

## Suppen und Mezze

<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikum und Labna <i>Tomato soup with basil and labna</i>	5,50
<b>Rote Linsensuppe</b> mit Zitrone und Kumin <i>Red lentils soup with lemon and cumin</i>	5,00
<b>Baba Ganoush</b> , Auberginencreme mit Sesam und Olivenöl <i>Aubergine cream with sesame and olive oil</i>	5,50
<b>Ballah</b> , Gefüllte Datteln mit Lammschinken und Crème fraîche <i>Filled dates with lamb ham and cream</i>	8,50
<b>Sambuski</b> , Teigröllchen mit Schafskäse und Spinat <i>Rolls with feta and spinach</i>	6,50
<b>Daoud Pascha</b> , Lammköfte in würziger Tomatensauce <i>Lamb meatballs in spicy tomato sauce</i>	7,50
<b>Merguez</b> , Gebratene Lammwürstchen mit Zwiebeln und Chili <i>Fried lamb sausages with onion and chili</i>	8,50
<b>Gebackenes Hähnchenfilet</b> mit Süßkartoffel Pommes und Chilidip <i>Fried chicken with sweet potato fries and chili dip</i>	8,50
<b>Gebna Hara</b> Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Harissa <i>Goat cream cheese with herbs and harissa</i>	5,50
<b>Sawdit Dajaj</b> , Geflügelleber in Granatapfelsauce <i>Poultry liver in pomegranate sauce</i>	6,50
<b>Falafel</b> , Kichererbsen-Bällchen mit Tahinisauce <i>Chickpea balls with tahini sauce</i>	7,50
<b>Orangen Couscous</b> mit karamellisierten Auberginen und Granatapfelkernen <i>Orange Couscous with caramelized aubergine and pomegranate</i>	7,50
<b>Mezze für 2 Personen</b> mit 7 verschiedenen warmen und kalten Köstlichkeiten <i>Mezze for two with 7 different warm and cold specialties</i>	18,50

## Humus und Vegetarisch

<b>Hummus klassik</b> , Kichererbsen Creme mit Tahini und Olivenöl <i>Hummus classic, chickpea cream with tahin and olive oil</i>	4,50
<b>Hummus Lamm</b> , Gehacktes vom Lamm mit Zwiebeln und Pinienkernen <i>Hummus lamb, chopped lamb with onions and pignolia</i>	12,50
<b>Hummus Morooush</b> mit Hähnchenfilet, Zwiebeln, Paprika und Koriander <i>Hummus Marooush with chicken, onion, pepper and coriander</i>	10,50
<b>Orient Teller</b> mit Gemüse-Salat, Hummus, Tahina und geräucherten Auberginen <i>Orient plate with vegetable-salad, hummus, tahini and smoked aubergine</i>	10,50
<b>Couscous Vegetarisch</b> mit mediterranem Gemüse und Harissa - Sauce <i>Couscous vegetarian with Mediterranean vegetables and harissa sauce</i>	10,50
<b>Süßkartoffel Curry</b> mit Kichererbsen, Auberginen und Basmatireis <i>Sweet potato curry with chickpea, aubergine and basmati rice</i>	11,50
<b>Makkaroni</b> mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Schafskäse <i>Macaroni with aubergine, zucchini, tomato and feta</i>	10,50

## Salate

<b>Tabouleh</b> , Petersiliensalat mit Minze, Tomaten und Bulgur <i>Tabouleh, parsley salad with mint, tomato and bulgur</i>	6,50
<b>Ägyptischer Salat</b> mit Limonen, Olivenöl und Tahini <i>Egyptian salad with lemon, olive oil and tahini</i>	5,50
<b>Mediterraner Salat</b> mit Lammfilet, Auberginen und Schafskäse <i>Mediterranean salad with lamb filet, aubergine and feta</i>	15,50
<b>Marooushs Caesar's Salat</b> mit frischem Parmesan und gerösteten Croûtons <i>Marooush Caesar salad with fresh parmesan and roasted croûtons</i>	9,50
Halloumi - <i>halloumi</i>	13,50
mit Hähnchenbrust - <i>chicken</i>	13,50
mit Garnelen - <i>prawns</i>	16,50

## Hauptspeisen

<b>Putenstreifen „Oriental“</b> mit Paprika, Ananas und Mango in Curry-Sauce mit Basmatireis <i>Turkey strips „Oriental“ with pepper, pineapple and mango in curry sauce  with basmati rice</i>	13,50
<b>Tandoori</b> , Hähnchenfilet in Honig-Chili-Sauce mit Gemüse und Basmatireis <i>Tandoori, chicken fillet in honey-chili-sauce with vegetables and basmati rice</i>	14,50
<b>Nubisches Lamm</b> auf Schafskäsesauce mit Grantapfel, Gemüse und Basmatireis <i>Nubien lamb on feta sauce with pomegranate, vegetables and basmati rice</i>	19,50
<b>Couscous „Royal“</b> mit geschmorter Lammhaxe, Merguez, südländischem Gemüse und Harissasauce <i>Couscous „Royal“ with stewed knuckle of lamb, merguez, Mediterranean vegetables  and harissa sauce</i>	18,50
<b>Batta bel-Romahn</b> , Entenbrustfilet an Granatapfel-Sauce mit Gemüse und Dattelpreis <i>Duck breast on pomegranate sauce with vegetables and date rice</i>	17,50
<b>Samaka Hara</b> , Lachsfilet auf scharfer Sauce mit Tomaten, Peperoncini, Koriander, Pinienkernen und Reis <i>Salmon fillet on hot sauce with tomato, chilli peppers, coriander, pignolia and rice</i>	17,50

<b>Gambari , Black Tiger Prawns</b>	<b>1 kg (für 2 Personen)</b>	48,00
-------------------------------------	------------------------------	-------

	<b>½ kg (für 1 Person)</b>	24,50
--	----------------------------	-------

mit Kräuter – Limetten –Ingwer Dazu reichen wir spicy Kartoffeln, Salat und hausgemachte Dips (Marooush Ketchup, Mango-Papaya- und Knoblauchdip)
---

## Vom Grill

<b>Kofta</b> , Hackspieß vom Lamm und Rind <i>Minced meat spit of lamb and beef</i>	12,50
<b>Shish Tawuk</b> , Marinierter Chickenspieß <i>Marinated chicken spit</i>	13,50
<b>Kebab</b> , Marinierter Lammspieß <i>Marinated lamb spit</i>	15,50
<b>Riasch</b> , Marinierte Lammkoteletts <i>Marinated lamb chops</i>	18,50
<b>Mashawi M´Shakal (für 2 Personen)</b> Mixed Grill mit 3 Spießen vom Lamm, Chicken und Rind <i>Mixed barbecue with 3 spits of lamb, chicken and beef</i>	35,50

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen orientalische Kartoffeln und Basmatireis sowie Marooush Ketchup und Knoblauchdip

<b>Entrecôte</b> mit Süßkartoffel Pommes und gemischtem Salat <i>Entrecôte with sweet potato fries and mixed salad</i>	23,50
---	-------

### Extras – extras

Süßkartoffel Pommes – <i>sweet potato fries</i>	3,50
COUSCOUS – <i>Couscous</i>	3,50
Basmatireis – <i>Basmati rice</i>	3,50
Orientalische Kartoffeln – <i>Orient potatoes</i>	3,50
Granatapfelsauce – <i>Pomegranate sauce</i>	3,00
Pita Brot – <i>Pita bread</i>	0,80

## Dessert

<b>Baklava</b> , Auswahl orientalischer Gebäckspezialitäten <i>Selection of oriental pastries</i>	5,50
<b>Kunafa</b> , Fadennudeln mit süßer Ricotta <i>Vermicelli with sweet ricotta</i>	6,50
<b>Sabadi</b> , Joghurt mit karamellisierten Nüssen und Akazienhonig <i>Yogurt with caramelized nuts and acacia-honey</i>	8,50
<b>Karamellierte Nüsse</b> mit Kardamon, Sesam und Vanilleeis <i>Caramelized nuts with cardamon, sesame and vanilla ice-cream</i>	6,50
<b>Crème Caramel</b> <i>Crème caramel</i>	4,00
<b>Muhallabia</b> , Ägyptische Crème mit Rosenwasser und Mango <i>Egyptian cream with rose-water and mango</i>	4,00
<b>Orientalische Desservariation für Zwei</b> <i>Oriental dessert variation for two</i>	12,50

Freitags und Samstags ab 21:00 Uhr

## Orientalische Bauchtanzshow



Mehrere Vorstellungen, Reservierung empfohlen

Nach dem Essen können Sie gerne in unseren Loungebereich wechseln, um z.B. einen Mokka, einen Cocktail oder eine Shisha zu genießen. Bitte wenden Sie sich dazu einfach an unseren Service.

## Aperitif Cocktails

<b>Marooush-Aperitif</b> <i>Prosecco mit geschäumtem Guavenjus</i>	0,1 l	6,50
<b>Prosecco Spumante</b> extra dry, Insieme, Veneto	0,1 l	4,50
<b>Aperol Sprizz</b> (1, 5, 7) <i>Prosecco, Aperol, Wasser und Orangenscheibe</i>	0,2 l	7,50
<b>Hugo</b> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Soda</i>	0,2 l	7,50

## Prosecco & Champagner

<b>Crémant Brut</b>	0,75 l	31,50
<b>Prosecco Spumante</b> extra dry, Insieme, Veneto	0,75 l	29,00
<b>Moët &amp; Chandon</b>	0,75 l	79,00
<b>Moët &amp; Chandon rosé</b>	0,75 l	85,00

## Offene Weine, weiß

<b>Weinschorle</b> mit Sodawasser	0,2 l	4,80
<b>Weinschorle mit Aperol</b> und Limetten	0,2 l	6,00
<b>Weißburgunder</b> QbA, trocken Weingut Langenwalter, Pfalz	0,2 l	6,00
<b>Riesling</b> QbA, trocken Weingut Reichsrat von Buhl	0,2 l	5,50
<b>Grüner Veltliner</b> , trocken Weingut Eschenhof Holzer, Wagram	0,2 l	5,50

## Offene Weine, rot

<b>Merlot Vin de Pays d'Oc</b> Villa des Pins, Languedoc	0,2 l	5,50
<b>Blauer Zweigelt</b> Weingut Eschenhof-Holzer, Wagram	0,2 l	5,50
<b>Nero d'Avola IGT</b> Cantina Cataldo, Sizilien	0,2 l	6,00

## Offene Weine, rosé

<b>Müller Rosé, QbA trocken</b> Dornfelder und Portugieser Traube Weingut Max Müller, Franken	0,2 l	5,80
---	-------	------

## Flaschenweine, weiß, rosé

<b>Weißburgunder</b> QbA, trocken Weingut Langenwalter, Pfalz	0,75 l Fl.	29,00
<b>Regaliali Bianco</b> Tasca d'Almarita, Sizilien	0,75 l Fl.	32,00
<b>Gavi di Gavi</b> La Scolca Oro, Piemont	0,75 l Fl.	49,00
<b>Pinot Grigio</b> Collio Livon, Friaul, Italien	0,75 l Fl.	28,50
<b>Riesling, Rudesheimer</b> , Berg Roseneck Weingut Künstler, Rheingau	0,75 l Fl.	38,00
<b>Sauvignon blanc</b> „Aufwind“ QbA trocken, Weingut Hensel, Pfalz	0,75 l Fl.	31,00
<b>Château Ksara Blanc de Blancs</b> , Libanon	0,75 l	32,00
<b>Pouilly Fumé A.C.</b> , Château Favry, Loire	0,75 l	37,00
<b>Château Ksara Chardonnay</b> , Cuvée Dupape, Libanon	0,75 l	42,00
<b>Château Ksara rosé</b> , Libanon	0,75 l	33,00



## Flaschenweine, rot

<b>Regaliali rosso</b> , Tasca d'Almerita, Sizilien	0,75 l Fl.	32,00
<b>Château Ksara</b> Reserve du Couvent, Libanon	0,75 l Fl.	33,00
<b>Montepulciano</b> "Planoro" d'Abruzzo Azienda Vinicola Bove, Abruzzen	0,75 l Fl.	22,00
<b>Château La Gorce Medoc</b> Cru Bourgeois A.C., Bordeaux	0,75 l Fl.	31,00
<b>Merlot Riserva</b> Toskana	0,75 l Fl.	33,00
<b>Cygnus, Nero d'Avola, Cabernet</b> Sauvignon, Tasca d'Almerita, Sizilien	0,75 l Fl.	39,50
<b>Château Ksara</b> Cabernet Sauvignon, Libanon	0,75 l Fl.	41,00
<b>Brunello die Montalcino DOCG</b> Col D'Orcia	0,75 l Fl.	59,50

## Biere

<b>Carlsberg</b>	0,33 l	3,20
<b>Beck's</b>	0,33 l	3,20
<b>Erdinger Hefeweizen</b> hell, dunkel, kristall oder alkoholfrei	0,5 l	5,00

## Digestifs

<b>Arak</b> Klarer, ungesüßter Anisschnaps mit frischer Minze	4 cl	7,50
<b>Raki</b>	4 cl	7,50
<b>Feigenbrand</b>	4 cl	7,50
<b>Dattellikör</b>	4 cl	7,50
<b>Zimtlikör</b>	4 cl	7,50

## Longdrinks

<b>Gordon's Gin Tonic</b> <sup>(2)</sup>	4 cl	8,50
<b>Bombay Tonic</b> <sup>(2)</sup>	4 cl	8,50
<b>Southern Comfort Ginger Ale</b> <sup>(1)</sup>	4 cl	8,50
<b>Smirnoff Red Bull</b> <sup>(9)</sup>	4 cl	9,50
<b>Smirnoff Tonic</b> <sup>(2)</sup> / <b>Lemon</b> <sup>(2)</sup>	4 cl	8,50
<b>Smirnoff Apfel / Orange / Maracuja / Cranberry</b>	4 cl	8,50
<b>Campari Orange / Soda</b>	4 cl	8,50
<b>Campari / Orangensaft / Maracujanectar</b>	4 cl	8,50
<b>Cuba Libre</b>	4 cl	8,50
<b>Bacardi Oro, Coca-Cola</b> <sup>(3, 1)</sup> , <b>Limette</b>	4 cl	8,50
<b>Whiskey Cola</b> <sup>(3, 1)</sup>	4 cl	8,50
<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>(3, 1)</sup>	4 cl	8,50
<b>Johnny Walker Cola</b> <sup>(3, 1)</sup>	4 cl	8,50
<b>Tequila Sunrise</b>	4 cl	8,50
<b>Chivas Cola</b> <sup>(3, 1)</sup>	4 cl	9,50

## Homemade Lemonade

<b>Hausgemachte Minzlimonade</b>	5,50
<b>Hausgemachte Granatapfel-Limonade</b>	5,50
<b>Hausgemachte Dattelschorle</b> mit Pinienkernen und Mandeln	5,50

## Famous Cocktails

<b>Caipiriñha</b> Canario Cachaça, Limette, Rohrzucker	7,50
<b>Mai Tai</b> Black Rum <sup>(3)</sup> , White Rum <sup>(3)</sup> , Apricot Brandy <sup>(3)</sup> , Mandelsirup <sup>(4)</sup> , Zitronensaft, Lime Juice	8,50
<b>Piña Colada</b> Black Rum <sup>(3)</sup> , White Rum <sup>(3)</sup> , Ananassaft, Kokos, Sahne	8,50
<b>Sex on the Beach</b> Wodka, Peach Tree, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>(3)</sup>	8,50
<b>Mojito</b> Bacardi Razz, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze, Soda Water	7,50
<b>Long Island Ice Tea</b> Gin, Wodka, Tequila, Rum <sup>(3)</sup> , Orangenlikör, Zitronensaft, Coca –Cola <sup>(2,3)</sup>	8,50

## Shots

<b>B52</b> Kahlua <sup>(3)</sup> , Rum 73% <sup>(3)</sup> , Baileys <sup>(3)</sup>	5,00
<b>Orgasmus</b> Sambuca Molinari Extra, Baileys <sup>(3)</sup>	5,00

## Limonaden

<b>Cola</b> <sup>(3, 1)</sup>	0,2 l Fl.	3,20
<b>Cola zero</b> <sup>(3, 1)</sup>	0,2 l Fl.	3,20
<b>Orangenlimonade</b>	0,2 l Fl.	3,20
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(2)</sup>	0,2 l Fl.	3,20
<b>Tonic Water</b> <sup>(2)</sup>	0,2 l Fl.	3,20
<b>Ginger Ale</b> <sup>(1)</sup>	0,2 l Fl.	3,20

## Säfte

<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,00
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,00
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2 l	3,00
<b>Cranberry</b>	0,2 l	3,00

## Tee

<b>Schwarzer Tee</b>		3,00
<b>Frischer Minztee</b>		3,50
<b>Frischer Minztee mit Orange</b>		4,00
<b>Marokkanischer Grüntee</b> mit frischer Minze (Kännchen)		5,00

## Kaffeespezialitäten

<b>Kaffee al Scheik</b> (Mokka mit Kardomon)		3,00
<b>Kaffee</b>		2,50
<b>Espresso</b>		2,00
<b>Espresso doppio</b>		3,50
<b>Capuccino</b>		2,80
<b>Latte Macchiato</b>		3,50

## Spirituosen

### Whiskey

<b>Johnnie Walker red</b>	4 cl 0,7 l Fl.	6,50 70,00
<b>Johnnie Walker black</b>	4 cl 0,7 l Fl.	8,50 90,00
<b>Chivas Regal</b>	4 cl 0,7 l Fl.	8,50 90,00
<b>Jack Daniels</b>	4 cl 0,7 l Fl.	8,50 90,00
<b>Jim Beam</b>	4 cl 0,7 l Fl.	6,50 70,00
<b>Glenfiddich 12 Jahre</b>	4 cl	8,50

### Cognac

<b>Hennessy Fine de Champagne</b>	4 cl	8,50
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	4 cl	8,50

### Gin

<b>Gordon's Gin</b>	4 cl 0,7 l Fl.	6,50 70,00
<b>Hendricks Gin</b>	4 cl 0,7 l Fl.	8,50 90,00
<b>Bombay Sapphire</b>	4 cl 0,7 l Fl.	8,50 90,00

## Vodka

<b>Smirnoff Red</b>	4 cl 0,7 l Fl.	6,50 65,00
<b>Absolut Vodka</b>	4 cl 0,7 l Fl.	7,50 70,00
<b>Beluga Vodka</b>	0,7 l Fl.	95,00
<b>Grey Goose</b>	0,7 l Fl.	95,00
<b>Beluga</b>	0,7 l Fl.	95,00

## Rum

<b>Bacardi</b>	4 cl 0,7 l Fl.	5,50 70,00
<b>Havana Club 3 years</b>	4 cl 0,7 l Fl.	5,50 75,00

## Tequila

<b>José Cuervo</b>	4 cl 0,7 l Fl.	6,50 75,00
<b>José Cuervo Especial</b>	4 cl 0,7 l Fl.	7,50 85,00

## Anis

<b>Arak</b> mit 1 l Wasser	0,5 l Fl.	45,00
<b>Raki</b> mit 1 l Wasser	0,5 l Fl.	45,00

Preise sind in Euro (€) angegeben

1 Konservierungsstoffe | 2 Koffein | 3 Antioxidationsmittel | 4 Sulfit | 5 Farbstoff  
7 Chinin | 8 Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle | 9 Taurin