ARGANA
MARRAKECH
ULM

MAROKKANISCHES MITTAGSBUFFET

Mit traditionellen marokkanischen Getränken

Genuss
Kultur
Gastfreundschaft

19,50 €
PRO PERSON


Rote-Bete-Salat


Kartoffelsalat


Marinierte Zucchini


Lahrira
(Marokkanische Suppe)


Tajin Gemüse


Tajin Kafta
(Hackfleisch)


Tajin mit Fisch


Tajin Hähnchen
mit Kartoffeln und Oliven


Kuskus
mit Gemüse


Reis
marokkanisch gewürzt



Moka Kaffee
Marokkanische Tradition


Unsere Desserts
Verschiedene Variationen


Marokkanisches Brot
(Khobz)


Wasser mit Zitrone
und Minze


Marokkanischer Tee

Wir bieten auch weitere Gourmet Gerichte an.

Vegetarisch | Vegan | Glutenfrei | Natürliche Zutaten

ARGANA
MARRAKECH
ULM

Marokkanische Küche mit Herz

SONNTAGS BUFFET

MAROKKANISCHE VIELFALT FÜR DIE GANZE FAMILIE

26,00 €
PRO PERSON

Genuss Tradition Gastfreundschaft


Rote-Beete-Salat


Kartoffelsalat


Marinierte Zucchini


Lahripa
(Marokkanische Suppe)


Tajin Gemüse


Tajin Kafta
(Hackfleisch)


Tajin mit Fisch


Tajin Hähnchen
mit Kartoffeln und Oliven


Kuskus
mit Gemüse


Reis
marokkanisch gewürzt


Gratinierte Nudeln


Mini Pizza


Chicken Nuggets
(für Kinder)


Msaman
(marokkanische Pfannkuchen)


Batbot
(marokkanisches Brot)


Moka Kaffee
(marokkanische Tradition)


Marokkanischer Tee


Baghrir
(marokkanische Pfannkuchen
mit Honig und Mandeln)

Unsere Smoothies (0,4l)



Marakech	Detox	Fes
Orangen	Rote Beete	Avocado
Pfirsich	Gurke	Banane
Erdbeeren	Apfel	Apfel
Blutorange	Zitrone	
	Ingwer	

Unsere Desserts
Verschiedene Variationen



Wir bieten auch weitere Gourmet Gerichte an.

Kinder bis 5 Jahre kostenlos

Kinder von 6 bis 11 Jahren 10,00 €

Vegetarisch

Vegan

Glutenfrei

Natürliche Zutaten

Familie Genuss Zusammen

MARRAKESCH

ARGANA

Moderne marokkanische Küche

Die Seele Marokkos – neu interpretiert

Bei **MARRAKESCH ARGANA** verbinden wir die traditionellen Aromen Marokkos mit einer modernen, eleganten Küche.

Unsere Gerichte entstehen aus den charakteristischen Geschmäckern: Safran, Arganöl, eingelegte Zitrone, Datteln, Granatapfel, geröstete Mandeln, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, Ingwer und feine orientalische Gewürze.

Dabei geht es nicht darum, die traditionelle Küche zu verändern, sondern ihre Aromen neu zu entdecken.

Unser Geschmackskonzept



Süße

Datteln, Honig, getrocknete Früchte und karamellisierte Zwiebeln bringen eine natürliche Süße.



Säure

Eingelegte Zitrone, Granatapfel und frische Zitrusnoten sorgen für Frische und Balance.



Würze

Safran, Kreuzkümmel, Ingwer, Zimt und Koriander geben unseren Gerichten Tiefe und Charakter.



Röstaromen

Geröstete Mandeln, Sesam und langsam geschmorte Zutaten sorgen für warme, intensive Aromen.



Arganöl

Unser Arganöl wird gezielt als Finish eingesetzt und verleiht den Gerichten eine leicht nussige Note.

Moderne Präsentation

Auf dem Teller treffen traditionelle marokkanische Produkte auf eine zeitgemäße Präsentation:

Safran-Perlen · Arganöl-Perlen · Granatapfel · Kräuteröle · feine Saucen · knusprige Elemente · cremige Texturen

Jede Komponente hat ihren eigenen Geschmack und erfüllt gleichzeitig eine Funktion im Gesamtgericht.

Das Ziel

Ein Gericht soll nicht nur schön aussehen.
Der erste Geschmack soll an Marokko erinnern.
Der zweite Bissen soll überraschen.
Und am Ende soll eine harmonische Verbindung aus Tradition, Eleganz und moderner Küche bleiben.

ARGANA SIGNATURE

„Marokkanische Aromen. Moderne Handschrift."

Eine Küche, die die kulinarische Tradition Marokkos respektiert und sie auf eine neue, zeitgemäße Art erzählt.


ARGANA
MARRAKECH
ULM
Marokkanische Küche
mit Herz ♡
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
Samstag ab 17:00 Uhr
Sonntag 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
Kontakt
Telefon: +49 731 388 50 305
WhatsApp: +49 176 849 453 26
Adresse
Olgastraße 91
89073 Ulm
Folgen Sie uns
marrakechargana
marrakech_argana_ulm