CASABLANCA PLATE^{1A,11} vegan

Falafel-Balls, Hummus, roter Krautsalat, Le Marocain, Kichererbsen, Rosinen-Zwiebeln, Couscous Salat, Batbout

MARRAKECH PLATE^{1A,11}

Kefta-Balls, Hummus, ColeSlaw, Le Marocain, Kichererbsen, Rosinen-Zwiebeln, Couscous Salat, Batbout

CASABLANCA TACOS^{1A}

4 Soft Tacos, Hummus, Falafel, Le Marocain & karamellisierte Rosinen-Zwiebeln vegan

MARRAKECH TACOS^{1A,7}


4 Soft Tacos, Kefta, Le Marocain, Granatapfel-Minz-Joghurt & karamellisierte Rosinen-Zwiebeln

GAMBA TACOS^{1A,7}

4 Soft Tacos, Gambas, Le Marocain, Granatapfel-Minz-Joghurt & karamellisierte Rosinen-Zwiebeln

POULET TACOS^{1A,7}

4 Soft Tacos, Buttermilchhähnchen, Le Marocain, Granatapfel-Minz-Joghurt & karamellisierte Rosinen-Zwiebeln

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

SIDES

Wähle deine Beilage

ZA'ATAR BATATAS¹¹ **vegan**
hausgemachte Kartoffelspalten mit
Thymian, Sesam, Sumach & Salz

COUSCOUS^{1B} **vegan**
zubereitet nach traditioneller
Siebtechnik

BATBOUT^{1C} **vegan**
hausgemachtes Dinkel-Vollkorn-
Pfannenbrot vom Lavasteingrill

HARISSA **pikant**
hausgemachte, eingelegte Chilipaste

OLIVEN **pikant**
eingelegte, marokkanische Harissa-
Oliven

•
•
• **COUSCOUS SALAT**^{1B} **vegan**
• orientalisch angemachter Couscous
• Salat

• **PITABROT**^{1A,1C} **vegan**
• arabisches Pitabrot


• **HARISSA MAYO**^{3,7} **pikant**
• hausgemachte, pikante Mayonnaise
• mit Harissa

• **GRANATAPFEL – JOGHURT**^{3,7}
• hausgemachter Granatapfel-Minz-
• Joghurt-Dip

• **LE MAROCAIN** **vegan**
• marokkanischer Tomaten-
• Gurken-Salat mit Granatapfeldressing.

•
•

*3erlei Mezze beinhaltet 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 Sesam & Dattel.

GÂTEAUX AUX POMMES ^{1A,3,8C}

Apfeltarte mit Vanille-Eis.

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

Honigkuchengebäck 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,7,8A,M}

1 Kanne für 2 Personen + Dattel-Pistazien-Tiramisu zum Teilen.

KAFFEE & ABSACKER


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

ESPRESSO

AMERICANO

MAROKKANISCHER MOKKA

SAFRAN LIKÖR

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



VIRGIN MARRAKECH MOJITO non-alcoholic
Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

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 , Dattel

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



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

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.