



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 verschiedenem Gemüse	

Kefta	8.50
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

Brot pro Person	1.00
-----------------	------

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) 11.00
Marokkanische Tomatensuppe mit Linsen,
Kichererbsen und Stangensellerie, serviert mit Datteln

B'stilla 18.50
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) 25.50
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), Fisch (Südostatlantik Wildfang),
Brot/Kuchen (Schweiz), Gebäck (Schweiz/Marokko).
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	18.50
Harira (vegan) Marokkanische Tomatensuppe mit Linsen, Kichererbsen und Stangensellerie, serviert mit Datteln	11.00
Avocado-Feta-Toast mit einem pochierten Ei (vegi)	18.50
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	3.50
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 Arganöl, Honig, Labneh, Amlou, Datteln	9.50
Frischer Smoothie, Saft (nach Angebot) (vegan)	7.00
Un petit peu de ceci, un petit peu de cela (ab 2 Pers.) Eine Auswahl aus unserer Küche, von uns für euch zusammengestellt.	p.P. 35.50

KAFFEE / MILCH

Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.80
Espresso Macchiato	5.00
Kaffee	4.90
Café cortado Espresso mit Milch im Glas	5.50
Schale	6.00
Cappuccino	5.50
Flat white Zwei Espresso mit Milch im Glas	6.50
Latte Macchiato	6.50
Marokkanischer Kaffee	4.80
Café froid	6.50
Espresso Tonic	9.50
Verveine Latte mit Honig	7.00
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
Babyccino	1.00

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

Alle Milchgetränke sind auch mit pflanzlichem Drink erhältlich.
Unsere Milchgetränke sind dampferhitzt.

KAFFEE MIT ALKOHOL

Carajillo	7.00
Coretto Grappa / Vecchia	7.00

MAROKKANISCHE TEESPEZIALITÄTEN

	1 Port.	2 Port.
Pfefferminztee	6.50	9.00
FrISChe marokkanISChe Minze, Grüntee, leicht gesüsst		
Wermuttee (saisonal)	6.50	9.00
FrISCheR Wermut, Grüntee, leicht gesüsst		
Safrantee	7.50	13.00
Safran, Grüntee, leicht gesüsst		
Flohkrauttee (nach Angebot)	6.50	9.00
FrISCheS Flohkraut, Grüntee, leicht gesüsst		

DIVERSE BIOTEESORTEN

von L'art du thé und Oppliger Tee, Luzern

Citronelle bio, Lemon rose bio, Verveine bio, Grüntee	6.00
Printemps (Chinesischer Grüntee, Kornblumenblüten, Rosenblätter und Ringelblumenblüten)	6.00
Mystique bio (Ringelblumenblüten, Randen, Orangenschalen und chinesischer Grüntee)	6.00
Grüntee bio sencha (mit oder ohne Koffein)	6.50
Schwarztee bio	6.50
Ingwertee, mit Honig und Zitrone, frisch und hausgemacht	6.50
Chai latte, hausgemacht	6.50

Auf Wunsch servieren wir unsere Tees
mit Zitrone und Honig.

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, Lavendelblüten	5.00	6.80	12.00

FLASCHEN

Rivella rot	33cl	5.50
Goba cola / Goba cola zero	33cl	5.60
Lori's Mate	33cl	6.00
Thomas Henry Ginger Ale, Ginger beer, Tonic water	20cl	5.50
J.Casco Chinotto, Sanbitter	20cl	6.00
Beckenrieder Orangenmost	50cl	7.00
Zämä Erfrischungsgetränk mit Bergkräutern aus dem Entlebuch	33cl	6.00
Olivenlimonade	20cl	6.00
Komeo Kombucha	33cl	6.00

WEIN

Glas Flasche

SCHAUMWEIN

Prosecco Asolo, bio Bele Casel, Asolo, Italien	9.00	65.00
Schaumwein Zafaran, bio Haldihof Weggis, Luzern	9.50	67.00
NINO Charly Alkoholfreier Sparkling Tea, Schweiz, 2 dl		14.00

WEISSWEIN

Müller-Thurgau Vin de Pays Suisse AOC Brunner Weinmanufaktur, Luzern	8.50	58.00
Sitenrain Solaris, bio Solaris AOC Luzern	9.00	65.00
Domaine des Tourelles blanc Bekaa Valley, Libanon	8.50	58.00

ROSÉ

Crémant du Jura Rosé Pinot noir, Domaine Bourdy, Jura	9.00	65.00
Syrah Rosé Beni M'Tir AOG, Domaine Riad Jamil, Marokko	8.50	58.00
NINO Ruby Alkoholfreier Rosé-Sparkling Tea, Schweiz, 2 dl		14.00

ROTWEIN

Seetaler Pinot Noir Luzern AOC, Weinbaugenossenschaft Saffergarten	8.50	58.00
Domaine Riad Jamil Carigan Beni M'Tir AOG, Fes-Meknès, Marokko	8.50	58.00
Domaine des Tourelles rouge Bekaa Valley, Libanon	8.50	58.00
Chateau Roslane 1er Cru Chateau Roslane, Marokko		67.50

BIER

OFFEN

	20cl	30cl	50cl
Einsiedler Lager	4.20	5.50	7.50
Alpenbier naturtrüb bio	4.20	5.50	7.50
Einheimisches Bier nach Angebot		7.00	8.50

PANACHÉ

Einsiedler Lager süss/sauer	4.50	5.50	7.50
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

APERITIV

Ramazotti 15%, Campari 23%, Cynar 16.5%	4cl 6.50
Ricard 45%	4cl 8.50
Wermut di Torino Bianco / Rosso 16%	4cl 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, Orangen 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	10.50
Giselle Spritz	10.50
Pimms	10.50
Lillet	10.50
Gespritzter Weisswein / Rosé, süss / sauer	8.50
Medina, alkoholfrei	9.50
Zämä, Holunderblütensirup, roter Pfeffer, Zitronensaft und Thymian	
Mogador, alkoholfrei	9.50
Ingwer, Safransirup, Zitronensaft, Mineral, Orange, Rosmarin und Kardamom	
Gloria, alkoholfrei	9.50
Himbeeressig, Ginger Ale, Limetten und Gurken	

DRINKS

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

SPIRITUOSEN

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

DIGESTIF / LIQUER

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