

# Kasbah

Restaurant Café Bar

Gipsstr. 2

10119 Berlin

Tel: 030 2759 4361

Öffnungszeiten

Dienstag – Sonntag 18:00 – 24:00

Montag geschlossen

## **Für die fünf Sinne unserer Gäste**

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem „salon marocain“! Tauchen Sie ein und lassen sich von uns verwöhnen! Alle von uns servierten Gerichte stammen aus der marokkanischen Küche. Die meisten sind Originalrezepte. Einige der Gerichte sind unsere eigene Interpretation, eine Mischung aus modernen Rezepten und traditionellen Herstellungsweisen.

Für unsere Speisen nutzen wir das Beste, was Marokko bietet: frische Zutaten und Gewürze. Marokkanische Gerichte sind schonend gegart, werden mit wenig Öl (Olivenöl) zubereitet und sind sehr leicht verdaulich. Die marokkanische Küche ist sehr aromatisch, der ausgesprochen gute Geschmack stammt von den frischen Zutaten.

Wir hoffen, die kurze Reise wird Ihnen gefallen und Ihnen ein Gefühl der marokkanischen Lebensweise geben.

Bismillah! - Guten Appetit!

## **A tribute to the five senses of our guests**

Welcome to our “salon marocain”! Come in and feel spoiled. All the dishes of our menu originate from Moroccan cuisine. Most of them are genuine traditional recipes. Some of them are our own interpretation using typical ingredients in more modern dishes. All of them invite you to a sensual feast - whether modern or traditional.

Our dishes use the best that Morocco has to offer, fresh ingredients from the market every day. Moroccan dishes are carefully prepared, with only very little oil (olive oil) and are easily digestible. A subtle harmony of herbs and spices, a delicate combination of flavour and aroma. The food of Morocco is well spiced, not hot and spicy!

We hope that this short journey with us will give you a feel of the art entertaining and the art living in Morocco.

Bismillah! - Enjoy your meal!

## Vorspeisen –Beginn der Reise in den Orient

### Starters – the departure

*Harira wird während dem Fastenmonat Ramadan zum Fasten brechen gereicht:*

**Harira** **4,50 €**

Aromatische traditionelle marokkanische Suppe mit frischen Tomaten, Gemüse, Kichererbsen und Gewürzen. Sie wird mit Datteln und Zitrone serviert.

Aromatic traditional Moroccan thick soup with fresh tomatoes, coriander, parsley, chick peas and spices, served with dates and lemon.

*Salate aus frischem Gemüse gehören in Marokko zu jedem Essen dazu. Wir bieten Ihnen drei Varianten an:*

**Zaalouk** **4,70 €**

Frische Auberginen, mariniert mit Tomaten, Koriander, Petersilie, Kumin und Knoblauch.

Compote of fresh eggplant, marinated with tomatoes, coriander, parsley and cumin.

**Mechouia** **4,70 €**

Grüne Paprika, gegrillt und mariniert mit Tomaten, Koriander, Petersilie, Kumin und Knoblauch.

Compote of peeled grilled green pepper, prepared with tomatoes, garlic, cumin, fresh coriander and parsley.

**Marinierte Karotten/ Marinated Carrots** **4,50 €**

Frische Karotten, mariniert mit einer Mischung aus Knoblauch, frische Petersilie, Kumin und Zitrone.

Fresh carrots, marinated with garlic, parsley, cumin and lemon.

*Kleine Vielfalt der Geschmäcker:*

**Brioauts** **6,30 €**

Drei hausgemachte orientalische Teigtaschen, gefüllt mit Huhn, Kefta und Käse.

Three pieces of homemade oriental filo pastry, filled with chicken, kefta and cheese.

*Ein Meisterstück der marokkanischen Küche:*

**Pastilla mit Huhn/ Pastilla with chicken** **8,50 €**

Dünner Teig, ähnlich dem Blätterteig, gefüllt mit Huhn und einer Mandelpaste, mit Petersilie und Koriander, bestreut mit Zimt und Puderzucker.

A masterpiece of Moroccan cuisine:

Classic Moroccan sweet and savoury thin flaky pastry, stuffed with chicken, almonds, parsley, fresh coriander, topped with cinnamon and icing sugar.

*Eine gelungene Mischung zum Teilen:*

**Gemischte Vorspeisenplatte/ Mixed Starter Platter** **20,00 €**

Zaalouk, Mechouia, Marinierte Karotten, Pastilla mit Huhn.

## **Salate – Etwas Frisches**

### Salads

#### **Salat Merguez/ Salad Merguez**

**8,70 €**

Gegrillte würzige Merguez (Lammwürstchen), angerichtet auf einem Salatbett der Saison, serviert mit unserem hausgemachten Orangen-Honig-Dressing.

Grilled spicy merguez (lamb sausages) served on a bed of seasonal salads, with our homemade orange-honey-dressing.

#### **Salat Kasbah/ Salad Kasbah**

**8,70 €**

Warme „marokkanische Zigarren“ (orientalische Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnchen), angerichtet auf einem Salatbett der Saison mit Obst, serviert mit unserem hausgemachten Orangen-Honig-Dressing.

Warm “Moroccan cigars”, oriental pastry, filled with tender chicken, served on a bed of seasonal salads with fruits and our homemade orange-honey-dressing.

## Die Hauptsache – Essen wie in Marokko

### Main courses

#### **CousCous**

CousCous ist das wohl bekannteste Gericht Marokkos und wird aus Hartweizengrieß hergestellt. Es ist ein perfekter Ersatz für Kartoffeln oder Reis.  
CousCous is probably the best known dish from Morocco. It is made of rolled wheat pasta and makes a great substitute for rice or potatoes.

**CousCous Berber** **11,00 €**

#### **Vegetarischer/Vegetarian CousCous**

Mit frischem marinierten Gemüse der Saison, Rosinen und Kichererbsen.  
Marinated fresh vegetables of the season with Moroccan spices, raisins and chick peas.

**CousCous de Sahara** **13,50 €**

#### **CousCous mit Huhn/ Chicken CousCous**

Mit zartem Huhn und frischem marinierten Gemüse der Saison, verfeinert mit Safran.  
Tender chicken, marinated fresh vegetables of the season and saffron.

**CousCous Sultan** **14,00 €**

#### **CousCous mit Merguez/ Merguez CousCous**

Mit gegrillten würzigen Merguez (Lammwürstchen) und frischem marinierten Gemüse.  
Grilled merguez (spicy lamb sausages) and marinated fresh vegetables.

**CousCous des Nomades** **14,50 €**

#### **CousCous mit Lamm/ Lamb CousCous**

Mit zartem Lamm und frischem marinierten Gemüse der Saison.  
Tender lamb, served with fresh marinated vegetables of the season.

**CousCous Kasbah** **15,50 €**

Mit Huhn, Lamm, Merguez und frischem marinierten Gemüse der Saison.  
Chicken, lamb, merguez, served with fresh marinated vegetables of the season.

## **Tajines**

Tajines – ein typisches Gericht aus dem Maghreb - werden in traditionellen Terrakotta Töpfen serviert. Alle Zutaten – Gemüse, Fleisch, Früchte werden langsam gar gekocht. Durch die schonende Zubereitung wird das Fleisch ganz zart. Unsere Tajines werden mit unserem hausgebackenem Brot serviert. Bitte erlauben Sie uns eine ca. 25minütige Zubereitungszeit!

The tajine is a terracotta clay cooking pot in which the classic Moroccan mix of the sweet and spiced fruits, vegetables and meat are slowly steamed. Because of this preparation the meat is very tender. Our tajines are served with homemade bread. Please allow us app. 25 minutes for the preparation of this delicious meal!

**Tajine Berber** 11,00 €

### **Vegetarische Tajine/ Vegetarian tajine**

Mit verschiedenen Gemüsen der Saison, fein gewürzt.

Different seasonal vegetables cooked with oriental spices.

**Tajine des Nomades** 12,50 €

### **Kefta Tajine**

Fleischbällchen (Rind) gekocht in frischer Tomatensauce, fein gewürzt, serviert mit grünen Oliven.

Minced beef, mixed with Moroccan spices, cooked in a fresh tomato sauce, served with green olives.

**Tajine Amira** 14,00 €

### **Tajine mit Fisch/ Fish tajine**

Mit orientalischen Gewürzen marinierter Fisch, serviert mit Safrankartoffeln und Karotten.

Filet of fish marinated with Moroccan spices, served with saffron potatoes and carrots.

**Tajine de desert** 13,00 €

### **Tajine mit Huhn und marinierten Zitronen**

#### **Chicken tajine with preserved lemon**

Zartes Huhn, mit Safrankartoffeln und grünen Oliven in einer köstliche Sauce.

Chicken cutlets, served with saffron potatoes, green olives and preserved lemon in a delicious sauce.

**Tajine Atlas** 13,90 €

### **Tajine mit Rind, Artischockenherzen und Erbsen**

#### **Beef tajine, with hearts of artichokes and peas**

Frisches zartes Rindfleisch, serviert Artischockenherzen und Erbsen, mit Oliven und Safran verfeinert.

Fresh tender beef goulash, served with artichokes hearts, peas, olives, spiced with saffron and coriander, served with preserved lemon.

**Tajine Malika** 13,50 €

### **Tajine mit Huhn und gefüllten Datteln**

#### **Chicken tajine with filled dates**

Zartes Huhn in einer köstlichen Honig Sauce, serviert mit Datteln und karamellisierten Walnüssen.

Chicken cutlets in a delicious honey sauce, served with dates and caramelised walnuts.

**Tajine de 1001 nuits** 14,90 €

### **Tajine mit Lamm und getrockneten Pflaumen / Lamb tajine with prunes**

Zart gekochtes Lammfleisch in einer Honigsauce, serviert mit getrockneten Pflaumen und Mandeln, bestreut mit Sesam.

Lamb in a honey and cinnamon sauce, with prunes and almonds, topped with sesame.

## **Fleisch und Fisch/ Meat and Fish**

Neben CousCous und Tajines werden in Marokko auch andere Hauptgerichte serviert. Alle Speisen zeichnen sich durch feine Würze und schonende Garung aus. Natürlich werden auch hier marktfrische Zutaten genutzt.

Beside CousCous and Tajines there are other main dishes being served in Morocco. All food is carefully spiced and prepared. Certainly the ingredients are fresh from the market.

### **Thunfischsteak mit Shrimps**

**14,50 €**

Thunfisch, serviert mit frischer Tomatensauce, Shrimps und Gemüse Couscous.

Tuna, served with fresh tomato sauce shrimps, coriander and vegetable couscous.

### **Lammkotelet**

**15,50 €**

Mariniert mit marokkanischen Gewürzen, gegrillt, serviert auf Gemüse der Saison mit Gemüse Couscous und Salat.

Grilled marinated Lamb cutlet, served with vegetable couscous and salad.

## **Extras**

**Portion Oliven**

**2,50 €**

**Portion CousCous**

**2,50 €**

**Portion Brot**

**2,50 €**

**Kleiner Salat**

**3,50 €**

## Desserts

**Marokkanisches Gebäck/ Pâtisserie Moroccan** 4,50 €

Leckeres marokkanisches Gebäck, gefüllt mit Mandeln, zubereitet in Honig.  
Delicious sweet Moroccan pastries filled with almonds.

**Orangensalat mit Rosinen/ Orange salad with raisins** 4,70 €

Frisch Orangenscheiben, mariniert in eigenem Saft mit Orangenwasser, Zucker und Zimt, serviert mit gerösteten Mandeln und Rosinen.  
Fresh slices of oranges, marinated in its own juice with orange blossom water, sugar and cinnamon, topped with roasted almonds and raisins.

**Crème brûlée** 5,00 €

Orangenwasser und Zimt geben unserer köstlichen Crème brûlée den unvergleichlichen Geschmack.  
Orange blossom water and a hint of cinnamon give our delicious crème brûlée its incomparable taste.

Zum Dessert passt perfekt der typisch marokkanische Minztee im silbernen Kännchen oder ein frisch aufgebrühter arabischer Kaffee mit Kardamom.  
To accompany the dessert we recommend the fresh Moroccan mint tea in the traditional silver pot or a freshly brewed Arabic coffee with cardamom.

Als runden Abschluss des Essens empfehlen wir Ihnen einen aromatischen Kräuterlikör (Thibarine) oder einen knackigen Feigenbrand (Boukha) zur Verdauung.  
Why don't you try a liquor of herbs (Thibarine) or a spirit of figs (Boukha) as a perfect ending for the meal?

## Getränke/ Beverages

### FrISChe SäFte/ Fresh juices, 0,2 l

Frisch gepresster Orangensaft 3,50 €  
Freshly squeezed orange juice

### Milchshakes/ Milk shakes 0,3 l

Bananenshake mit Orangenwasser verfeinert 4,00 €  
Banana Milk Shake with blossom of orange water

Mandelmilchshake mit Orangenwasser verfeinert 4,00 €  
Almond Milk Shake with blossom of orange water

### Heissgetränke/ Hot beverages

#### Traditioneller Marokkanischer Minztee/

#### Traditional Mint tea in the teapot

Serviert in Silberkännchen mit frischer Minze, gezuckert.

(Der Tee ist auch ungesüßt erhältlich.)

Mint tea Moroccan style with fresh mint and sugar.

(We also serve the tea without any sugar.)

Kännchen für eine Person/ Pot for one person 3,20 €

Mokka mit Kardamon 1	Tasse/cup	2,50 €
Kaffee 1	Tasse/cup	1,90 €
Espresso 1	Tasse/cup	2,00 €
Doppelter Espresso 1	Tasse/cup	3,60 €
Caffe Latte 1	Glas/ glass	3,00 €
Cappuccino 1	Tasse/cup	2,50 €
Heisse Schokolade/ Hot chocolate	Glas/ glass	3,00 €

Kräutertee/ herbal tea	Tasse/cup	2,00 €
Kamillentee/ camomile tea	Tasse/cup	2,00 €
Darjeeling	Tasse/cup	2,00 €
Earl Grey	Tasse/cup	2,00 €

## **Aperitif**

Martini 5 cl (Bianco, dry, rosso)	2,80 €
Aperol 2 cl 2	2,80 €

## **Prosecco**

Prosecco 0,1 l	4,00 €
Prosecco auf Eis mit Aperol 0,1 l	4,50 €
Prosecco Flasche 0,75 l	27,50 €

## **Champagner**

Veuve Cliquot, 0,75 l	85,00 €
-----------------------	---------

## **Long Drinks mit 4 cl**

Gin Tonic 3,4	5,50 €
Whisky Tonic 3,4	5,50 €
Whisky Cola 3,4	5,50 €
Wodka Lemon 3,4	5,50 €
Campari Orange 2,4	5,50 €
Bacardi Cola	5,50 €

## **Bier vom Fass**

Krombacher Pils, 0,3 l	2,80 €
Krombacher Pils, 0,5 l	3,90 €
Radler, mit Sprite, 0,3 l	2,80 €
Radler, mit Sprite, 0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe Weizen, 0,3 l	2,80 €
Paulaner Hefe Weizen, 0,5 l	3,90 €

## **Flaschenbier**

Paulaner Kristall 0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe Dunkel 0,5 l	3,90 €
Krombacher alkoholfrei, 0,33 l	2,80 €

## **Offener Wein, weiß 0,2 l**

### **Wine, white, by glass**

Bordeaux, Jean Degaves, Frankreich 4,50 €  
Frisch, aromatisch, erdig & vollmundig

Chardonnay, Mc Gregory Winery, Robertson, Südafrika 4,50 €  
Fruchtig, frisch & mit einer angenehm eingebundenen Säure

Weißweinschorle 4,00 €

## **Offener Wein, rosé 0,2 l**

### **Wine, rosé, by glass**

Bahia AOG, Meknes, Marokko 4,90 €  
Trockener Rosé, Cuvée Prestige, Auswahl der besten Trauben  
zur Erzielung eines frisch-fruchtigen Sommerweines.

## **Offener Wein, rot 0,2 l**

### **Wine, red, by glass**

Côtes du Rhône AOC, Rhône Delas Frères, Tournon, Frankreich 4,50 €  
Würzig & sehr fruchtig mit leicht pfeffriger Note & seidigen Tanninen

Bahia AOG, Meknes, Marokko 4,90 €  
Kräftiger Rotwein mit sanften Tanninen und dunkler, vollkräftiger Farbe.  
Ausgewogenes und vielfältiges überraschendes Bouquet.

## **Flaschenweine, weiß, 0,75 l**

Riesling, Cave d'Obernai, Elsass, Frankreich Wunderbar frisch und spritzig mit der eleganten und rassigen Art, die die Elsässer Weine berühmt und beliebt gemacht hat	25,50 €
Pinot blanc, Domaine F.E. Trimbach, Elsass Frankreich Wein von natürlicher Trockenheit, Rasse und ungemeiner Frucht, angenehm frisch und rund.	28,80 €
Sancerre AOC, Domaine Vauvize, Bernard Fleurit et Fils Frankreich Komplexer Duft mit fruchtigen Noten, nuancenreiche Fülle und Rasse mit lebendiger Säure.	40,50 €
Les Coteaux de L'Atlas, 1er Cru AOC, Les Celliers des Meknes Marokko Angenehmer Weißwein mit einer limitierten Produktionsmenge. Silbermedaille beim großen „Mundus Vini“, Wettbewerb 2003.	44,80 €
Chablis St. Martin, Domaine Laroche Frankreich Hauch von Haselnuss & Butter, feingliedriger Abgang mit wunderschöner Säure.	46,00 €

## **Flaschenweine, rot, 0,75 l**

Côtes du Ventoux AC, Ocres du Ventoux, Frankreich Kräftig, mit einer guten Struktur und feiner Säure, schöne Balance.	25,50 €
Cabernet Sauvignon Syrah, Domaine Mayole, Meknes Marokko Intensive Farbe, voller runder Wein mit einem Hauch von Brombeere.	32,00 €
Cabernet Sauvignon Merlot, L'Excellence de Bonassia, Meknes Marokko Gereift im Eichenholzfass, tiefe rote Farbe, voller Körper mit einer Johannisbeernote.	34,00 €
Les Coteaux de L'Atlas, 1er Cru AOC, Les Celliers des Meknes Marokko Intensiver Rotwein mit dunkler Farbe. 12 Monate Barriqueausbau. Silbermedaille beim großen „Mundus Vini“, Wettbewerb 2004.	44,80 €

Jahrgänge auf Anfrage

## Spirits & Alkohol

<b>Cognac 2 cl</b> Courvoisier VSOP	4,00 €
<b>Highland Single Malt 4 cl</b> Glenmorangie 10 Jahre Glennfiddich 12 Jahre 2	7,50 € 8,00 €
<b>Bourbon Whiskey 4 cl</b> Jack Daniels	4,80 €
<b>Blended Scotch Whisky 4 cl</b> Ballantines 2	4,40 €
<b>Rum 4 cl</b> Bacardi Black 2	4,00 €
<b>Wodka 4 cl</b> Moskovskaya Grasowka	3,00 € 3,60 €
<b>Gin 4 cl</b> Gordon's Dry	3,50 €
<b>Likör 2 cl</b> Thibarine, Kräuterlikör	3,20 €
<b>Digestif 2 cl</b> Averna Bitter Boukha, Feigenbrand	3,20 € 3,20 €

## Alkoholfreie Getränke

### Non alcoholic beverages

Eau de menthe, 0,2 l	2,20 €
Sprite de menthe, 0,2 l	2,60 €
Mineralwasser bzw. Sprite, mit sirop de menthe und frischer Minze.	
Gerolsteiner Medium, 0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Medium, 0,75 l	4,90 €
Gerolsteiner Naturell (still), 0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Naturell (still), 0,75 l	4,90 €
Coca Cola 1,2,4 0,2 l	2,20 €
Cola light 1,2,4,5 0,2 l	2,20 €
Sprite 2,4 0,2 l	2,20 €
Coca Cola, Cola light, Sprite, 0,4 l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon 3,4 0,2 l	2,40 €
Schweppes Tonic Water 3,4 0,2 l	2,40 €
Schweppes Ginger Ale 2,4 0,2 l	2,40 €

## **Fruchtsäfte und Nektare 0,2 l**

Looza Apfelsaft	2,30 €
Looza Orangesaft	2,30 €
Looza Mangonektar	2,50 €
Looza Kirschnektar	2,50 €
Looza Ananassaft	2,50 €
Looza Pfirsichnektar	2,50 €
Saftschorle 0,2 l	2,10 €
Saftschorle 0,4 l	3,70 €

Enthält 1 koffein 2 farbstoff 3 chinin 4 konservierungsstoffe 5 süßungsmittel und eine phenylalaninquelle