



Gazpacho "Marrakchi" (H) Kalte Suppe aus Tomaten, Paprika&Gurken – verfeinert mit Minze & Koriander	9
Frittierte, marokkanische Sardinen Gegrillte Zitrone, Chilimayo	15
Aux Gazelles Salatvariation (G,A,F,L) Aus der Vitrine	14/26
Houmus & Oliven Marinierte Rote Rübe	12
Fatimas Finger Frittierte Schafkäseröllchen, Minze	14
Miniwraps Roastbeef Aioli, Rucola (A, G)	14
Tajine Hühnchen Supreme Eingelegte Zitrone & grüne Oliven	21
Tajine mit geschmorter Lammstelze Datteln, Nüsse	26
Knuspriger Octopus Erbsencreme	22
Belkukka (Rundpasta) Garnelen, Tomatenconcassée	21
Saisonales Gemüse Couscous (A) Harissa, Arganöl	19
Warme Schokotarte (C, G) Ein Traum	9
Pastilla à la crème Mandelsplitter, Früchte	12
Erdbeereis Baghrir (Marokkanischer Pfannkuchen)	12

Wir legen Wert auf höchste Qualität und verwenden saisonale Gemüseraritäten von IRIS Wallner, die mit besonderer Sorgfalt angebaut werden.



Gaspacho “Marrakchi” (H) Cold tomato, bellpepper & cucumber soup with mint & coriander	9
Fried Moroccan Sardines Grilled Lemon, Chilli Mayo	15
Aux Gazelles Salad Variation (G,A,F,L)	14/26
Houmous & Olives Marinated beetroot	12
Fatima’s Fingers Fried feta cheese rolls, mint	14
Miniwraps Roastbeef Aioli, Rocket (A,G)	14
Chicken Supreme Tajine Lemon pickles & olives	21
Lamb Shank Tajine Dates and nuts	26
Crispy Octopus Peapurée	22
Belkukka (Round Pasta) Shrimp, tomato concassé	21
Seasonal Vegetable Couscous (A) Harissa, argan oil	19
Warm Chocolate Tarte (C, G) A dream	9
Pastilla à la crème Almond slivers, fruits	12
Strawberry Ice Baghrir (Moroccan pancakes)	12

We value the highest quality and use seasonal vegetable rarities from IRIS Wallner, grown with great care.