



**SPEISEN &
GETRÄNKE**

VORSPEISEN

101 HARRIRA (X)

9,00 €

Traditionell marokkanische Suppe mit Linsen, Kichererbsen, Hartweizennudeln, Tomaten und frischen Kräutern, klassisch mit Datteln und Fladenbrot

102 PASTILLA (A, B, C, F, I, MD)

18,00 €

mit Fisch, Meeresfrüchten, frischen Champignons, Käse & Glasnudeln (leicht scharf) dazu Marrokanischen dip

103 PASTILLA VEGETARISCH (A, F, D) 18,50 €

mit Käse, frischem Gemüse der Saison & marokkanischem Gewürz (leicht scharf) dazu Marrokanischen dip

104 PRIOUTAS (A, F, D)

22,00 €

3 verschiedene Filo-Teigtaschen
gefüllt mit:

- a) Hähnchen & Ras el-Hanout
- b) Hackfleisch, Glasnudeln, Zwiebeln
& Ras el-Hanout
- c) frischem Gemüse

dazu Marrokanischen dip & Oliven

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT FLADENBROT SERVIERT



SALATE

- 201 MAROKKANISCHER SALAT**  **8,50 €**
Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Petersilien &
Gurke
mit marokkanischem Dressing
- 202 MAROKKANISCHER MÖHRENSALAT**  **9,50 €**
mariniert mit Arganöl
- 203 ROTE-BETE-SALAT**  **8,50 €**
Rote Bete mit Petersilie und roten Zwiebeln
- 204 MARRAKECH TABOULA** (A)  **11,50 €**
Bulgur, frische Tomaten, grüner Salat, Petersilie,
Minze & Arganöl Vinaigrette
- 205 BAKOULA** (A,1,4)  **14,50 €**
Spinatsalat mit Petersilie, Knoblauch, Olivenöl &
confierter Zitrone
+ Burrata Käse
- 206 BLUMENKOHL MARINIERT**  **8,50 €**
mit Zitrone & Oliven in Tomatensosse
- 207 ZAALOUK**  **9,50 €**
gegrillte Auberginen mit Paprika, Petersilie,
Olivenöl, Tomatensoße, Knoblauch &
marokkanischen Gewürzen (leicht scharf)
- 208 BABA GHANOUC** (G)  **9,50 €**
Aubergine, Minze, Joghurt & Sesampaste (Tahina)
- 209 MAROKKANISCHER KARTOFFELSALAT**  **12,50 €**
mit roten Zwiebeln, Petersilie, Cumin & Trüffel-
Mayonnaise

ALLE SALATE WERDEN MIT FLADENBROT SERVIERT

VORSPEISEN

210 HOMMUS (HUMMUS) ✓

9,80 €

Kichererbsen-Dip
mit Sesam (Tahini), Knoblauch, Zitronensaft &
Kreuzkümmel, Joghurt

211 FALAFEL ✓

9,80 €

Knusprige Kichererbsenbällchen mit frischen
Kräutern, Petersilie, kümmel, Knoblauch und
Zitrone - nach traditionellem marokkanischem
Rezept & DIP.

212 FANTASIA FÜR 2 PERSONEN ✓ 18,50 €

Gemüsetartar aus hommus, Rote Bete & Baba
GHanouch mit Arganöl



ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT FLADENBROT SERVIERT

MAROKKANISCHE GERICHTE COUSCOUS

301 COUSCOUS HÄHNCHEN

25,00 €

Couscous mit Putenstreifen in Tomatensosse und frischen Gemüse

302 COUSCOUS ROYALE „RIND“ (A, F)

27,50 €

mit Rindfleisch, karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsen, Rosinen & Sesam

303 COUSCOUS L'OASIS (A)

26,50 €

mit Rindfleisch, Kichererbsen & frischem gegartem Gemüse

304 COUSCOUS ROYALE „LAMM“

28,50 €

mit Lammhaxe, karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsen, Rosinen & Sesam



MAROKKANISCHE GERICHTE TAJINES

401 TAJINE GEMÜSE  **21,50 €**
mit frischem Gemüse der Saison
+ Hausgemachtes Brot

402 TAJINE KASBA - SÜSS (1,4) **26,00 €**
mit Marinierte Hähnchenfleisch (Schenkel),
confierter Zitrone, karamellisierten Zwiebeln &
Rosinen, Sesam + Hausgemachtes Brot

403 TAJINE RIAD **28,00 €**
mit würzigem MarinierteN Hähnchenfleisch
(Schenkel), kandierten Kastanien &
karamellisierter Orangen
+ Hausgemachten Brot

404 TAJINE KEFTA **25,00 €**
Rindfleischbällchen in Tomatensoße & Petersilie,
mit Reis

405 TAJINE MIMOSA **28,50 €**
mit Rindfleisch, Artischocken, Erbsen
+ Hausgemachten Brot

406 TAJINE MARRAKECH **29,50 €**
mit Rindfleisch, Zucchini, Karotten, Tomaten,
Kartoffeln & Erbsen
+ Hausgemachten Brot

407 TAJINE BARKOK - SÜSS (M) **29,50 €**
mit Lammfleisch (Haxe), Backpflaumen, Aprikosen
& geröstetem Sesam, Mandel
+ Hausgemachten Brot





MAROKKANISCHE GERICHTE TAJINES

408 TAJINE ATLAS

28,50 €

mit Lammhaxe, Quitten, Pflaumen, gebratenen
Mandeln & Sesam, +Hausgemachten Brot

409 TAJINE GAMBAS (B,C,M)

27,00 €

mit Garnelen (ohne schale), frischen Tomaten,
Petersilie, Zitrone, Schalotten, Ras el-Hanout &
Safran reis

410 TAJINE WOLFSBARSCH (B,C,M)

28,00 €

mit Wolfsbarsch, frischem Gemüse & marinierten
Oliven + Hausgemachten Brot

411 TAJINE MOSAIK (F,1,4)

32,00 €

Mit Lamm (Haxe), Datteln, Wallnuss, Feigen,
geröstetem Mandel & Sesam
(Blsschen Süß) + Hausgemachten Brot

412 TANJIA MARRAKCHIA

80,00 €

mit Rindfleisch, confierter Zitrone, Schalotten,
SESAm (gesalzene Butter) & marokkanischer
Vorspeise und Tee + Hausgemachten Brot

**BITTE AM VORTAG VORBESTELLEN -
FÜR 2 PERSONEN**

GEGRILLTES

501 HÄHNCHENBRUST-SPIESS

27,50 €

in Orangenmarinade mit orientalischem Reis,
Tomatensoße & marokkanischem Vorspeise

502 LAMM KOTELETT

37,50 €

Orientalischen safranreis, Tomatensosse &
Marrokanische Vorspeise und Dip



DESSERTS

601 ORANGEN-SALAT

7,50 €

frische Orangen, Mandeln, Zimt, Minze &
Orangenblütenwasser

602 MAHALABIA ^(F)

9,50 €

marokkanischer Milchkuchen bzw. Milchpudding
mit Orangenblütenwasser & Mandeln

603 PLAT PETIT FOUR MAOCAIN ^(F)

12,50 €

verschiedene, kleine, marokkanische süßigkeiten

604 SÜSSE PASTILLA ^(A)

15,00 €

Filo-Teigtaschen mit

Aprikosen, Backpflaumen, Mandeln, Walnüssen,
Sesam, Orangenblütenwasser & Zimt



COCKTAILS

MOJITO MARRAKECH (0,4l)	12,50 €
Orangensirup, Orangensaft, Zimt, Frische Minze, Rum, Brauner Rohrzucker	
CASINO (0,4l)	12,50 €
Rose griotte, Erdbeergin, Orangensaft + Zitronenlimonade	
STREET SPIRIT SPRIZZ (0,3l)	12,50 €
Gin, Limoncello, Proseco	
COCKTAIL DES TAGES (0,4l)	12,50 €
Empfehlung des Chefs	
MIMOSA (0,2l)	9,00 €
Grapefruit, Minze, Blutorange	
SPIRIT (0,4l)	9,00 €
Orange, Frische Minze, Kardamon, Zitrone	
TRIO (0,4l)	9,00 €
Grenandinesirup, Orangen, Curacao	
FRAGOLETA (0,4l)	9,00 €
Prosecco, Frische Minze, Erdbeere, Marascino, Blutorangenwasser	
SOUK (0,4l)	12,50 €
Mediterraner Ginrosé, Safran, Kardamon, Zimt, Orangensaft	
ATLAS (0,4l)	12,50 €
Erdbeerlikör, Orangengin, Zitronensaft	





SMOOTHIES

SMOOTHIE MARAKECH (0,4l) 9,00 €

Orangen, Pfirsich, Erdbeeren & Blutorange

SMOOTHIE DETOX (0,4l) 9,00 €

Rote Beete, Gurke, Apfel, Zitrone, Ingwer

SMOOTHIE ATLAS (0,4l) 9,00 €

milch, Wallnuss, Rosinen, Datteln und Mandeln

SMOOTHIE FES (0,4l) 9,00 €

Avocado, Bannane & Apfel

NOCH UNSICHER?

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef auf eine kulinarische Reise nach Marokko entführen & Vertrauen und genießen sie.

Zur Vorspeise erwarten Sie fein abgestimmte Aromen und authentische Gewürze, die Lust auf mehr machen.

Die Hauptspeise begeistert mit traditionellen marokkanischen Rezepten, zubereitet mit frischen Zutaten und viel Liebe zum Detail.

Zum krönenden Abschluss verwöhnt Sie das Dessert mit einer harmonischen Süße und einem Hauch orientalischer Magie.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi

4,80 €

0,33l

SCHORLE

Maracuja-, Apfel-, Johannisbeer- & Orangenschorle

4,80 €

0,33l

BIER

CASABLANCA

Originales Bier aus Marrokanisches

4,80 €

0,33l

GOLD OCHSEN

Originales Bier aus Ulm

4,80 €

0,5l

PAULANER WEISSBIER

Originales Bier aus München

4,80 €

0,5l

PAULANER WEISSBIER (0,0%)

Originales Bier aus München (Alkoholfrei)

4,80 €

0,5l

PERONI (0,0%)

Originales Bier aus Italien (Alkoholfrei)

4,80 €

0,5l

ROSÉWEIN

TARANI - MILLÉSIME 2024 **7,80 € | 32,50€**

Frischer, fruchtiger Wein aus Südwestfrankreich mit lebendigen Aromen von Zitrusfrüchten und hellen Früchten. Leicht, harmonisch und unkompliziert - perfekt als Begleiter zu leichten Gerichten.

0,2l | 0,7l

ROSÉ GRIOTTE

7,80 € | 32,50€

Fruchtiger Rosé mit Aromen von Kirsche und roten Beeren. Frisch, leicht und angenehm rund - ideal als sommerlicher Aperitif oder zu leichten Speisen.

0,2l | 0,7l



ROTWEIN

RIAD JAMIL - AOG MAROC 7,80 € | 32,50€

Charaktervoller Rotwein aus Marokko mit warmen, würzigen Aromen und weichen Tanninen. Ein harmonischer Begleiter zu kräftigen Speisen, geprägt vom sonnigen Klima Nordafrikas.

0,2l | 0,7l

DOPPIO PASSO - PRIMITIVO 7,80 € | 32,50€

Weich und fruchtbetont mit Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch Süße. Ein vollmundiger, typisch süditalienischer Primitivo mit angenehmer Tiefe und rundem Abgang.

0,2l | 0,7l

PUEBLO VIEJO - RESERVA 2020

Aromatischer Reserva-Rotwein aus Spanien mit Noten von dunklen Beeren, Vanille und feiner Eichenwürze. Gereift und ausgewogen, mit weichem Abgang und eleganter Struktur.

32,50€

0,75l

PINOT NOIR „HENRI WEBER“ 2021 - ELSASS, FRANKREICH

Eleganter Rotwein aus dem Elsass mit feinen Burgundernoten. Aus 100% Pinot Noir gekeltert, zeigt er eine harmonische Balance aus Frucht und Finesse. Trinkempfehlung bei 14°C.

32,50€

0,75l

HENRI WEBER - PINOT NOIR

Feiner, fruchtbetonter Rotwein aus dem Elsass mit Aromen von roten Beeren und einer eleganten, weichen Struktur. Leicht, harmonisch und typisch burgundisch - ideal zu Geflügel, mildem Käse und leichten Fleischgerichten.

32,50€

0,75l

WEISWEIN

**CHARDONNAY RÉSERVE DU
CONSEILLER - BOUCHARD
ÂÎNÉ & FILS** **7,80 € | 32,50€**
0,21 | 0,71

Feiner Chardonnay aus dem Hause Bouchard Aîné & Fils mit Noten von reifen Früchten, Vanille und einem Hauch floraler Eleganz. Rund, harmonisch und angenehm frisch im Abgang.

TERRES BLANCHES - 2022 **32,50€**
0,75l

Frischer, mineralischer Weißwein mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Klar, ausgewogen und lebendig - ein idealer Begleiter zu Fisch, Salaten und feinen Vorspeisen.

**BOURGOGNE
CHARDONNAY 2023 -
MOILLARD THOMAS** **32,50€**
0,75l

Eleganter Burgunder mit frischen Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und einem Hauch feiner Mineralität. Harmonisch, ausgewogen und typisch burgundisch - ideal zu Fisch, Geflügel und mildem Käse.

**HENRI WEBER -
GEWURZTRAMINER 2022** **32,50€**
0,75l

Aromatischer Gewurztraminer aus dem Elsass mit intensiven Noten von Rosen, Litschi und exotischen Früchten. Vollmundig, weich und leicht würzig - ein klassischer, eleganter Vertreter dieser Rebsorte.

**HENRI WEBER
PINOT GRIS 2023** **32,50€**
0,75l

Eleganter Pinot Gris aus dem Elsass mit Aromen von reifen Birnen, Honigmelone und feiner Würze. Geschmeidig, ausgewogen und leicht mineralisch - ideal zu hellem Fleisch, Fisch und cremigen Gerichten.

TAJNE

Die Tajine ist weit mehr als nur ein Tontopf – sie ist Symbol für die marokkanische Art zu kochen: langsam, aromatisch und voller Liebe zum Detail. In der Tajine werden Fleisch, Fisch oder Gemüse sanft geschmort, sodass sich die Gewürze, Aromen und Düfte auf natürliche Weise entfalten können. Typisch sind Kombinationen aus süß und herzhaft – etwa Lamm mit getrockneten Datteln, Aprikosen oder Mandeln, verfeinert mit Ras el-Hanout, Zimt und Safran. Durch die besondere Form des Deckels bleibt der Dampf im Inneren erhalten, wodurch jedes Gericht saftig bleibt und ein intensiver Geschmack entsteht.

Ob klassisch mit Couscous serviert oder als vegetarische Variante mit saisonalem Gemüse – eine Tajine bringt den Zauber der nordafrikanischen Küche direkt auf den Tisch. Traditionell handgefertigte Tajines sowie die passenden Gewürzmischungen erhalten Sie selbstverständlich bei uns.



RAS EL-HANOUT

Ras el-Hanout ist eine Gewürzmischung, die wir für zahlreiche Speisen wie etwa Reis, aber auch Lamm, Fisch, Gemüse und viele andere Gerichte aus der nordafrikanischen Küche nutzen. Es ist auch das typische Gewürz für Schmorgerichte aus der Tajine. Ras el-Hanout besteht - je nach Rezept - aus bis zu 30 verschiedenen, gemahlenden Gewürzen. Zimt, Kardamom und getrocknete Rosenknospen verleihen der Gewürzmischung eine blumige Note, während Chili und Ingwer für Schärfe sorgen. Kreuzkümmel und Piment ergänzen die würzige Note, Anis und Nelken die süße. Ras el-Hanout bedeutet frei übersetzt so viel wie „das Beste des Ladens“.

Unsere Mischung nach Art des Hauses können Sie bei uns erwerben.



ARGANÖL

Arganöl ist ein Speiseöl, das aus den Samenplättchen der reifen Beerenfrucht des Arganbaums durch Pressung gewonnen wird. Die jahrhundertealten Kenntnisse und Praktiken zur Nutzung des Baumes und seiner Früchte wurden im November 2014 als Kulturerbe der Menschheit anerkannt.

Arganöl hat einen nussigen, leicht rauchigen Geschmack. Es ist ein vergleichsweise teures Speiseöl. Arganöl wird sowohl in der Gastronomie als auch in der Kosmetik & Haarpflege verwendet. Damit verfeinern wir eine Vielzahl unserer Speisen



HINWEISE ZU INHALTSTOFFEN & ALLERGENEN

1 ANTIOXIDATIONSMITTEL
2 FARBSTOFF
3 GESCHMACKSVERSTÄRKER
4 KONSERVIERUNGSMITTEL
5 GESCHWÄRZT
6 PHOSPHATHALTIG
7 KOFFEINHALTIG
8 BENZOESÄURE
9 CHININHALTIG

A GLUTENHALTIGE GETREIDEPRODUKTE (WEIZEN)
B FISCH
C KREBSTIERE
D SCHWEFELOXIDE & SULFITE
E SELLERIE
F MILCH/LAKTOSE
G SESAMSAMEN
H NÜSSE
I EIER
K SENF
M WEICHTIERE

HINWEIS:

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR NICHT IMMER ALLE
PRODUKTE VOM MARKT ERHALTEN. DA WIR
GRÖSSTEN WERT AUF QUALITÄT UND
AUTHENTISCHE ZUTATEN LEGEN, KANN ES
VORKOMMEN, DASS BESTIMMTE SPEZIALITÄTEN
ODER GEWÜRZE ZEITWEISE NICHT VERFÜGBAR
SIND.**





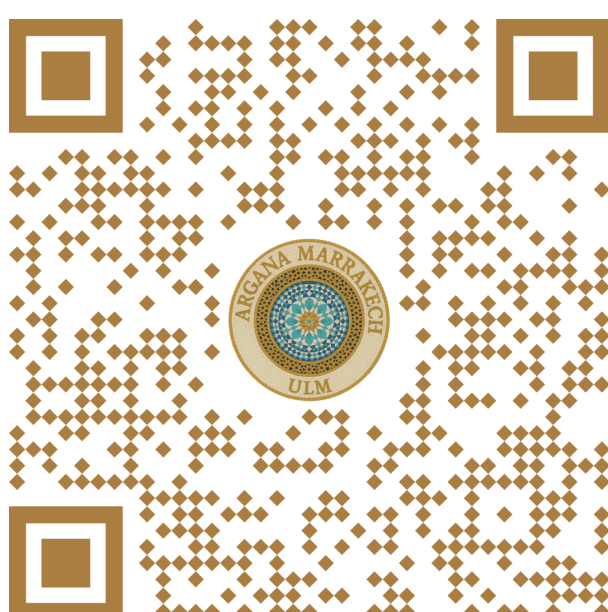
MARRAKECH ARGANA ULM

**OLGASTRASSE 91
89073 ULM**

**TELEFON 0731 388 50 305
MOBIL 0176 849 453 26**

**ÖFFNUNGSZEITEN
DIENSTAG – FREITAG
17:00 – 22:00
SAMSTAG – SONNTAG
17:00 – 22:30
FRÜHSTÜCK**

**BITTE VORHER RESERVIEREN
DIENSTAG – SAMSTAG
8:00 – 12:00
SONNTAG
9:00 – 15:00**



INTERNATIONAL MENU