



MEZZES

von 11.30 bis 21 Uhr

Hummus classique (vegan)	8.00
Kurkuma-Ingwer-Hummus (vegan)	8.50
Hummus saisonal (vegan)	8.50
Babaganoush (vegan) Auberginenmousse	8.50
Zaalouk (vegan) Auberginen und Tomaten aus dem Ofen	8.50
Labneh (vegi) Hausgemachter libanesischer Frischkäse	8.00
Warak Inab (vegan) Eingelegte Weinblätter, gefüllt mit Reis	8.00
Dreierlei gemischte Oliven (vegan) Mariniert mit Harissa, Koriander und Knoblauch	6.50
Salade marocaine (vegan) Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft	8.00
Tabouleh (vegan) Petersilien-Bulgur-Salat	8.00
Jobna (vegi) Marinierter Schafskäse	8.00
Bakoula (vegan) Marokkanischer Spinatsalat mit Oliven und eingelegten Zitronen	8.50
Fatayer bil Sabanikh (vegi) Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta	8.50
Sambusa (vegan) Teigtaschen gefüllt mit Gemüse	8.50
Pakora (vegan) Verschiedene Gemüse umhüllt von Kichererbsenmehl, frittiert	8.00

Kibbeh		8.50
Frittierte Bulgurbällchen mit Rindshackfleischfüllung		
Kefta		8.00
Rindshackfleischbällchen mit Pinienkernen		
Briouats vegi		8.00
Filoteigtaschen mit Gemüse		
Briouats Fleisch		8.50
Filoteigtaschen mit Rindshackfleisch		
Falafel (vegan)		8.00
Knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Kräutern		
Randen-Falafel (vegan)		8.50
Knusprige Kichererbsenbällchen mit Randen und Quinoa		
Spinatfalafel (vegan)		8.50
Knusprige Kichererbsenbällchen mit Spinat und Quinoa		
Broccoli / Blumenkohl, mariniert (vegan)		8.00
Patata harra (vegan)		8.00
Kartoffeln mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl		

Mezzes für mich	4 Mezzes nach Wahl	25.00
-----------------	--------------------	-------

Mezzes für mich und dich	8 Mezzes nach Wahl	48.00
--------------------------	--------------------	-------

Un petit peu de ceci, un petit peu de cela (ab 2 Pers.)	p.P.	38.50
---	------	-------

Eine Auswahl aus unserer Küche,
von uns für euch zusammengestellt

Extra Brot		2.00
------------	--	------

SANDWICH MAJORELLE

Falafel(vegan), Halloumi(vegi) oder Kefta	18.50
---	-------

Alle Sandwiches servieren wir mit Ofenkartoffeln.

ABEND

von 17.30 bis 21 Uhr

VORSPEISEN

Harira (vegan) 10.50
Marokkanische Tomatensuppe mit Linsen,
Kichererbsen und Stangensellerie, serviert mit Datteln

B'stilla 17.50
Berühmte marokkanische Pastete im Filoteig,
gefüllt mit Poulet und Mandeln

Mezzen von unserer Mezzekarte

TAJINES

Tajine Meslalla 29.50
Poulet mit Oliven, Salzzitronen und Kartoffeln

Tajine Maassel 32.50
Geschmortes Lamm mit Dörrfrüchten und Honig,
garniert mit Mandeln und Sesam, dazu Couscous

Tajine Msharmel 30.50
Weisse Fischfilets mit Gemüse und Kartoffeln
an einer würzigen Sauce, garniert mit Oliven
und Salzzitronen

Tajine Mchadder (vegan) 24.50
Geschmorter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Oliven

Tajine Kefta 28.50
Hackfleischbällchen mit pochierten Eiern
an einer würzigen Tomaten-Chili-Sauce, dazu Couscous

Poulet (Schweiz), Rind (Schweiz), Lamm (Schweiz, Irland), Fisch (Südostatlantik Wildfang).
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien

FRÜHSTÜCK

am Samstag und am Sonntag bis 13.30

Shakshuka (vegi) Pochierte Eier an einer Tomaten-Chili-Sauce	17.50
Harira (vegan) Marokkanische Tomatensuppe mit Linsen, Kichererbsen und Stangensellerie, serviert mit Datteln	10.50
Avocado-Feta-Toast mit einem pochierten Ei (vegi)	17.50
Granola mit Joghurt, frischen Früchten und Dattelsirup (vegi) Auch vegan erhältlich	8.50
Waffel mit karamellisierten Früchten und Granatapfelsirup	12.00
Batbout (vegan) und Amlou (vegi) Marokkanisches Pfannbrot	4.50
Msemen (vegan) und Amlou (vegi) Marokkanische Crêpe	4.50
Harscha (vegi) und Amlou (vegi) Marokkanischer Pfannkuchen aus Maisgriess, Mehl und verschiedenen Samen	4.50
Kleines Gebäck	
Croissant, Croissant complet	2.50
Pain au chocolat, Brioche	3.00
Glutenfreies Brötchen (vegan)	2.50
Arganöl	Portion 3.00
Honig	Portion 2.00
Amlou - Süsser Aufstrich aus Mandeln, Honig und Arganöl	Portion 2.50
Datteln	2 Stück 2.00
Labneh - Libanesischer Frischkäse	Portion 2.00
Dwaz	9.50
Arganöl, Honig, Labneh, Amlou, Datteln	
Frischer Smoothie, Saft (nach Angebot) (vegan)	6.50
Un petit peu de ceci, un petit peu de cela (ab 2 Pers.)	p.P. 35.00
Eine Auswahl aus unserer Küche, von uns für euch zusammengestellt.	

KAFFEE / MILCH

Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.80
Espresso Macchiato	4.40
Kaffee	4.80
Café cortado Espresso mit Milch im Glas	5.50
Schale	5.50
Cappuccino	5.00
Flat white Zwei Espresso mit Milch im Glas	5.50
Latte Macchiato	6.00
Marokkanischer Kaffee	4.80
Café froid	6.50
Verveine Latte mit Honig	6.00
Goldene Kurkuma Latte	7.00
Safran Latte mit Honig	7.00
Matcha Latte mit Honig	7.00
Ovo / Schoggi (hausgemachte Mischung) heiss / kalt	6.00
Milch heiss / kalt	3.00

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

Alle Milchgetränke sind auch mit pflanzlicher Milch erhältlich.
Unsere Milchgetränke sind dampferhitzt.

KAFFEE MIT ALKOHOL

Carajillo	7.00
Coretto Grappa / Vecchia	7.00

MAROKKANISCHE TEESPEZIALITÄTEN

	1 Port.	2 Port.
Pfefferminztee Frische marokkanische Minze, Grüntee, leicht gesüsst	6.00	9.00
Wermuttee (saisonal) Frischer Wermut, Grüntee, leicht gesüsst	6.00	9.00
Safrantee Safran, Grüntee, leicht gesüsst	7.50	13.00
Flohkrauttee (nach Angebot) Frisches Flohkraut, Grüntee, leicht gesüsst	6.00	9.00

DIVERSE BIOTEESORTEN

von L'art du thé, Luzern

Citronelle bio, Lemon rose bio, Verveine bio,
Grüntee, Schwarztee 6.00

Printemps (Chinesischer Grüntee, Kornblumenblüten,
Rosenblätter und Ringelblumenblüten)

Mystique bio (Ringelblumenblüten, Randen,
Orangenschalen und chinesischer Grüntee)

Ingwertee, frisch und hausgemacht 6.50

Chai latte, hausgemacht 6.50

Auf Wunsch servieren wir unsere Tees
mit Zitrone und Honig.

Alle unsere Tees werden im Krug serviert.

MINERAL, SODA & FRUCHTSÄFTE

OFFEN	mittel	gross	Liter
Mineralwasser laut	4.00	6.00	11.00
Seetaler Apfelmost / Schorle Familie Häfliger Scherer, Aesch	4.80	6.50	12.00
Citro	4.00	6.00	
Tageseistee Majorelle*	5.00	6.80	12.00
Hausgemachte Limonaden Granatapfel-Rosmarin, Safran-Zitrone, Orangenblüten, Zitronenmelisse, Rosenblüten, Ingwer-Zitrone	5.00	6.80	12.00

*gesüsst mit Birkenzucker oder Kokoszucker

FLASCHEN

Rivella rot		33c1	5.50
Goba cola / Goba cola zero		33c1	5.50
Lori's Mate		33c1	5.50
Thomas Henry Ginger Ale, Ginger beer, Tonic water		20c1	5.00
J.Casco Chinotto, Sanbitter		20c1	5.00
Zobo bio vegan Sorrel (Ingwer / Hibiskus), Orange		27c1	5.50
Beckenrieder Orangenmost		50c1	7.00
Zämä Erfrischungsgetränk mit Bergkräutern aus dem Entlebuch		33c1	6.00

WEIN

	Glas	Flasche
SCHAUMWEIN		
Prosecco Asolo, bio Bele Casel, Asolo, Italien	8.00	54.00
PET-NAT, Schaumwein, bio Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc Weingut Toni Hartl, Reisenberg (AT)		65.00
Schaumwein Zafaran, bio Halldihof Weggis, Luzern	9.00	65.00
WEISSWEIN		
Müller-Thurgau Vin de Pays Suisse AOC Brunner Weinmanufaktur, Luzern	7.00	48.00
Sitenrain Solaris, bio Solaris AOC Luzern	8.50	60.00
Altenburger Weiss, Vin naturel Altenburger Markus, Jois, Neusiedlersee, Österreich	8.00	54.00
Domaine des Tourelles blanc Bekaa Valley, Libanon	8.00	54.00
ROSÉ		
Syrah Rosé Beni M'Tir AOG, Domaine Riad Jamil, Marokko	7.00	48.00
ROTWEIN		
Seetaler Pinot Noir Luzern AOC, Weinbaugenossenschaft Saffergarten	7.50	52.00
Merlot-Syrah Beni M'Tir AOG, Domaine Larroque, Marokko	7.50	52.00
Domaine des Tourelles rouge Bekaa Valley, Libanon	8.00	55.00
Chateau Roslane 1er Cru Chateau Roslane, Marokko		67.50
Merlot Daveronero VPD Schweiz, Brunner Weinmanufaktur, Luzern		75.00

BIER

OFFEN	20cl	30cl	50cl
Einsiedler Lager	4.20	5.20	6.70
Alpenbier naturtrüeb bio	4.20	5.20	6.70
Einheimisches Bier nach Angebot		7.00	8.50

PANACHÉ

Einsiedler Lager süss/sauer	4.20	5.20	6.70
Ingwer Panaché		8.00	
Einsiedler Lagerbier mit frischem Ingwersaft			
Pink Bier		14.00	
Sloe Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup und Einsiedler Lagerbier			

FLASCHEN

Luzerner Bier	33cl	5.20	
Einsiedler Weissbier, Einsiedler Bier	50cl	8.50	
INNAH, IPA, Officina della Birra, Bioggio, Tessin	33cl	6.50	
LA BROUETTE, Amberbier, BFM, Jura	33cl	7.50	
Djéronimo, White IPA, BFM, Saignelégier, Jura	33cl	7.50	
Appenzeller Reisbier, glutenfrei	33cl	6.00	
Baarer Bier, alkoholfrei	33cl	5.00	
Lisbeth, IPA, Officina della Birra, Bioggio, Tessin (zum Teilen gedacht)	75cl	21.00	

APERITIV

Ramazotti 15%, Campari 23%, Cynar 16.5%	4c1	6.50
Ricard 45%	4c1	8.50
Wermut di Torino Bianco / Rosso 16%	4c1	6.50
+ Soda		1.00
+ Orangensaft		2.00
Pink Port		11.00
Pinker Portwein mit Rosmarin, Limetten, Ringelblumenblüten und Tonic		
Rosso orange		11.00
Wermut di Torino rosso mit hausgemachter Orangenblütenlimonade, Limetten und Rosmarin		
Ginapéro Apfel (wie Aperol nur besser) ca. 3.5%		11.00
Bio Ginapéro vom Haldihof mit Apfel, Orangenschalen, Thymian und Tonic		
Maniac Artist		14.00
Leichter Absinth vom Haldihof mit Eis und Wasser		
Hugo		9.70
Giselle Spritz		9.70
Pimms		9.70
Lillet		9.70
Gespritzter Weisswein / Rosé, süss / sauer		7.70
Medina, alkoholfrei		8.70
Zämä, Holunderblütensirup, roter Pfeffer, Zitronensaft und Thymian		
Mogador, alkoholfrei		8.70
Ingwer, Safransirup, Zitronensaft, Mineral, Orange, Rosmarin und Kardamom		
Gloria, alkoholfrei		9.00
Himbeeressig, Ginger Ale, Limetten und Gurken		

DRINKS

Kühner Gin Tonic, bio		14.00
Der Kühne. Organic London dry Gin aus Luzern, mit Zitronenzesten und Apfel		
Moscow mule		14.00
Marrakesch mule		14.00
«Majorelle» libre		13.00
Amaretto sour		10.00

SPIRITUOSEN

Wodka WYBOROWA 40%	4c1	9.00
Der Kühne, organic London dry Gin, Luzern 43%	2c1	9.00
Sloe Gin, Macardo, Strohwillen, Thurgau 28%	2c1	9.00
Rum Havana Anejo Especial (dunkel) 40%	4c1	9.00
Swiss Bourbon, Macardo, Strohwillen, Thurgau 42%	2c1	9.00
Whisky OBAN, 14 years Highland Single Malt 43%	2c1	9.00
Whisky LAGAVULIN 16 years Islay Single Malt 43%	2c1	9.00

DIGESTIF / LIQUER

Grappa Autori Nebbiolo Erbaluna, bio (hell) 41%	2c1	8.50
Grappa Autori Barbera Affinata, bio (dunkel) 41%	2c1	8.50
Alte Quitte, Haldihof Weggis, Luzern, bio 39.5%	2c1	7.00
Parfait d'amour, Aquavit, Haldihof, Luzern, bio 30%	2c1	8.00
Fleur d'orient, Aquavit, Haldihof, Luzern, bio 30%	2c1	8.00
Vecchia Romagna 38%	2c1	6.50
Cognac Hennessy v.s 40%	4c1	9.00
Sama Sama, Ingwer Likör, 24%	2c1	5.00
Zaccapa Rum, 23 years 40%	2c1	8.50
Averna 30%	4c1	7.00
Amaretto 28%	4c1	8.00