



Speisekarte

Apéritifs

Rucki's Gin Fizz 7.5

Tanqueray / Roses Lime Juice / Limette / Soda

La Vie en Rose 10.5

Cremant "Le petit Bule" / Fleur de Rose / Granatapfelsaft

Suppen & Vorspeisen

Aux Gazelles Fischsuppe	13
Rote Linsensuppe / frittierte Minze	4.8
* * * * *	
«Fatimas Finger» / frittierte Schafkäseröllchen / rosa Pfeffer & Minze	8.5
Aux Gazelles Salat / Romano/ Birne / Roquefort/ Nüsse	10.5
Bastilla – Blätterteigspezialität / Huhn / karamellisierte Mandeln	11.5
Knuspriger Oktopus / Citron Confit / schwarze Oliven	14.5
Falaffeln auf Houmus / marinierte marokkanische Oliven / Sardellen	8.5
Minidürüms / Roastbeef / Ruccola / Aioli	9.5
Aux Gazelles Variation aus der Vitrine für 1 / 2 Personen	12.5 / 24

* * * * *

Austern Fin de Claire – 3.5 p. Stück

Preise in EUR inklusive MwSt.

Hauptspeisen

Tajine „Hühnchen Suprême“ Citron Confit & grüne Oliven	16.5
Tajine mit geschmorter Bio-Lammstelze Datteln & karamellisierte Nüsse	19
Cous Cous „Royal“ für 2 Personen	38
Cous Cous „Tafaya“ Kürbis / Zwiebel-Rosinen Confit / Kichererbsen	15
Frittierte Calamari, Sardinen, Garnelen „Casablanca“ Safranaïoli	19
Gegrilltes Goldbrassenfilet Babyspinat / Kapernbutter	20
Kalbsfilet mit Sauce Bernaise Fisolen & Pommes Frites	28

Desserts

Gegrillte Orangen & Grapefruit Hollunderyoghurt	7.5
Warme Schokotarte Beerenröster	6.5
Marokkanische Patisserievariation	8.5
Französische Käsevariation mit Nüssen & Trauben	11.5

Menüs

3 Gang Vorspeisen Variation, Huhn oder Lamm in der Tajine, Dessert nach Wahl	32
4 Gang Rote Linsensuppe mit frittierter Minze, Vorspeisen Variation. Huhn oder Lamm in der Tajine, Dessert nach Wahl	42
5 Gang Rote Linsensuppe mit frittierter Minze, Vorspeisen Variation, Huhn oder Lamm in der Tajine, Dessert nach Wahl, Französische Käsevariation mit Nüssen und Trauben	54

Bezugsquellen & Glossar

Arganaöl

Wird aus der Frucht des seltenen Arganabaumes im Süden Marokkos gepresst. Es zeichnet sich durch seine besonders schöne goldene Farbe sowie seinen nussigen Geschmack aus.

Citron Confit

In Salzwasser eingelegte Bio-Zitronen direkt aus Marokko.

Cumin

Auch Kreuzkümmel oder Mutterkümmel genannt, ist eines der ältesten bekannten Gewürze des Orients. Trotz der ähnlichen Bezeichnung sind Kreuzkümmel und Kümmel nicht näher verwandt.

Harissa

Pikante Paprikasauce, die sich zum Schärfen aller Gerichte eignet und nach unserem ganz eigenen Rezept zubereitet wird.

Labneh

Hausgemachter Joghurtkäse mit Kräutern

Minced Meat

Hauchdünn geschnittenes und knusprig gebratenes Rindfleisch mit frischer Minze

Ras el Hanout

Eine marokkanische Gewürzmischung aus Koriander, Cumin, Zimt, Ingwer & Piment

Sumak

Essigbaumgewürz, mit leicht säuerlichem, fruchtigen Geschmack.

Tahini

Auch Tahina oder Tahin genannt ist eine Paste aus feingemahlenden Sesamkörnern. Tahini stammt aus der arabischen Küche und ist eine Grundzutat des Houmous und wird auch gerne als Beilage oder als Dip gereicht.

Tajine

bezeichnet eine marokkanische Tonform mit einem gewölbten oder konischen Deckel für Schmorgerichte, als auch das darin gekochte Gericht.

Allergeninformation

glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Fleisch: Höllerschmid

Halal: Firma Ankara

Fische & Meeresfrüchte: Direktimport Firma Adriatica

Gemüse: Bio-Sain / Waldviertel / Özyrek