



• 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	9.5
Prosecco, Rosé, Holunder, Crème de Pêche, Minze	
PETITE AMAL	9.5
Vodka, Campari, Blaubeere, Zitrone, Rosmarin	
MARRAKESCH SPRITZ	9.5
Prosecco, Aperol, Ginger Ale, Ingwer, Rosmarin	
PAMPELMUSE SPRITZ	9.5
Prosecco, Martini Rosato, Ginger Ale, Pampelmuse, Minze	
APEROL SPRITZ	9.5
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	
LILLET WILDBERRY	9.5
Lillet Blanc, Wildberry, Beeren, Minze	
HUGO	9.5
Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette	
LE MARRAKECH non-alcoholic	9.5
Ingwer, Himbeere, Limette, Soda, Beeren, Minze	
LAVENDEL SPRITZ	12
Prosecco, Martini Rosato, Lavendel, Heidelbeere, Rosmarin	
BERRY TONIC	12
Gin, Fever Tree Tonic Water, Beeren	
WATERMELON COSMOPOLITAN	12
Vodka, Cointreau, Rhabarber, Wassermelone, Limette	
NEGRONI	12
Gin, Campari, Roter Wermut, Orange	

...

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

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 FALAFEL vegetarisch

TAJINE KEFTA AUX OEUF pikant +3

CASABLANCA BURGER vegan

MARRAKECH BURGER +4

.....

WÄHLE DEINE NACHSPEISE

DATTEL-TIRAMISU

ORIENTAL CHEESECAKE

INKLUSIVE ZUM NACHTISCH

MAROKKANISCHER MINZTEE

.....

PREIS PRO PERSON 39.5

.....

MEZZE

Alle Vorspeisen werden mit marokkanischem Pfannenbrot - Batbout - serviert.

VEGANE MEZZE PLATTE^{1A,3,11} vegan **22**

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 **7.5**

Marokkanischer Tomaten-Gurken-Salat mit Granatapfeldressing.

ROYAL HUMMUS¹¹ vegan **9.5**

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

TAKTOUKA vegan **9.5**

Auf Lavastein geschmorte Paprika mit Tomaten & Pitabrotchips.

ZA`ALOUK vegan **9.5**

Auf Lavastein geschmorte Aubergine mit Tomaten & Pitabrotchips.

THE GOAT CHEESE BRIOUATE^{1A,3,11} vegetarisch **12.5**

Gefüllte Teigtaschen mit hausgemachter Ziegenkäsecreme & Honig.

ROYAL HUMMUS MEETS FALAFEL¹¹ vegan **12.5**

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

TAKTOUKA MEETS KEFTA⁷ **14.5**

Traditionelles Taktouka trifft auf geschmorte Angus-Rinderbällchen.

TAKTOUKA MEETS BURRATA⁷ vegetarisch **16.5**

Traditionelles Taktouka trifft auf cremigen Burrata.

ZA`ALOUK MEETS BURRATA⁷ vegetarisch **16.5**

Traditionelles Zaalouk trifft auf cremigen Burrata.


ROYAL HUMMUS MEETS MERGUEZ¹¹ **16.5**

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

Alle Vorspeisen werden mit marokkanischem Pfannenbrot - Batbout - serviert.

TRADITIONAL MEZZE PLATTE^{1A,3,11} **22**
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} **7.5** **vegan**
mit Granatapfel & Minze.

FALAFEL BALLS¹¹ **7.5** **vegan**
4 hausgemachte Falafel

ZA`ATAR BATATAS¹¹ **9.5** **vegan & glutenfrei**
Hausgemachte Kartoffelspalten mit Thymian, Sesam, Sumach & Salz.

DATTEL-HALLOUMI-PINCHO⁷ **10.5** **vegetarisch**
Auf Lavastein gegrillter Dattel-Halloumi-Spieß.

MOROCCAN POULET PINCHO⁷ **11.5**
Auf Lavastein gegrillte Buttermilchhähnchen-Spieße.


ANGUS KEFTA PINCHO **11.5**
Auf Lavastein gegrillte Angus-Rind-Spieße.

GAMBA PINCHO **13.5**
Auf Lavastein gegrillte Garnelen-Spieße.

CASABLANCA TACOS^{1A} **12.5** **vegan**
2 Soft Tacos, Hummus, Falafel, Le Marocain & karamellisierte
Rosinen-Zwiebeln

MARRAKECH TACOS^{1A,7} **13.5**
2 Soft Tacos, Kefta, Le Marocain, Granatapfel-Minz-Joghurt
& karamellisierte Rosinen-Zwiebeln

ANGUS BEEF BALLS **14.5**
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 FALAFEL** vegetarisch **16.5**
hausgemachter Tomatensud,
hausgemachte Falafel,
Oliven & Couscous Beilage
- TAJINE KEFTA AUX OEUFS** pikant **19.5**
hausgemachter Tomatensud,
geschmorte Angus-Rinderbällchen,
pochiertes Ei & Couscous Beilage | auch
ohne Ei möglich
- TAJINE POULET AUX CITRON** **21.5**
eingelegtes, geschmortes Zitronenhuhn,
Oliven, Salzzitrone & Couscous Beilage
- TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX** **24.5**
geschmortes Rinderragout,
karamellierte Pflaumen, Sesam,
Mandeln & Couscous Beilage

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

PLATES

- COUSCOUS SALAT**^{1B} vegan **14.5**
orientalisch angemachter
Couscous-Salat mit Joghurt
- Wahlweise mit:
 - Falafel vegan + 3.5
 - Dattel-Halloumi-Pincho + 4.5
 - Poulet-Pincho + 5.5
 - Kefta-Pincho + 5.5
- CASABLANCA PLATE**^{1A, 11} vegan **18.5**
Falafel-Balls, Hummus, roter
Krautsalat, Le Marocain, Rosin-
en-Zwiebeln, Couscous Salat
- MARRAKECH PLATE**^{1A, 11} **19.5**
Kefta-Balls, Hummus, ColeSlaw,
Le Marocain, Rosinen-Zwiebeln,
Couscous Salat
- ORIENTAL TACOS**^{1A, 11} **15.5**
3 Soft Tacos, Le Marocain, Granat-
apfelminz-Joghurt & karamellierte
Rosinen-Zwiebeln
- Wahlweise mit:
 - Falafel & Hummus vegan **+0**
 - Kefta **+1.5**
 - Buttermilchhähnchen **+1.5**
 - Gambas **+2.5**

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,2,7,11}

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

LE BURGER

vom Lavasteingrill

19.5 CASABLANCA BURGER^{1A,11} vegan 18.5

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

19.5 MARRAKECH BURGER^{1A,7,11} 19.5

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

24.5 POULET BURGER^{1A,7,11} 19.5

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

24.5 MERGUEZ BURGER^{1A,7,11} 24.5

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

27.5 SURF`N`TURF BURGER^{1A,2,7,11} 24.5

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

MAINS

SIDES

Wähle deine Beilage

ZA'ATAR BATATAS¹¹ **vegan 5**
hausgemachte Kartoffelspalten mit
Thymian, Sesam, Sumach & Salz

COUSCOUS^{1B} **vegan 5**
zubereitet nach traditioneller
Siebtechnik


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

HARISSA **pikant 3**
hausgemachte, eingelegte Chilipaste

OLIVEN **pikant 4**
eingelegte, marokkanische Harissa-
Oliven

-
-
- **COUSCOUS SALAT**^{1B} **vegan 5**
orientalisch angemachter Couscous
Salat
-
- **PITABROT**^{1A,1C} **vegan 3**
arabisches Pitabrot
-
- **HARISSA MAYO**^{3,7} **pikant 3**
hausgemachte, pikante Mayonnaise
mit Harissa
-
- **GRANATAPFEL-JOGHURT**^{3,7} **3**
hausgemachter Granatapfel-Minz-
Joghurt-Dip
-
- **LE MAROCAIN** **vegan 3**
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 TIRAMISU ^{1A,7,8A,M}	8.5
Unser hausgemachtes Tiramisu mit Datteln & Rosenwasser.	
ORIENTAL CHEESECAKE ^{1A,3,8C}	8.5
Der Klassiker mit Sesam & Dattel.	
GÂTEAUX AUX POMMES ^{1A,3,8C}	8.5
Apfeltarte mit Vanille-Eis.	
CHEBAKIA ^{1A,3,8A,8C}	8.5
Honigkuchengebäck mit Orangenblütenwasser.	

MAROKKANISCHER TEE

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

MAROKKANISCHER MINZTEE ^M	4.5
1 Teeglas	
MAROKKANISCHER MINZTEE ^M	7.5
1 Kanne für 2 Personen.	
MAROKKANISCHES GEDECK ^{1A,7,8A,M}	14.5
1 Kanne für 2 Personen + Dattel-Tiramisu zum Teilen.	

KAFFEE & ABSACKER

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

ESPRESSO	3.5
AMERICANO	4.5
MAROKKANISCHER MOKKA	5.5
SAFRAN LIKÖR	5.5

DRINKS



NON-ALCOHOLIC

MARRAKECH LEMONADE 0.4L	7.5
Hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade.	
COLA^{C,M} FANTA^{C,D} SPRITE MEZZO MIX^{C,M,N} 0.4L	5.5
KLEINES WASSER (STILL SPRUDEL) 0.25L	4.5
WASSER (STILL SPRUDEL) 0.75L	8.5
SAFTSCHORLEN 0.4L	5.5
Apfel Rhabarber Maracuja	

FLASCHEN-BIERE

KROMBACHER PILS^{1C} 0.33L	5.5
KROMBACHER RADLER^{1C} 0.33L	5.5
KROMBACHER PILS^{1C} ALKOHOLFREI 0.3L	5.5
KROMBACHER WEIZEN^{1A} 0.5L	6.5
KROMBACHER WEIZEN^{1A} ALKOHOLFREI 0.5L	6.5
STARNBERGER HELL^{1A} 0.5L	6.5

SEKT & CHAMPAGNER

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

LE BAR



VIRGIN MARRAKECH MOJITO non-alcoholic	11
Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
MARRAKECH MOJITO	12
Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
POMEGRANATE MOJITO	12
Rum, Granatapfel, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
WATERMELON MOJITO	12
Rum, Wassermelone, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
JAFAR I´VE MIST YOU	12
Rum, Holunder, Schokolade, Angostura	
A ROYAL DATE	12
Bourbon, Ingwer, Baileys, Angostura , Dattel	
DJINNI IN A BOTTLE³	12
Gin, Holunder, Zitrone, Heidelbeere, Brombeere, Minze	
MARRAKECH MULE	12
Vodka, Ingwer, Limette, Rosmarin	
POMEGRANATE MULE	12
Vodka, Ingwer, Granatapfel, Limette, Minze	
ESPRESSO MARTINI^M	12
Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso	
ABU THE DRUNKEN MONKEY^M	12
Vodka, Baileys, Espresso, Banane	
PASSIONFRUIT MARTINI	12
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	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

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	39
KSAR ROUGE AOG - BENI M'TIR CUVÉE • 2019	39
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
---	----

