

Herzlich Willkommen im „Le Marrakech“

Als Start in den Abend empfehlen wir:

Secco, Weingut Kastanienhof, 0.1l 6 € | 0.75l 38 €

Domionic Leber, Bodenheim

Ein erfrischender Perlwein, der das ganze Jahr Saison hat

Sekt, HUP, -alkoholfrei- 0.1l 6 € | 0.75l 38 €

Zart im Geschmack und mit natürlicher Süße

Kir Secco 6.90 €

Kastanienhof Secco und Cassis

Aperol Spritz 8.50 €

Aperol, Secco, Soda und Orange

Aperolinnen -alkoholfrei- 7.50 €

Alkoholfreier Sekt, Soda, Bitter Sirup und Orange

Hugo 8.50 €

Holunderblütensirup, Secco, Limetten Soda und Minze

Negroni 9.90 €

Campari, Martini Rosso, Gin

Campari ‚Halm-Style‘ 9.90 €

*Camapari, Grand Marnier, Orangensaft,
Grapefruit, Limettensaft, Secco*

Martini bianco / rosso / dry 5.90 €

PriSecco, Manufaktur Jörg Geiger, -alkoholfrei- 0.2l 10 €

‚Rotfruchtig‘

Apfel | Birne | Kirsche | Holunder | Quitte | Johannis

Oder

‚Apfelsinfonie‘

Apfel | Karamell | Würzige Aromen

Vorspeisen und Suppen

Harrira 9 €

marokkanische Nationalsuppe mit
Lammfleisch, Tomaten, Sellerie und
Kichererbsen
moroccan national soup with beef,
tomatoes, celery and chickpeas

Bisara 8 €

Suppe aus getrockneten Saubohnen mit
Olivenöl
soup from dried broad beans
with olive oil

Karotten-Ingwer-Suppe 9 €

mit Kokosmilch
Carrot soup with ginger and
coconut milk

Die feurige Garnele 19 €

6 Garnelen mit Chili, Knoblauch,
Kirschtomaten und Kräutern
dazu Knoblauchbaguette
6 prawns in chilli, garlic, cherry
tomatoes with herbs served with garlic
baguette

Marrakchia 12 €

saisonal gebratenes Gemüse mit
maurischen Kräutern und Gewürzen
seasonal roasted vegetables with
Moorish herbs and spices

Argana 13 €

Rote Beete Salat mit Arganöldressing
beetroot salad with argan oil dressing

Maroccaine 9 €

frische Landgurken, Zwiebeln und
Tomaten
fresh land cucumbers, onions and
tomatoes

Batata harra 9 €

pikante Röstkartoffeln
spicy roasted potatoes

Briuats 14 €

gefüllte arabische Teigtaschen mit
Fisch, Hähnchen und Käse
arabic pastries filled with fish, chicken
and cheese

Taktuka 10 €

gegrillter Paprika- und Tomatensalat
mit maurischen Gewürzen
grilled pepper and tomato salad with
moorish spices

Saisonaler Salatteller 9 €

Salad of the saison

Gemischter Salat mit Halmdressing 12 €

Salat von der Reichenau mit Walnüssen
und Parmesan
mixed salad from the reichenau island
with walnuts and Parmesan cheese

+ Räucherlachs / Garnelen 4 €

add smoked salmon or prawns

Unsere Weinempfehlung

Rüdesheimer Riesling VDP -trocken
Balthasar Ress
Rheingau

Leicht, zitrisch, frisch

0,2 l

9,50 €

Hauptgerichte / Main Courses

Tagine

*...ist ein Tongeschirr mit Deckelhut, das
ein Jahrtausend altes Kochutensil
verkörpert.*

*... is a clay pot with a lidded hat that
embodies a cooking utensil that ist
thousands of years old.*

Barkuk 33 €

*geschmorte Kalbsschulter mit
getrockneten Pflaumen, Walnüssen
und Couscous
braised veal shoulder with dried plums,
walnuts and couscous*

Le Marrakech 31 €

*Geschmorte Lammschulter mit
Trockenfrüchte, Ei und Nüssen
dazu Reis
braised lamb shoulder with dried fruits,
egg and nuts served with rice*

Brania 32 €

*geschmorte Lammhaxe mit Drillingen
und gebratenen Auberginen
braised lamb shank with baby potatoes
and fried eggplant*

Der Berber 34 €

*Lammschulter in eigenem Saft
gegart mit Gemüse und Couscous
lamb shoulder cooked in ist natural
juices with vegetables and couscous*

Khodra 34 €

*Gemüse der Saison mit Drillingen
vegetables of the season with baby
potatoes*

Be Limon 34 €

*Französisches Stubenküken
mit eingelegten Salzzitronen
dazu Pommes
marinated salt lemon chicken
with fries*

Unsere Weinempfehlung

*Domaine de la Zouine Blanc
AOG -trocken
Chardonnay, Sauvignon Blanc
Guerrouane, Beni M'Tir*

*Zitrusaroma, exotisch, frisch
0,75 l 35 €*

*L'Excellence de Bonnassia
AOG -trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot
Beni M'Tir*

*Weich, Beerig, Barrique
0,75 l 38 €*

*Domaine de Sahari
-trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot
Guerrouane, Celliers de Meknés*

*Rubinrot, Intensiv, Barrique
0,75 l 38 €*

Couscous

*... ist ein traditionelles Gericht der
maurischen Küche.*

*... is a traditional dish of the moorish
cuisine.*

Maghrebi 34 €

*Geschmorte Lammhaxe
auf Couscous und Gemüse
Couscous with braised lamb leg
and vegetables*

Tfaya 32 €

*Couscous mit Kalbsschulter
dazu Gemüse, karamellisierten
Zwiebeln und Rosinen
Couscous with veal shoulder served
with vegetables, caramelized onions
and raisins*

Dajaj 32 €

*Couscous mit Hühnerbrust und Keule,
dazu geschmortes Gemüse
Couscous with chicken breast and leg,
served with braised vegetables*

Khodra 30 €

*Couscous mit Gemüse, karamellisierten
Zwiebeln und Rosinen
Couscous with vegetables, caramelized
onions and raisins*

Die Tanjia

*... bezeichnet ein typisches Gericht,
welches Sie nur in Marrakech
bekommen.*

*... is a typical dish that you can only get
in Marrakech.*

Merrakschia 35 €

*geschmorte Lammhaxe mit Couscous
braised lamb shank with couscous*

Rass 35 €

*geschmortes Kalbsbäckchen
mit Couscous
braised veal cheek with couscous*

Von der Weide From the pasture

Gegrilltes Kalbssteak 35 €

*mit Ofengemüse und sautierten Pilzen,
dazu Spätzle und Rahmsauce
Grilled veal steak with vegetables,
sautéed mushrooms, served with
spaetzle and cream sauce*

Rostbraten

mit Zwiebelkruste 38 €

*dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree
und Rotweinsauce
Roast beef with onion crust served with
grilled vegetables, mashed potatoes
and red wine sauce*

Gegrillte Putenbrust 30 €

*mit Pommes und Rahmsauce dazu
kleiner Beilagensalat
Turkey breast with fries and cream
sauce served with a small side salad*

Original

Wienerschnitzel 34 €

*dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Wienerschnitzel served with fried
potatoes and cranberries*

Aus dem See

From the sea

Gebratener Saibling 29 €

*mit Mandel-Brokkoli und Salzkartoffeln
grilled char with almond broccoli
and boiled potatoes*

Gedämpftes

Zanderfilet 29 €

*auf Tomaten-Lauch-Gemüse
dazu Kartoffelstampf und
Limonengrassauce steamed pike-perch
fillet on tomato and leek vegetables
with potato mash and lime-grass sauce*

Exklusive Weine für unser Haus

Weingut Salwey Kaiserstuhl

Weissburgunder

Leicht und sehr trinkig

0,2 l 8,40 €

0,75 l 29,00 €

Grauburgunder

Kräftig und rund

0,2 l 8,40 €

0,75 l 29,00 €

Rosé vom Spätburgunder

Somme & Sonne= Rosé

0,2 l 7,80 €

0,75 l 28,00 €

Spätburgunder

*Bester Spätburgunder seiner
Klasse.*

0,2 l 11,20 €

0,75 l 41,00 €

Dessert

Atlas Kamousa 13 €

*im Filoteig gebackener Milchreis
mit Äpfeln und Zimt
rice pudding baked in filo pastry with
apples and cinnamon*

Beghrir 13 €

*frisch gebackene Mandelcrepes
mit Honig und Orangenblütenwasser an
Minze-Eis
freshly baked almond crepes with
honey*

Fawakih 9 €

*frischer Obstsalat
mit Rosenwasser und Zimt
fresh fruit salad with rose water
and cinnamon*

Tbka Barkuk 12 €

*Süße getrocknete Pflaumen gefüllt mit
Mandelmousse an Filoteig
sweet dried plums stuffed with almond
mousse on filo pastry*

Crème Brûlée 12 €

*mit frischen Beeren
dazu Orangenblütensorbet,
Crème Brûlée with fresh berries
and orange blossom sobet*

Schokoküchlein 12 €

*mit Vanilleeis
warm Chocolate cake with
vanilla ice cream*

Kugel Eis 3 €

Schokolade / Vanille / Walnuss
Chocolate / vanille / walnut

Unsere Eissorten von der

Manufaktur Anelu

Konstanz:

Je Kugel Ihrer Wah 3 €
each scoop of your choise

Orangenblüten Sorbet

Orange blossom sorbet

Marrakesch

*Cilli, Zimt, Kreuzkümmel, Nelken,
Ingwer, Kurkuma, Knoblauch,
Muskatblüte, Koriander
Chili pepper, cinnamon, cumin, cloves,
ginger, turmeric, garlic, mace,
coriander*

Roseneis

Rosewater

1001 Nacht

*Rosenwasser, Safran, gehackte
Pistazienkerne
Rose water, saffron, chopped pistachio
kernels*

Arabischer Traum

*Mandelmus, Rosenwasser
Almond butter, rose water*

Minzeis

*Minze, Minzöl
Mint, mint oil*

Arganeis

*Arganöl
Argan oil*

Pistazie

*Pistanzienmark, Pistazienkerne
Pistachio paste, pistachio kernels*

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 3 €

Tasse Kaffee koffeinfrei 3 €

Espresso 3 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Doppelter 4,70 €

Cappuccino 4 €

Latte Macchiato 4 €

Milchkaffee 4 €

Glas Eilles Tee 3,50 €

Schwarztee:

Darjeeling, Assam Special, Bio Englisch
Breakfast

Grünertee:

Grüntee mit Minze, Sonne Asiens ,
Grüntee Asia Superior Blatt

Kräutertee:

Verveine, Pfefferminze, Kamille, Roibus

Früchtete:

Apfel Früchte, Sommerbeere,
Zitronenmélange

Maurische Minztee 4,50 €

Pearl Grüntee mit frischer Minze

Digestif Auswahl

Senft Schnäpse

2 cl	4,20 €
4 cl	8,40 €

Zwetschgenlikör

Himbeergeist

Kirschwasser

Pfirsich

Nonino Grappa Chardonnay

2 cl	5,00 €
4 cl	11,00 €

Hennesy V.S.O.P.

2 cl	6,50 €
4 cl	13,00 €

Rebholz Edelbrände vom Bodensee

2 cl	4,50 €
4 cl	9,00 €

Sauerkirschlikör

Brombeerlikör

Cöxchen

Haferpflaume

Zibarten

Marc Bodensee

Ramazotti, Aversa

2 cl	3,50 €
4 cl	6,50 €

Calvados Piere Magloire

2 cl	4,50 €
4 cl	9,00 €

Liebe Freunde und Gäste

des Hotel Halms und des Restaurants Le Marrakech,

*das gesamte Team bedankt sich für Ihren Besuch und freut sich,
Sie demnächst wieder begrüßen zu dürfen.*

*Seit Anfang des Jahres steht das Haus unter neuer Leitung -
seien Sie gespannt und freuen Sie sich mit uns auf die
spannenden Erneuerungen.*

Ihre Gastgeber

Felix Maedel

Anselm Venedey

Theresa Kaiser