

Speisekarte

La Maimouna



BIO-Zertifikat



@LAMAIMOUNA_



DE-ÖKO-006

www.cafe-lamaimouna.de

Speisen (Auch zum Mitnehmen!)



DE-ÖKO-006

BIO-Suppen (saisonabhängig)

Harira: Marokkanische Suppe, vegetarisch mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern

6,00 €



Hühner-Nudel-Supe: Hühnerfleisch, Nudel, Gemüse, arabische Gewürze, Kräuter

200 ml

7,00 €

400 ml

9,00 €

800 ml

16,00 €



BIO-Salate

Couscous Salat: Couscous, Salat, Gurke, rote Paprika, Lauchzwiebeln, Minze, Zitrone, Kräuter und Petersilie

klein

5,00 €

Mittel

7,00 €

Groß

9,50 €



BIO-Sandwich

Falafel Sandwich Maimouna: Frisches Tandoori-Brot belegt mit hausgemachtem orientalischem Hummus, Aubergine, zwei Kichererbsen-Falafel, Salat Kräuter und Joghurtsauce

7,00 €



Falafel Sandwich Nala: Frisches Tandoori-Brot belegt mit Rote-Bete-Hummus, Karotten, zwei Erbsen-Falafel, Salat Kräuter

8,00 €



Burger-Sandwich: Frisches Tandoori-Brot belegt mit Zwei Patties aus Angusrindfleisch, Salat, geschmorte Zwiebeln, Käse, Burgersauce

8,00 €



Sandwich- Garnelen: Tandoori-Brot belegt mit Fünf Garnelen, Salat, Käse, Aubergine, Kräuter und Joghurtsauce

9,50 €



Sandwich- Marguez: Tandoori-Brot belegt mit zwei Merguez-Würtchen, Pommes, Tomate, Zwiebeln und haugemachter Tomatensauce

8,00 €



BIO-Beilage

Wedges Pommes

6,00 €



Speisen (Auch zum Mitnehmen!)



BIO-Teller

Kichererbsen-Falafel Teller: Gemischter Salat, Hummus, Fünf Kichererbsen-Falafel, Kräuter, Joghurtsauce und Tandoori-Brot **13,50 €**



Erbsen-Falafel Teller: Gemischter Salat, Rote-Bete-Hummus, Fünf Erbsen-Falafel, Kräuter, Joghurtsauce und Tandoori-Brot **15,00 €**



Mix Teller mit Kichererbsen-Falafel: Gemischter Salat, Hummus, vier Kichererbsen-Falafel, drei Patties Fleisch, Kräuter, Joghurtsauce und Tandoori-Brot **16,00 €**



Mix Teller mit Erbsen-Falafel: Gemischter Salat, Rote-Bete-Hummus, vier Kichererbsen-Falafel, drei Patties Fleisch, Kräuter, Joghurtsauce und Tandoori-Brot **17,00 €**

Fleisch Teller: Gemischter Salat, Hummus, fünf Patties aus Angusrindfleisch, Kräuter, Joghurtsauce und Tandoori-Brot **17,50 €**



Marguez-Teller: Gemischter Salat, drei Marguez-Würstchen, Pommes, Kräuter, hausgemachte Sauce (A,C,G) **15,00 €**

BIO-Taschen

Fleisch Tasche: Hackfleisch, Zwiebel, frische Kräuter und arabische Gewürze **5,50 €**



Kartoffel Tasche (Vegan): Kartoffel, Zwiebel, frische Kräuter und arabische Gewürze **4,50 €**

Spinat Tasche (Vegan): Spinat, Zwiebel, frische Kräuter, arabische Gewürze, Zitrone, Granatapfel **5,00 €**



Käse Tasche: Käse, frische Kräuter und arabische Gewürze **5,00 €**

Spinat Käse Tasche: Spinat, Käse, Zwiebel, frische Kräuter und arabische Gewürze, Zitrone, Granatapfel **6,00 €**



BIO-Desserts

Obst Tasche: Obst mit Honig, arabische Gewürze (A,H) **4,50 €**

Simba: Tandoori-Brot, zwei Eiskugeln, hausgemachte Marmelade, Zimt, Sahne **6,50 €**



Tandoori-Brot



DE-ÖKO-006

Tandoori - Brot

Pro Stück	1,50 €
Gebacken mit Sesam	1,60 €
Gebacken mit Nussmix	1,80 €

Tandoori - Brot süß

Pro Stück	1,80 €
Gebacken mit Sesam	1,90 €
Gebacken mit Nussmix	2,10 €

Hausgemachte Saucen

Mandelsauce	1,00 €
Dattelsauce	1,00 €
Kräuter Joghurtsauce	0,50 €
Kräuter Tomatensauce	0,50 €

Beilage süß

Butter	0,50 €
Ghee	0,80 €
Hausgemachte Marmelade (ach Saison)	0,60 €
Schokolade	0,60 €
Honig	2,00 €
Amlou (Mandeln, Honig, Arganöl)	1,50 €

Beilage (Kombinationen möglich!)

1 Kichererbsen-Falaffel	1,30 €
1 Erbsen-Falaffel	2,00 €
1 Patty	2,80 €
1 Merguez-Würtchen	2,10 €
Aubergine	2,00 €
Hummus	1,80 € 3,60 €
Rote-Bete-Hummus	2,50 € 4,50 €
Gekochtes Ei	1,50 €
Avocadoscheiben	1,50 €
Tomatenscheiben	0,60 €
Gurkenscheiben	0,60 €
Zwiebelscheiben	0,60 €



Tandoori - Brot Extras

Hanfsamen	1,00 €
Nüsse	1,00 €
Sesam	0,30 €
Schwarzer Sesam	0,50 €
Datteln	1,00 €



Bio-Eis mit Leidenschaft



DE-ÖKO-006

Hausgemachtes Eis und Waffeln mit biologischen Zutaten. Dies ist eine Garantie für die Qualität und für einen frischen natürlichen Geschmack ohne chemische Zusatzstoffe und ohne Weichmacher.

Eis (verschiedene Sorten)

Eine Kugel 1,50 €

Extras (Kombinationen möglich!)

Eine Eiswaffel 1,20 €

Ein Tandoori Brot süß 1,80 €

Portion Sahne klein 0,50 €

Portion Sahne mittel 0,80 €

Portion Sahne groß 1,20 €

Schoko-Hut 1,00 €

Frische Früchte (nach Saison) 1,50 €

Sauce 0,50 €

Nüsse-Krokant 1,00 €

Rosengewürz 0,80 €

Schokoladenraspel mit
Tonkabohne 1,00 €

Schokoladenraspel mit
getrockneten Himbeeren 1,00 €

BIO-Eis-Shake

Schoko oder Karamellsoße,
zwei Eiskugeln nach Wahl,
Milch, Topping 5,95 €

Schoko oder Karamellsoße,
zwei Eiskugeln nach Wahl,
Milchalternative, Topping 6,95 €



Getränke



DE-ÖKO-006



Getränke (Auch zum Mitnehmen!)



Warme Getränke

Espresso Bio-Arabica	2,95 €
Espresso Doppelt	3,80 €
Espresso Macchiato	4,95 €
Kaffee Crema Bio-Arabica	3,50 €
Kaffeechai Kardamom	4,90 €
Kaffeechai arabisch	4,95 €
Latte Macchiato	4,95 €
Cappuccino	4,50 €
Mokka Kaffee	4,50 €
Kaffee mit Amaretto	4,95 €
Kaffee mit Rum	4,95 €
Irischer Kaffee	4,95 €
Frischer Bio-Minztee	0,25l 4,50 €
(auf marokkanischer Art)	0,40l 5,50 €
	0,75l 7,80 €
Grüner Tee (mit Milchschaum und Rosengewürz)	5,10 €
Schwarzer Tee:	
Mit Milchschaum, Kakao und arabischen Gewürzen	5,50 €
Mit Milch, Kakao, arabischen Gewürzen und Safran	6,10 €
Verveine Tee mit Milchschaum und Rosengewürz	5,10 €
Schokochino (Latte Macchiato mit einem Schuss feiner Schokolade)	5,10 €
Heiße Schokolade (Zartbitter: 65% Kakao, Vollmilch: 32% Kakao)	5,10 €
Heiße Schokolade mit Amaretto	5,90 €

Bio-Säfte

Orangensaft	0,25l 4,00 €
Apfelsaft naturtrüb (Direktsaft)	0,25l 4,00 €
Kokos-Ananas- Fruchtcocktail	0,25l 4,5 €
Mango-Maracuja- Fruchtcocktail	0,25l 5,00 €
Johannisbeersaft (Fruchtcocktail)	0,25l 4,80 €
Traubensaft weiß (Milder Direktsaft)	0,25l 4,30 €
Traubensaft rot (Naturtrüber Direktsaft)	0,25l 4,30 €
Exotik (Kokos, Zimt, Orange, Apfel, Traube, Maracuja, Acerola, Agaven)	0,25l 4,80 €

Bio-Softgetränke

Isis Cola / Cola Orange / Orange / Grüner Eistee (H)	0,33l 3,95 €
Voelket Johannisbeere- Rosmarin / Himbeere Classic	0,33l 3,95 €
Adelholzener Kirschschole / Apfelschole	0,33l 4,20 €

BIO-Wasser

Bio-Kristall (Medium oder Still)	0,33l 3,60 €
Adelholzener (Kohlensäure oder Still)	0,50l 3,50 €
BIO-Ayran Joghurt 55%, Wasser, Meersalz 0,5%	0,230l 3,50 €

Getränke (Auch zum Mitnehmen!)

Hausgemachte Bio-Limonaden

Rosenwasser-Limonade 0,25l 4,80 €

(Mineralwasser, Rosenwasser, Puderzucker, frische Blüten nach Saison und Zitronensaft)

Holunder-Rosenwasser-Limonade 0,25l 4,80 €

(Mineralwasser, Rosenwasser, Holundersirup, Limettensaft)

Minz-Limonade 0,25l 5,30 €

(Limettensaft, Minzblätter, Zucker Kardamom)

Ingwer-Limonade 0,25l 5,50 €

(Mineralwasser, Brauner Zucker, frischer Ingwer, Zitronensaft)

Safran-Ingwer-Limonade 0,25l 5,80 €

(Safran, Brauner Zucker, frischer Ingwer, Zitronensaft und Mineralwasser)

BIO-Cocktails (alkoholfrei)

Marrakesch: 0,40l 9,00 €

Karotte, Ananas, Orange, Honig, Mandel, Zimt, Eiswürfel

Ourika: 0,40l 8,50 €

Minze, Mango, Orange, Eiswürfel

Asilah: 0,40l 8,50 €

Minze, Mango, Zitrone, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel

BIO-Cocktails (alkoholisch)

Marokko: Rum, Minze, 0,33l 9,00 €

Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel

Mohammedia: Gin, 0,33l 9,00 €

Zitronensaft, Rohrzucker, Brombeersaft, Blaubeersaft, Vanillesirup, Soda, Eiswürfel

BIODuMAROC: würziger 0,40l 10,00 €

Rum, Zucker, Ingwer, Zitrone, karamellierter Zucker, Soda, Eiswürfel)

Casablanca: Clouds Bio-Gin 0,40l 11,5 €

42%, Holunder-Rose-Limo, Limette, Minze, Eiswürfel

Nador: Sauvignon Blanc 0,33l 9,00 €

12,5%, Zitronenlimo, Zitronen, Minze, Eiswürfel)

Safi: Moonlight Rosé 12,5%, 0,33l 9,00 €

Rosenlimo, Zitronensaft, Eiswürfel

Meknés: Moonlight Rosé 0,33l 10,00 €

12,5%, The Illuminist Dry Gin 45%, Zitronensaft, Honig, Soda, Eiswürfel

Essaouira: Illuminist Dry Gin 0,33l 9,60 €

45%, Zitronensaft, Rosmarin, Soda, Eiswürfel

Tiznit: The Illuminist Dry Gin 0,40l 11,00 €

45%, Aqua Monaco Tonic, Eiswürfel

El Jadida: Clouds Gin (42%), 0,40l 11,00 €

Aqua Monaco Herbal Tonic, Eiswürfel



DE-ÖKO-006

Getränke (Auch zum Mitnehmen!)



DE-ÖKO-006

Bio-Bier

Lammsbräu Edel Hell	0,50l	4,95 €
Lammsbräu Weißbier	0,50l	4,80 €
Lammsbräu Dinkelbier	0,33l	4,40 €
Lammsbräu Radler	0,50l	5,00 €
Lammsbräu Dunkel Weißbier	0,50l	4,80 €
Lammsbräu Dunkelbier	0,50l	4,80 €
Lammsbräu Edel Hell alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Lammsbräu Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,80 €
Lammsbräu Dunkel Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,30 €

Bio-Weinflaschen Rosé

Rosé Moonlight Stellar Organics:	0,75l	26,00 €
Bio-Wein aus Südafrika, 12,5%	0,25l	11,00 €
Tre Piume' Rosato Veneto IGP:	0,75l	30,00 €
Bio-Wein aus Italien, 12,5%	0,25l	12,00 €
Côtes de Provence Rosé AOP Pinchinat:	0,75l	45,00 €
Vin Biologique Agriculture France, 14,5%	0,25l	16,00 €

Bio-Weinflaschen Weiß

Fiori Naturali Bianco:	0,75l	26,00 €
Bio-Wein aus Italien, 12,0%	0,25l	11,00 €
Tre Piume' Bianco Veneto	0,75l	30,00 €
Bio-Wein aus Italien, 12,5%	0,25l	12,00 €
Sauvignon Blanc Moonlight:	0,75l	26,00 €
Bio-Wein aus Südafrika, 13,0%	0,25l	11,00 €
Côtes de Provence Blanc Pinchinat:	0,75l	46,00 €
Vin Biologique Agriculture France, 14,5%	0,25l	16,00 €

Bio-Weinflaschen Rot

Fiori Naturali Rosso:	0,75l	25,00 €
Bio-Wein aus Italien, 13,0%	0,25l	10,40 €
Tre Piume' Rosso Veronese:	0,75l	30,00 €
Bio-Wein aus Italien, 12,5%	0,25l	12,00 €
Shiraz Moonlight:	0,75l	29,00 €
Bio-Wein aus Südafrika, 13,0%	0,25l	12,00 €
Chateau La Baronne Les Chemins:	0,75l	51,00 €
Biologique Agriculture France, 14,5%	0,25l	16,00 €
le Blaireau Vieux Carignans:	0,75l	38,00 €
Biologique Agriculture France, 13,5%	0,25l	14,00 €

Bio-Edelbrände

Humbel Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand:	2cl	6,60 €
Bio-Schweiz, 43,0%		
Humbel Nr. 21 Gelber Bio Williams Selection:	2cl	6,90 €
Birnenbrand, Bio-Schweiz, 43,0%		

Bio-Grappa

Autori della Grappa Bio Moscato Torelli/Rovero:	2cl	5,90 €
Bio-Grappa aus Italien, 41,0%		
Autori della Grappa Bio Barbera Affinata Rovero:	2cl	6,80 €
Bio-Grappa aus Italien, 41,0%		

Bio-Cognac

Pinard Cognac XO 1990 Lemaire Bio:	2cl	15,20 €
Biologique Agriculture France, 40%		

Bio-Spirituosen

Clouds Bio Gin:	2cl	9,60 €
Bio-DestiSuisse 2013, 42%		



Catering & Partyservice

Bei Ihrer Hochzeitsfeier, Familienfeier oder Ihrem Firmenfest entführen wir Ihre Gäste in eine kulinarische Reise durch Marokko. Raffiniert, vielseitig machen wir mit Bioprodukten Ihren Event durch Perfektion zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot, genau zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hinweise

(*) Wir verwenden ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang

(**) Falls Zutaten nicht in BIO-Qualität verfügbar sind, sind diese gekennzeichnet

Wir haben auch eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung

Wir sind ABCERT zertifiziert:

DE-ÖKO-006