

## VORSPEISEN

Verschiedene vegane und frisch zubereitete Vorspeisen dazu Brot als Beilage.



<b>HUMMUS</b> ✓	4,50€
pürierte Kichererbsen, Tahini, mit Zitronensaft und Olivenöl	
<b>ROTE BEETE SALAT</b> ✓	4,50€
rote Beete mit Zitronensaft und Olivenöl.	
<b>BABA GHANOUSCH</b> ✓	5,00€
pürierte und gegrillte Auberginen, Paprika und Tomaten mit Olivenöl	
<b>SALAT HOURIA</b> ✓	5,00€
pürierte frische Karotten mit Knoblauch, Harissa und Olivenöl	
<b>SALAT MECHOUIA</b> ✓	5,50€
gegrillte Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch mit Olivenöl	
<b>VORSPEISEPLATTE für 2 Personen</b> ✓	10,50€
<b>VORPEISEPLATTE für 4 Personen</b> ✓	18,50€

## VORSPEISEN

### Traditionelle tunesische Street Food Vorspeisen



#### **NORDAFRIKANISCHE SUPPEN**

**4,50€**

wechselnde verschiedene Tagessuppen z.B. Harirra (marokkanische Tomaten Suppe), Linsensuppe oder tunesische Chorba Frik (Gerstensuppe).

#### **TUNESISCHE BRIK**

**5,00€**

frittierte tunesische Teigtasche gefüllt mit Kartoffelpüree, Kapern, Petersilien, Thunfisch und Ei

#### **S'HAN TOUNSI**

**8,50€**

Ein bunter tunesischer Streetfood Salatteller zusätzlich mit Thunfisch, pochiertem Ei, Kapern und Oliven

#### **KEFTEJI**

**9,50€**

Salat Mechouia gemischt mit Spiegeleier dazu Pommes und Oliven nach tunesischer Art

#### **zusätzlich mit**

**13,50€**

gerilltem Hähnchen **oder** Merguez **oder** Kefta

## GRILLTELLER

Verschiedene gegrillte  
Fleischsorten mit  
hausgemachter  
Sauce, gemischtem frischen  
Salat und  
einer Beilage z.B. Pommes oder  
Couscous.



**KEFTA** **13,50€**  
würzige Hackfleisch-Frikadellen mit gemischtem Salat  
und hausgemachter Sauce

**POULET** **13,50€**  
fein mariniertes Hähnchen mit gemischtem Salat und  
hausgemachter Sauce

**RINDFLEISCH** **14,50€**  
mediterran gewürzte Rindfleischstreifen mit gemischtem  
Salat und hausgemachter Sauce

**MERGUEZ** **15,50€**  
herzhafte mildscharfe nordafrikanische Bratwurst mit  
gemischtem Salat und hausgemachter Sauce

**Fischteller** **17,50€**  
marinierte gemischte Fischarten mit gemischtem Salat  
und hausgemachter Sauce

**GEMISCHTER GRILLTELLER** **18,50€**

## SANDWICH

Verschiedene gegrillte  
Fleischsorten als Sandwich-  
Baguette mit Salat und  
hausgemachter Sauce.



**KEFTA** 7,00€  
würzige Hackfleisch-Frikadellen mit gemischtem Salat  
und hausgemachter Sauce

**POULET** 7,00€  
fein mariniertes Hähnchen mit gemischtem Salat und  
hausgemachter Sauce

**MERGUEZ** 7,50€  
herzhafte mildscharfe nordafrikanische Bratwurst mit  
gemischtem Salat und hausgemachter Sauce

**RINDFLEISCH** 7,50€  
mediterran gewürzte Rindfleischstreifen mit gemischtem  
Salat und hausgemachter Sauce

**GAMBAS** 8,00€  
marinierter Garnelenspieß mit gemischtem Salat und  
hausgemachter Sauce

**POMMES** 3,50€

## SALAT

Bunter gemischter Salatteller mit Bulgur, gegrilltem Gemüse und wahlweise verschiedenen gegrillten Fleischsorten dazu ein hausgemachtes Dressing und Brot als Beilage.



<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>6,50€</b>
gemischter Salat mit Oliven, Kapern	
<b>SALAT TUNA</b>	<b>8,50€</b>
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Kapern	
<b>SALAT BEBER</b>	<b>10,50€</b>
gemischter Salat mit Feta, Kichererbsen und Oliven	
<b>SALAT POULET</b>	<b>11,50€</b>
gemischter Salat mit marinierten Hähnchenstreifen	
<b>SALAT MEDITERRANE</b>	<b>12,50€</b>
gemischter Salat mit mediterran gewürztem Rindfleischstreifen	
<b>SALAT GAMBAS</b>	<b>13,50€</b>
gemischter Salat mit mariniertem Garnelenspießen	

# SHAKSHUKA

Schakschuka ist eine Spezialität der nordafrikanischen Küche. Dieses Pfannengericht besteht aus Zwiebeln und Paprika in würziger Tomatensauce mit pochierten Eiern und frischen Petersilien, serviert mit Brot als Beilage.



<b>SCHAKSCHUKA MIT EIER</b>	<b>9,50€</b>
<b>SCHAKSCHUKA MIT FRISCHEM SPINAT UND FETA</b>	<b>10,50€</b>
<b>SCHAKSCHUKA MIT HACKBÄLLCHEN</b>	<b>12,50€</b>
<b>SCHAKSCHUKA MIT MERGUEZ</b>	<b>13,50€</b>
<b>SCHAKSCHUKA MIT MEERESFRÜCHTE</b>	<b>14,50€</b>

# TAJINE

Die Tajine ist ein traditioneller Schmortopf aus Lehm mit einem spitzen Deckel, in dem Berber Ihre Gerichte zubereiten, serviert mit Brot als Beilage.



## TAJINE BERBER

10,50€

Gemüse der Saison und grüne Oliven in würziger Tomatensauce.

## TAJINE KEFTA

13,50€

würzige Hackfleischbällchen mit Erbsen, grüne Oliven, pochierte Eier in Tomatensauce.

## TAJINE POULET

14,50€

zarte Hähnchenkeule mit Gemüse der Saison, eingelegte Zitronen und grüne Oliven in Safransauce.

## TAJINE SAHARA

14,50€

zarte Hähnchenkeule mit karamellisierten Zwiebeln und Rosinen in herzhafter Honigsauce, serviert mit gerösteten Sesam und Mandeln.

## TAJINE SULTAN

15,50€

geschmorter Jungbulle Osobucco mit Gemüse und grüne Oliven in Safransauce.

# TAJINE



## **TAJINE FISCH**

**16,50€**

Meerbarbenfilet, Pangasiusfilet mit Gemüse der Saison und grüne Oliven in würziger Tomatensauce.

## **TAJINE MEDINA**

**20,50€**

Lamm Haxe mit karamellisierten Zwiebeln, getrocknete Früchte, Kastanien in herzhafter Hönigsauce, serviert mit gerösteten Sesam und Mandeln.



# COUSCOUS

Couscous ist das Nationalgericht des Maghrebs und wird aus Hartweizengries hergestellt. Der Couscous wird gedämpft und anschließend mit einer herzhaften Bouillon vermengt. Er wird warm als Hauptgericht serviert mit Fleisch, Fisch oder auch vegetarisch mit verschiedenen Gemüsesorten, je nach Saison.



**COUSCOUS BERBER**  **11,50€**  
Gemüse der Saison, Kichererbsen und Bouillon

**COUSCOUS CHIBTIA** **12,50€**  
Gemüse der Saison, Kichererbsen, Bouillon und traditionelle tunesische Kräuter-Couscous-Bällchen

**COUSCOUS POULET** **14,50€**  
Hähnchenkeule, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Bouillon.

**COUSCOUS SAHARA** **14,50€**  
Hähnchenkeule, karamellierte Zwiebeln, Kichererbsen und Rosinen, serviert mit gerösteten Mandeln.

**COUSCOUS MERGUEZ** **14,50€**  
Merguez vom Grill, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Bouillon.

## COUSCOUS



### COUSCOUS SULTAN

15,50€

Kalbfleisch, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Bouillon.

### COUSCOUS Royal

17,50€

Couscous mit Hackfleischfleischbällchen, gegrilltem Merguez und Hähnchen dazu Gemüse der Saison, Kichererbsen und Bouillon.

## Reisgericht

### Rouz Jerbi

11,50€

Dieses Reis Gericht ist eine typische tunesische Spezialität aus der Insel Djerba und danach auch benannt. Schonend gedämpfter gewürzter Reis gemischt mit verschiedenen Gemüsesorten und Kräutern.

## MAKAROUNA

tunesische Pasta (Spaghetti oder kleine Rigatoni) in würziger Tomatensauce.



**MAKAROUNA VEGETARISCH**  **9,50€**  
Pasta mit Tomatensauce, Kartoffeln und Kichererbsen

**MAKAROUNA THUNFISH** **10,50€**  
Pasta mit frischen Tomaten, Thunfisch, Kapern, grünen Oliven und frischer Petersilie

**MAKAROUNA POULET** **12,50€**  
Pasta mit Tomatensauce, saftiger Hähnchenunterkeule, Kartoffeln und Kichererbsen

**MAKAROUNA BNADEK** **13,50€**  
Pasta mit Tomatensauce und Hackbällchen

**MAKAROUNA MEERESFRÜCHTE** **14,50€**  
Pasta mit Tomatensauce und Meeresfrüchten

## DESSERTS

abwechselnde  
hausgemachte Nachspeisen



- ARABISCHER GEBÄCKTELLER** 3 Stücke 3,50€
- GATEAU BISCUIITS** 4,00€  
Keksboden mit selbstgemachter Haselnussbutter Crème
- K ´ RIMA** 4,00€  
hausgemachter Pudding mit Rosenwasser frischem Obst  
nach Saison und gerösteten Nüssen
- TUNESISCHE ASSIDA** 5,00€  
Cremige Süßspeise aus gerösteten Nüssen (z.B.  
Haselnuss, Pistazien oder Kifernsamen "Zgougou") da  
über selbstgemachter Pudding
- MASFOUF** 5,00€  
gesüßter Couscous mit Datteln und gehackten Nüssen  
verfeinert mit Rosenwasser und Olivenöl.



## GETRÄNKE

<b>COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO</b> <small>0,2 l</small>	<b>2,50€</b>
<b>FANTA</b> <small>0,2 l</small>	<b>2,50€</b>
<b>MEZZO MIX</b> <small>0,2 l</small>	<b>2,50€</b>
<b>SPRITE</b> <small>0,2 l</small>	<b>2,50€</b>
<b>BIONADE</b>	<b>2,70€</b>
<b>FASSBRAUSE</b>	<b>2,70€</b>
<b>Orangina</b>	<b>3,00€</b>
<b>WASSER SELTERS</b> <small>0,2 l</small>	<b>2,30€</b>
<b>WASSER SELTERS</b> <small>0,75 l</small>	<b>5,90€</b>
<b>MAROKKONISCHER PFEFFERMINZTEE</b> <small>Klein</small>	<b>3,50€</b>
<b>MAROKKONISCHER PFEFFERMINZTEE</b> <small>Groß</small>	<b>4,50€</b>
<b>MOKKA</b>	<b>2,50€</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50€</b>
<b>Schwarzer KAFFEE</b>	<b>2,80€</b>

