



Speisekarte

Marooush
Restaurant · Lounge · Bar · Club
Knesebeckstraße 48 Ecke Kudamm
10719 Berlin-Charlottenburg

Tel.: (030) 887 118 334/5
Fax: (030) 887 118 331
kontakt@marooush.de
www.marooush.de

Verehrte Gäste Des Marooush,

wir heißen Sie in unserem Restaurant willkommen und möchten Ihnen kurz die dahinter stehende Idee erläutern. Das Markenzeichen unseres Gastronomiekonzeptes, die türkisblaue Katzensgottheit Bastet in dem arabisch anmutenden Schriftzug „Marooush“, verweist auf drei Aspekte unserer Philosophie:

Der Begriff „Marooush“ steht im ägyptischen Dialekt für einen ungewöhnlichen Menschen mit einem Kopf voller origineller Ideen, der als vielseitiger Künstler und sympatischer „Verrückter“ und manchmal als Schalk die Herzen für sich gewinnt. Der Marooush schafft sich ein Umfeld mit inspirierender und lebendiger Atmosphäre, in dem man sich mit Freunden trifft und das Leben zu genießen versteht.

Die Schrift im Marooush-Logo vereint arabische und europäische Elemente, so wie unsere Küche versucht, eine einfallsreiche und exzellente Synthese aus der ägyptisch-orientalischen Küche und den Gerichten des Mittelmeerraumes zu bilden. Die hohe soziale Bedeutung des Essens und die traditionelle Gastfreundschaft der orientalischen Länder verbinden sich im „Marooush“ mit westlichen Einflüssen zu einem einzigartigen Erlebnis. Hier soll das schon von Goethe im West-östlichen Diwan formulierte Wunsch- und Leitbild „Orient trifft Okzident“ Wirklichkeit werden.

Die manchmal auch mit Frauenkörper und Katzenkopf dargestellte ägyptische Katzensgottheit „Bastet“ (oder „Bast“), bildet das Pendant zur griechischen „Artemis“. Als Tochter des Sonnengottes Ra steht sie für die Liebe, Sinnenfreude und Fruchtbarkeit. Die legendären Feste zu ihren Ehren am Nilufer in Bubastis gelten als Vorläufer des Karnevals. Als Göttin der Musik und des Tanzes, sowie der Fülle und Gesundheit symbolisiert sie in idealer Weise unseren Begriff von Gastlichkeit.

Bastet erinnert an alles, was katzenartig und weiblich ist. Zu ihren katzentypischen Gaben gehören die Verweigerung der Unterordnung und das Beharren auf der persönlichen Ausdrucksfreiheit. Sie lehrt uns, die Dinge nicht zu ernst zu nehmen, zu entspannen, keine Energie zu verschwenden und mit Stolz, Schönheit und Würde zu leben. Die Katzensgöttin hält uns an, das wahre Wesen der Dinge (uns selbst eingeschlossen) anzunehmen und uns von der Meinung anderer unabhängig zu machen.

In diesem Sinne, liebe Gäste, heißen wir Sie im Zeichen der Bastet willkommen!

Honored guests of the Marooush,

we welcome you to our restaurant and would like to briefly describe the idea behind it. The brand name of our gastronomical concept, the turquoise cat divinity Bastet amidst the Arab-like signature „Marooush“, refers to three aspects of our philosophy:

The term „Marooush“ derives from Egyptian dialect where it describes an extraordinary person who is full of original ideas and wins peoples hearts as a versatile artists, a congenial „maniac“ and sometimes a rogue. The Marooush creates his own surrounding with an inspiring and lively atmosphere, where one can meet with friends, indulge and enjoy life.

The writing in the Marooush logo unites Arab and European elements, as our kitchen tries to form an imaginative and excellent synthesis of the Egyptian-eastern kitchen and the dishes of the Mediterranean area. In the „Marooush“ the prominent social relevancy of eating and the traditional hospitality of the countries of the middle east are combined with western influences to a unique experience. Here the vision and model of „Orient meets occident“, as already formulated by Goethe in the West-Eastern-Divian, should come true.

The Egyptian cat goddess „Bastet“ (or „Bast“), sometimes also depicted with a woman's body and a cat's head, forms the counterpart to the Greek „Artemis“. As a daughter of the sun God RA she stands for love, sensuality and fertility. The legendary celebrations in her honor on the Nile bank in Bubastis are considered as forerunners of the carnaval. As a goddess of music and dance, as well as abundance and health, she symbolizes our perception of hospitality in an ideal way.

Bastet reminds of all that is feline and female. Her gifts, very cat-like in nature, include the refusal to be at everyone's beck and call and an insistence on the freedom of expression. She teaches us not to take anything too seriously, never to waste energy and to live with pride, beauty and dignity. The cat goddess leads us to accept the true nature of things (ourselves included) and helps us remain unswayed by the opinion of others.

In this sense, dear guests, we welcome you in the sign of Bastet!

Pitabrot

Pitabrot, frisch aus dem Ofen	1,50 €
Pita bread , fresh from the oven	
Pitabrot mit exotischen Kräutern	2,00 €
Pita bread with exotic herbs	
Pitabrot mit 3 Dips	3,80 €
Pita bread with 3 dips	

Suppen

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum	3,80 €
Tomato soup with mozzarella and basil	
Linsensuppe mit Safran	3,80 €
Lentil soup with saffron	
Karotten-Orangen-Suppe	4,00 €
Carrot orange soup	

Salate

Fatusch (gemischter Salat mit orientalischen Gewürzen und frisch gebackenem Brot)	6,50 €
Mixed salad with eastern spices and freshly baked bread	
Schirazi (Gemüsesalat, klein geschnitten, mit Koriander und Limonen)	4,00 €
Vegetable salad, small cut, with coriander and lime	
Marooush (Blattsalat in Orangendressing mit Mozzarellakugeln, Ananas und Hähnchenfiletstreifen in kreolischer Panierung)	8,50 €
Leaf salad in orange dressing with mozzarella balls, pineapple and chicken filet stripes in creole bread	
Andalusia (Eisbergsalat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Minze in Senfdressing)	7,00 €
Iceberg salad with sheep cheese, olives, tomatoes and mint in mustard dressing	
Cordoba (Blattsalat mit Garnelen, Tomaten und frischen Früchten in Honigcurry)	8,50 €
Leaf salad with shrimps, tomatoes and fruits in honey curry	
Falafelteller mit orientalischem Salat und Sesamsauce	7,50 €
Falafel plate with oriental salad and sesame sauce	
Thunfischsalat mit Ei und Sardellen	7,50 €
Tuna salad with egg and anchovies	

Kalte Vorspeisen

Taratur (Möhren, Joghurt und Walnuß) Carrots, yogurt and walnuts	3,00 €
Labanah (hausgemachte Joghurt-Käsecrème mit Olivenöl und Minze) Home made yogurt cheese crème with olive oil and mint	3,80 €
Schakschuka (pikante Auberginenwürfel in Tomatensud) Savory eggplant cubes in tomato boiling	3,50 €
Tabule (Petersiliensalat mit Weizenschrot, Minze und Tomaten) Parsley salad with wheat grist, mint and tomatoes	4,80 €
Bourani (Joghurt mit Spinat und gerösteten Zwiebeln) Yogurt with spinach and roasted onions	3,00 €
Houmus (Kicherebsencreme mit Sesamsauce und Limettensaft) Chickpeas creme with sesame sauce and lime juice	3,50 €
Baba Ghanoush (gegrillte Auberginen, püriert, mit Sesamsauce und Knoblauch) Purée of grilled eggplants, with sesame sauce and garlic	3,80 €
Mast o Chiar (Gurkensalat mit Joghurt und frischer Minze) Cucumber salad with yogurt and fresh mint	3,00 €
Carpaccio Classico mit Parmesan Carpaccio Classico with Parmesan	8,00 €
Rinderschinken auf Rucola mit Kirschtomaten in Balsamico Beef ham on rocket with cherry tomatoes in Balsamico	8,50 €
Caprese (BüffelMozzarella mit Tomaten und Basilikum) Buffalo mozzarella with tomatoes and basil	7,50 €

Kalte gemischte Vorspeisenplatte „Oriental“

8 verschiedene kalte vegetarische Köstlichkeiten

Cold mixed hors-d'oeuvre plate „Oriental“ · 8 different cold vegetarian delectabilities

Platte für 2 bis 3 Personen

Plate for 2 to 3 persons

16,50 €

Gemischte Vorspeisenplatte „Mediterran“

Rinderfiletcarpaccio, Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Lachscarpaccio,

Rinderschinken, Rucola, mariniertes Gemüse und getrocknete Tomaten

Mixed hors-d'oeuvre plate „Mediterranian“ · Scotch fillet carpaccio, mozzarella, tomatoes, basil, salmon carpaccio, beef ham, rocket, marinated vegetables and dried tomatoes

Platte für 2 bis 3 Personen

Plate for 2 to 3 persons

19,50 €

Warme Vorspeisen

Brik (Blätterteig gefüllt mit Thunfisch, Kapern, Kartoffeln und Ei) Puff pastry filled with tuna, capers, potatoes and egg	4,80 €
Sambuski (Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Spinat) Puff pastry filled with sheep cheese and spinach	4,50 €
Lubia (rote Bohnen in einer Tomaten-Zwiebelsauce) Red beans in a tomato onion sauce	3,80 €
Kibdaeskardarani (gebratene Rinderleber mit Chiliminze und Zwiebeln) Roasted beef liver with chili mint and onions	5,90 €
Daud Bacha (kleine Fleischbällchen vom Rind in würzigem Tomatensud) Small beef balls in spicy tomato boiling	4,50 €
Falafel (frittierte Kräuter-Kichererbsenbällchen) Deep-fried chickpea balls	4,50 €
Mirsaghasemi (Auberginen-Tomaten-Omelett) Eggplant tomato omelette	3,80 €
Scampi in Zitronen-Olivenöl mit Knoblauch Scampi in lemon olive oil with garlic	7,50 €

Die königlich-kulinarische Reise (Bastet)

The royal-culinarian journey (Basted)

Es werden Ihnen mindestens 18 verschiedene kalte und warme Köstlichkeiten serviert.
Lassen Sie sich verführen und überraschen!

You will be served at least 18 various cold and warm delectabilities. Be seduced and taken by surprise!

Platte für 2 bis 3 Personen

Plate for 2 to 3 persons



48,00 €

Couscous

Couscous vegetarisch Couscous vegetarian	7,50 €
Couscous „Royal“ (mit Lamm, Huhn und frischem Gemüse) Couscous „Royal“ (with lamb, chicken and fresh vegetables)	12,50 €
Couscous „Samak“ (mit Scampi, Fisch des Tages und frischem Gemüse) Couscous „Marooush“ (with scampi, fish of the day and fresh vegetables)	14,50 €

Maroonsh-Barbecue

Bitte wählen Sie mindestens zwei Spieße pro Person.

Please select at least two spits per person.

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Dips, gebackene Kartoffeln und Grilltomaten.

Additionally we serve various dips, baked potatoes and grill tomatoes.

Rinderhüftspieß

Beef hip spit

7,50 €

Lammspieß

Lamb spit

8,00 €

Kalbsspieß

Veal spit

7,50 €

Hackspieß vom Kalb und Lamm

Minced veal and lamb meat spit

6,50 €

Hähnchenfiletspieß

Chicken filet spit

6,50 €

Hähnchenflügelspieß (chicken wings)

Chicken filet spit

7,00 €

Lammkotelett (3 Stück)

Lamb chop (3 pieces)

8,00 €

Rinderleberspieß

Beef liver spit

6,00 €

Gemüsespieß

Vegetable spit

4,00 €

Lachsspieß

Salmon spit

7,50 €

Scampispieß (3 Stück)

Scampi spit (3 pieces)

8,50 €

Extras

Bulgur (Weizengrütze)

Wheat groats

2,00 €

Reis

Rice

2,00 €

Kartoffeln

Potatoes

2,00 €

Pommes Frites

French Fries

2,00 €

Schirazi-Salat

Schirazi salad

3,50 €

Specials

Fettuccini mit Rinderfiletspitzen in Pilzrahm	9,50 €
Fettuccini with beef tenderloin (filet mignon) in mushroom cream	
Penne Rigate mit Wildlachs in Kräuter-Parmesanrahm	8,50 €
Penne Rigate with wild salmon in herb Parmesan cream	
Spaghetti in Tomaten-Basilikumsauce	6,50 €
Spaghetti in tomato basil sauce	
Spaghetti mit Scampi	14,50 €
Spaghetti with scampi	
Putenstreifen „Oriental“ mit fr. Ananas, Mango und Paprika in Safran-Currysauce	11,50 €
Turkey stripes „Oriental“ with fresh pineapple, mango and pepper in saffron curry sauce	
Gefüllte Hähnchenbrust mit Pflaumenrettich in Limonen-Orangensauce, Reis	11,50 €
Filled cockerel chest with plum radish in lime orange sauce, rice	
Entrecote mit grünem Salat, Pommes Frites und Sauce Bernaise	13,50 €
Entrecote with green salad, Pommes Frites and Sauce Bernaise	
Rinderfilet in Pfefferrahm mit frischem Gemüse und gebackener Kartoffel	14,50 €
Beef fillet in pepper cream with fresh vegetables and baked potato	
Lammkeule „Kuscha“ vom Ofen in Tomatensud	13,50 €
mit gebackenen Kartoffeln und frischem Gemüse	
Lamb haunch „Kuscha“ in tomato boiling with baked potatoes and fresh vegetables	
Lammkotelett vom Grill mit grünen Bohnen, gebackener Kartoffel und Kräuterbutter	16,50 €
Lamb cutlet from the grill with green beans, baked potatoe and herb butter	
Lachsfilet in Hummersauce mit Brokkoli und Thymian-Kartoffeln	14,00 €
Salmon fillet in lobster sauce with broccoli and thyme potatoes	
Scampi in Knoblauchsauce mit Basmatireis und frischem Gemüse	16,50 €
Scampi in garlic sauce with Basmati rice and fresh vegetables	

Aus dem Steinofen

Rollos (dünner Pitateig gefüllt und im Ofen gebacken)

Rollos (thin filled pita dough, baked in the oven)

- **mit Hähnchenbrustfilet, Käse, Granatapfelsauce und Tomaten** 7,50 €
with chicken chest filet, cheese, pomegranate sauce and tomatoes
- **mit Thunfisch, Käse, Maissauce und Tomaten** 7,50 €
with tuna, cheese, corn sauce and tomatoes
- **mit Spinat, Käse und Joghurtsauce** 6,50 €
with spinach, cheese and yogurt sauce

Pizza (hauchdünner Hefeteig)

Pizza (wafer-thin yeast dough)

- **mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum** 6,50 €
with tomatoes, mozzarella and basil
- **mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Chili** 7,50 €
with tuna, red onions and chili
- **mit Lammschinken, Rucola und Parmesan** 8,50 €
with lamb ham, rocket and Parmesan
- **mit Rinderhack, Zwiebeln und Salat** 7,50 €
with minced beef, onions and salad
- **mit Putenstreifen, Ananas und Currysauce** 7,50 €
with turkey stripes, pineapple and curry sauce

Desserts

Tiramisu

4,00 €

Lady Fingers, espresso, mascarpone, eggs, cream, sugar, wine, cocoa and rum

Crème brûlée

4,50 €

Rich custard with a layer of caramel

Süßes Risotto „Oriental“

3,50 €

Sweet Risotto „Oriental“

Obstsalat

4,00 €

Fruit salad

Kunafa (Fadennudeln mit süßer Ricotta)

5,50 €

Thread noodles with sweet whey cheese

Alle Preise enthalten Bedienung und 19% Mehrwertsteuer.

All prices contain 19% service and value added tax.