

SPEISEN

(warme Küche bis 22.00Uhr)

Hummus ^{1,3,5,6,8,11,12}

wird mit frischem Brot serviert

Hummus Natur 6,- €

Hummus mit Zaat'ar 6,5 €
typisch israelische Kräutergewürzmischung

Hummus Tahina 7,5 €
Sauce aus Sesam

Hummus Komplett 9,- €
Tahina, Zaat'ar, Kichererbsen, hartgekochtes Bio-Ei

Hummus mit Fleisch 10,- €
pikantes Lammhack

Extra

Israelisches Pitabrot ^{1,5,11} pro Stk. 1,2 €
aus dem Ofen

Zhug 1,- €
jemenitische Chili-Würzpaste

Meze

werden mit frischem Brot serviert

Israelische Gurken in Salzlake	3,9
Mixed Pickles ^{9,11,12} oder Oliven ^{12,13}	3,9
Feta mit Zaat'ar ^{7,8,11}	3,9
Israelischer Krautsalat mit Apfel und Nektarine	3,9
Sellerie-Walnuss-Salat mit Joghurt ^{7,9}	3,9
Rote Beete Salat mit Bulgur ^{1,5,6,8,9,11}	3,9
Champignons in Kräutermarinade ^{9,11,12}	3,9
Tahina ^{5,6,8,11,12}	3,9
Labaneh ^{7,12} israelischer Joghurt-Frischkäse, hausgemacht	3,9
Israelischer Salat ^{7,12} Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Kräuter	3,9
Aubergine in pikanter Tomatensauce	4,5
Baba Ghanoush ^{5,6,8,11,12} geräucherte Aubergine in Sesam	4,5

Shakshuka ^{3,11,12}

würziges, typisch israelisches Tomaten-Paprika-Ragout mit zwei Bio-Eiern überbacken, wird in der Eisenpfanne und mit frischem Brot serviert

Rotes Shakshuka	10,- €
Grünes Shakshuka (mit Spinat)	11,5 €
Grünes Shakshuka mit Feta	13,- €
Shakshuka mit pikantem Lammhack	15,- €

Daddy`s Meatball

Rinderhackbällchen serviert mit Bulgur und würziger Tomatensauce

	12,5 €
--	--------

Desserts

Aus Shiri`s Kuchenmanufaktur:	je 4,5 €
Schoko-Halva Tarte	
Vanilla Cheese Cake	
Karotte Cream Cheese	
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	6,5 €

Getränke

alkoholfrei

Selters Classic, Selters Still	0,25 l	2,9 €
	0,75 l	6,- €

Coca-Cola ¹ / Coca-Cola Light ¹	0,2 l	2,9 €
---	-------	-------

Wolfra Fruchtsäfte	0,2 l	3,3 €
Naturrüber Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Pink Grapefruit, Maracuja, Orange		

Saftschorlen	0,2 l	2,9 €
	0,4 l	4,2 €

<i>LimoNana</i>	0,2 l	3,5 €
hausgemachte Zitronenlimonade mit frischer Minze	0,4 l	5,8 €

Physalis-Ingwer Limonade	0,2 l	3,5 €
hausgemacht	0,4 l	5,8 €

Biere

Hofbräu Pure	0,33 l	3,5 €
--------------	--------	-------

König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	3,5 €
----------------------------	--------	-------

Café und Tee

Espresso 2,3 €

Espresso Macchiato 2,5 €

Espresso Doppio 3,7 €

Espresso Coretto 4,7 €

Americano 2,5 €

Cappuccino 3,2 €

Milchkaffee 3,7 €

Tee 3,8 €

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone,
Salbei, Hibiskus-Ingwer, Früchte, Kurkuma

Frischer Nana-Minz-Tee 3,9 €

Jeder Café ist auch entkoffeiniert erhältlich!!!

Weine

Weißwein offen

Weissweinschorle 0,20 l 4,- €

Oude Kaap „Klassiek Wit“ 0,15 l 4,5 €
RSA – 2020 – Sauvignon Blanc, Colombarde 0,75 l 20,- €

Frisch, fruchtig, sommerlich

Kleindal „Vintage Chenin Blanc“ 0,15 l 5,- €
RSA – 2020 – Chenin Blanc 0,75 l 22,- €

Samtig, rund, säurearm

Recanati „Jonathan White“ 0,15 l 6,- €
ISR Galilee – 2019 – Chardonnay, Colombarde 0,75 l 28,- €

Frisch, mineralisch, zitrisch

Golan Heights Winery „Gamla“ 0,15 l 7,- €
ISR Golan Heights – 2019 – Chardonnay 0,75 l 33,- €

fruchtig, cremig, weich

Oliver Zeter „Sauvignon Fumé“ 0,15 l 8,- €
D Pfalz – 2018 – Sauvignon Blanc 0,75 l 39,- €

Tropische Früchte, Honig, komplex

Rosé offen

Monte del Frá „Chiarretto“ 0,15 l 5,5 €
ITA Bardolino – 2019 – Corvina, Rondinella, Molinara 0,75 l 25,- €

Beerig, weich, süffig

**Weitere großartige Weine findet Ihr auf unserer
separaten Weinkarte. Einfach fragen!**

Rotwein offen

Feudi Di San Marzano „Gran Trio“ 0,15 l 5,5 €
ITA Salento – 2018 – Negroamaro, Primitivo, Malvasia 0,75 l 25,- €
Beerig, samtig, schokoladig

Recanati „Jonathan Red“ 0,15 l 6,- €
ISR – Galilee 2017 – Cab. Sauv., Syrah 0,75 l 27,- €
Mild, saftig, Kirsche

Markus Schneider „Black Print“ 0,15 l 7,5 €
Pfalz – 2018 – St. Laurent, Syrah, Merlot, Cab Sauv 0,75 l 27,- €
Würzig, kräftig, kantig

Golan Heights Winery „Gamla“ 0,15 l 8,- €
ISR Golan – 2017 – Cabernet Sauvignon 0,75 l 39,- €
Opulent, weich, dunkle Früchte

Schaumwein

Spumante „Piadini“ 0,10 l 4,- €
ITA Veneto – Glera, Chardonnay 0,75 l 26,- €

Tement „Muskateller Brut“ 0,75 l 37,- €
AUT Süsteiermark – Gelber Muskateller

Ferrari Perlé 2009 0,75 l 67,- €
ITA Trento

Ferrari Perlé Rosé 2010 0,75 l 77,- €
ITA Trento

Weitere großartige Weine findet Ihr auf unserer separaten Weinkarte. Einfach fragen!

Aperitiv und Longdrinks

Aperol ^a / Berto & Soda	5,5 €
Berto: der Campari aus dem Piemont	
Aperol ^a / Berto Sprizz	6,5 €
Berto: der Campari aus dem Piemont	
Berto Orange ^a	7,5 €
Berto: der Campari aus dem Piemont	
Hugo	7,5 €
Porto Tonic	7,5 €
Weißer Portwein, Zitronensaft, Tonic Water	
Vodka Soda	8,- €
Partisan Vodka	
Vodka Tonic	9,- €
Partisan Vodka	
Arak LimoNana / Vodka LimoNana	10,- €
Whisky Cola ^b	10,- €
Jack Daniel's	
Dark'n'Stormy	10,- €
Goslings Dark Rum, Lime Juice, Spicy Ginger	

Nanas Gin (5cl) & Tonics^c

Tanqueray & Tonic 8,– €
GB – klassisch, trocken – 47,3%

Dirker's Original Gin & Tonic 11,– €
D – zitrisch, frisch – 45%

Penninger Granit Gin & Tonic 11,– €
D – frisch, mild – 42%

„feel!“ Munich Dry Gin & Tonic 11,– €
D – Blaubeeren, Koriander – 47%

Edinburgh Rhubarb-Ginger Gin & Tonic 11,– €
SCO – 3 Monate gemeinsam mit Rhabarber,
Ingwer und ein wenig Zucker gereift

Hendrick's Gin & Tonic* 11,– €
SCO – pfeffrig, straight – 44%

Sipsmith London Dry & Tonic* 11,– €
GB – klassisch, Wacholder – 41,6%

Bobby's Gin & Tonic 11,– €
NL – Kubebenpfeffer, Zitronengras – 40%

***: schmeckt großartig mit Schweppes Dry Tonic**

Ferdinands Saar Quince Gin & Tonic	12,- €
In Mosel Rieslingfässern ausgebauter und auf Quitten aufgelegter Gin	
D – Quitte, mild – 30%	
Napue Rhye Gin & Tonic	12,- €
Ein auf Roggen basierter Gin	
FIN – zitrisch, mild – 46,3%	
Edinburgh Canonball “Navy Strength” Gin & Tonic*	12,- €
SCO – Szechuanpfeffer, explosiv – 57,2%	
Monkey 47 Dry Gin & Tonic	12,- €
D – blumig, würzig – 47%	
Dodd’s Small Batch Gin & Tonic	12,- €
GB – kräutrig, würzig – 49,9%	
Zuschlag für Fever Tree Tonic Water	1,- €

***: schmeckt großartig mit Schweppes Dry Tonic**

Kurze (3cl)

Arak Shot (ISR)	4,- €
Partizan Vodka (D)	4,- €
Grappa Noninno (ITA)	6,- €
Grappa Poli (ITA)	6,- €
Dirker Schnäpse (D)	
<i>Haselnuss-Geist</i>	6,- €
<i>Karamell-Likör</i>	6,- €
<i>Pfefferminz-Geist</i>	6,- €
<i>Brand von der schwarzen Mohrenkirsche</i>	6,- €
<i>Brand von der Zitronenbirne</i>	6,- €
<i>Tonkabohnen-Geist</i>	6,5 €
<i>Brand von der Hagebutte</i>	7,5 €

Kräuter / Likör

Unicum (HUN)	5,- €
Montenegro (ITA)	5,- €
Antica Distilleria Quaglia (ITA)	je 6,- €
<i>Bergamotto</i>	
<i>Fernet</i>	
<i>Ciliega (Kirsche)</i>	
<i>Rosa</i>	
Chartreuse Verte (FRA)	7,- €
Ancho Reyes Chili Liqueur (MEX)	8,- €

Whisky

“The Feathery” Blended Malt Scotch (SCO)	7,5 €
“Sheep’s Dip” Blended Malt Scotch (SCO)	7,5 €
Nikka from the Barrel (JPN)	9,- €

Rum

Havanna 3 yrs (CUB)	5,- €
Bonplands (D Mosel)	7,- €
Angostura 12 yrs (TT)	8,- €
Distillerie Clairin Casimir (Haiti)	8,- €

Tequila & Mezcal

Mezcal Nuestra Soledad (MEX)	7,- €
Tequila "Arette Anejo" (MEX)	7,- €
Tequila "Arette Blanco Suave Artesenal"	11,- €

Anhang

Liste der allergenen Stoffe:

- 1 glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Ei
- 4 Fisch
- 5 Erdnuss
- 6 Soja
- 7 Milch/Laktose
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Sulfite
- 13 Lupine
- 14 Weichtiere

Zu kennzeichnende Stoffe:

- a mit Farbstoff
- b koffeinhaltig
- c chininhaltig