

RESTAURANT

MAHOI



---

## 1001 Geschmäcker Marrakeschs

---

Wir möchten Sie auf eine kulinarische Erlebnisreise nach Marokko entführen!  
Die marokkanische Küche zaubert Gerichte die nicht alltäglich sind.

Angerichtet werden unsere Mezze Gerichte in der Mitte des Tisches auf einer langen Platte welche mit bis zu acht verschiedenen Gerichten ausgestattet ist. Sie finden warme und kalte Gerichte mit den verschiedensten Geschmäckern vor. Unsere Mezze sind zum Teilen gedacht und werden mit frischem hausgemachtem Fladenbrot serviert.

Lassen Sie sich von der erstaunlichen Vielfalt der marokkanischen Küche verzaubern und entdecken Sie ihre verschiedenen Einflüsse aus dem Libanon, Frankreich und Syrien. Erleben Sie im Restaurant MAHOI wie sich exotische Farben, Aromen und Düfte von verschiedenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Safran und Koriander in traditionellen Gerichten entfalten. Und genießen Sie nach diesen Leckerbissen ein Glas Minze Tee, um die Kehle zu wärmen und dem Bauch eine Pause zu gönnen!

Marokko ist ein Land, wo es sich gut essen lässt. Die Küche ist reich und gemütlich und von allen Aromen des Orients geprägt. Couscous, Tajine und Pastilla mit Huhn sind die bekanntesten Gerichte. Vor allem viele verschiedene Gewürze und Aromen zeichnen nordafrikanische Rezepte oder auch arabische Rezepte aus. Dabei kommen Gewürze wie Muskat, Kreuzkümmel, Safran, Zimt, Koriander oder auch frische Pfefferminze sowie Petersilie zum Einsatz. Nordafrikanische Rezepte erhalten dadurch ihren typisch arabischen Geschmack

Lassen Sie sich verwöhnen!

---

## Mezze Platten

---

### Souk

#### Muhammara

Würziger Dip aus Peperoni, Walnüssen und Granatapfel

#### Hummus

Kichererbsen Mousse mit Tahini Zitrone und Gewürzen

#### Rindfleisch Tajine

Langsam geschmortes Rindsbäcklein mit Salzzitronen, Aprikosen und Kichererbsen

#### Kefta Spiess

Grillierter Lamm/Rindfleischspiess mit Sumak und Tomatensalat

---

### Medina

#### Muhammara

Würziger Dip aus Peperoni, Walnüssen und Granatapfel

#### Hummus

Kichererbsen Mousse mit Tahini Zitrone und Gewürzen

#### Tabouleh

Bulgursalat mit Minze, Petersilie, Tomaten und Datteln

#### Pastilla

Poulet Kuchen im Filoteig mit Mandeln und Safran

#### Rindfleisch Tajine

Langsam geschmortes Rindsbäcklein mit Salzzitronen, Aprikosen und Kichererbse

#### Kefta Spiess

Grillierter Lamm/Rindfleischspiess mit Sumak und Tomatensalat

ab 2 Personen

---

### Medersa

#### Muhammara

Würziger Dip aus Peperoni, Walnüssen und Granatapfel

#### Hummus

Kichererbsen Mousse mit Tahini Zitrone und Gewürzen

#### Tabouleh

Bulgursalat mit Minze, Petersilie, Tomaten und Datteln

#### Pastilla

Poulet Kuchen im Filoteig mit Mandeln und Safran

#### Zaalouk

Dip mit gerösteten Auberginen und Tomaten

#### Harissa Oliven

Pikant eingemachte Oliven mit Zitronen

#### Rindfleisch Tajine

Langsam geschmortes Rindsbäcklein mit Salzzitronen, Aprikosen und Kichererbsen

#### Kefta Spiess

Grillierter Lamm/Rindfleischspiess mit Sumak und Tomatensalat

ab 2 Personen

---

## Vegetarische Mezze Platten

---

### Vegetarische Souk

#### Muhammara

Würziger Dip aus Peperoni, Walnüssen und Granatapfel

#### Hummus

Kichererbsen Mousse mit Tahini Zitrone und Gewürzen

#### Gemüse Tajine

Geschmortes Gemüse mit Salzzitronen und Gewürzen

#### Falaffel

Knusprige Kichererbsenbällchen mit Joghurt und Minze an einem Sumak - Tomatensalat

---

### Vegetarische Medina

#### Muhammara

Würziger Dip aus Peperoni, Walnüssen und Granatapfel

#### Hummus

Kichererbsen Mousse mit Tahini Zitrone und Gewürzen

#### Tabouleh

Bulgursalat mit Minze, Petersilie, Tomaten und Datteln

#### Soja Pastilla

Kuchen im Filoteig mit Mandeln und Safran

#### Gemüse Tajine

Geschmortes Gemüse mit Salzzitronen und Gewürzen

#### Falaffel

Knusprige Kichererbsenbällchen mit Joghurt und Minze an einem Sumak - Tomatensalat

ab 2 Personen

---

### Vegetarische Medersa

#### Muhammara

Würziger Dip aus Peperoni, Walnüssen und Granatapfel

#### Hummus

Kichererbsen Mousse mit Tahini Zitrone und Gewürzen

#### Tabouleh

Bulgursalat mit Minze, Petersilie, Tomaten und Datteln

#### Soja Pastilla

Kuchen im Filoteig mit Soja, Mandeln und Safran

#### Zaalouk

Dip mit gerösteten Auberginen und Tomaten

#### Harissa Oliven

Pikant eingemachte Oliven mit Zitronen

#### Gemüse Tajine

Geschmortes Gemüse mit Salzzitronen und Gewürzen

#### Falaffel

Knusprige Kichererbsenbällchen mit Joghurt und Minze an einem Sumak - Tomatensalat

ab 2 Personen