

SPEISEN

(warme Küche bis 22.00Uhr)

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

wird mit Baguette serviert

Hummus Natur 6,5 €

Hummus mit Zaat'ar 7 €
typisch israelische Kräutergewürzmischung

Hummus Tahina 8 €
Sauce aus Sesam

Hummus Komplett 10 €
Tahina, Zaat'ar, Kichererbsen, hartgekochtes Bio-Ei

Hummus mit Fleisch 11 €
pikantes Lammhack

Extra

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

Zhug 1,5 €
jemenitische Chili-Würzpaste

Meze

werden mit Baguette serviert

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

Shakshuka ^{3,11,12}

würziges, typisch israelisches Tomaten-Paprika-Ragout mit zwei Bio-Eiern überbacken, wird in der Eisenpfanne und mit Baguette serviert¹

Rotes Shakshuka 11 €

Grünes Shakshuka (mit Spinat) 13 €

Grünes Shakshuka mit Feta 15 €

Shakshuka mit pikantem Lammhack 17 €

Daddy`s Meatball ^{1,3,12,13}

Rinderhackbällchen serviert mit Bulgur und würziger Tomatensauce 14 €

Desserts

Mousse au Chocolat ^{3,7,12,13}
mit frischen Früchten 7 €

Aus Shiri`s Kuchenmanufaktur:

Schoko-Halva Tarte ^{3,7,13} 5 €

Vanilla Cheese Cake ^{1,3,7,13} 5 €

Karotte Cream Cheese ^{1,3,7,8,13} 5 €

Getränke

alkoholfrei

Selters Classic, Selters Still	0,25 l	2,9 €
	0,75 l	6,5 €

Coca-Cola ¹ / Coca-Cola Light ¹	0,2 l	3,2 €
---	-------	-------

Wolfra Fruchtsäfte	0,2 l	3,5 €
Naturrüber Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Pink Grapefruit, Maracuja, Orange		

Saftschorlen	0,2 l	3,2 €
	0,4 l	4,5 €

LimoNana	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

Maccabee Lager	0,33 l	4,5 €
----------------	--------	-------

Hofbräu Pure	0,33 l	3,8 €
--------------	--------	-------

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei	0,33 l	3,8 €
----------------------------------	--------	-------

Café und Tee

Espresso 2,3 €

Espresso Macchiato 2,7 €

Espresso Doppio 4,2 €

Espresso Coretto 5,2 €

Americano 3 €

Cappuccino 3,5 €

Milchkaffee 3,9 €

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 4,5 €

Oude Kaap „Klassiek Wit“ 0,15 l 5 €
RSA – 2022 – Sauvignon Blanc, Colombarde 0,75 l 23 €
frisch, fruchtig, sommerlich

Kleindal „Vintage Chenin Blanc“ 0,15 l 5,5 €
RSA – 2021 – Chenin Blanc 0,75 l 25 €
samtig, rund, säurearm

Recanati „Jonathan White“ 0,15 l 6,5 €
ISR Galilee – 2020 – Chardonnay, Colombarde 0,75 l 31 €
frisch, mineralisch, zitrisch

Golan Heights Winery „Gamla“ 0,15 l 7,5 €
ISR Golan Heights – 2020 – Chardonnay 0,75 l 37 €
fruchtig, cremig, weich

Oliver Zeter „Sauvignon Fumé“ 0,15 l 9 €
D Pfalz – 2020 – Sauvignon Blanc 0,75 l 42 €
tropische Früchte, Honig, komplex

Rosé offen

Monte del Frá „Chiaretto“ 0,15 l 6 €
ITA Bardolino – 2021 – Corvina, Rondinella, Molinara 0,75 l 27 €
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	6 €
ITA Salento – 2020 – Negroamaro, Primitivo, Malvasia	0,75 l	27 €

beerig, samtig, schokoladig

Recanati „Jonathan Red“	0,15 l	6,5 €
ISR – Galilee 2020 – Cab. Sauv., Syrah	0,75 l	31 €

mild, saftig, Kirsche

Markus Schneider „Black Print“	0,15 l	8 €
Pfalz – 2020 – St. Laurent, Syrah, Merlot, Cab. Sauv.	0,75 l	39 €

würzig, kräftig, kantig

Golan Heights Winery „Gamla“	0,15 l	9 €
ISR Golan Heights – 2019 – Cabernet Sauvignon	0,75 l	42 €

opulent, weich, dunkle Früchte

Schaumwein

Spumante „Piadini“	0,10 l	5 €
ITA Veneto – Glera, Chardonnay	0,75 l	33 €

Ferrari Perlé 2009	0,75 l	67 €
ITA Trento		

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

Aperitiv und Longdrinks

Aperol ^a / Berto & Soda Berto: der Campari aus dem Piemont	6 €
Aperol ^a / Berto Sprizz Berto: der Campari aus dem Piemont	7 €
Hugo	7,5 €
Porto Tonic Weißer Portwein, Zitronensaft, Tonic Water	8 €
Berto Orange ^a Berto: der Campari aus dem Piemont	8,5 €
Vodka Soda Partisan Vodka	8,5 €
Vodka Tonic Partisan Vodka	10 €
Arak LimoNana / Vodka LimoNana	11 €
Whisky Cola ^b Jack Daniel's	11 €
Dark'n'Stormy Goslings Dark Rum, Lime Juice, Spicy Ginger	11 €

Nanas Gin (5cl) & Tonics^c

Tanqueray & Tonic 9 €
GB – klassisch, trocken – 47,3%

Dirker's Original Gin & Tonic 12 €
D – zitrisch, frisch – 45%

Penninger Granit Gin & Tonic 12 €
D – frisch, mild – 42%

„feel!“ Munich Dry Gin & Tonic 12 €
D – Blaubeeren, Koriander – 47%

Edinburgh Rhubarb-Ginger Gin & Tonic 12 €
SCO – 3 Monate gemeinsam mit Rhabarber,
Ingwer und ein wenig Zucker gereift

Hendrick's Gin & Tonic* 12 €
SCO – pfeffrig, straight – 44%

Sipsmith London Dry & Tonic* 12 €
GB – klassisch, Wacholder – 41,6%

Bobby's Gin & Tonic 12 €
NL – Kubebenpfeffer, Zitronengras – 40%

*** schmeckt großartig mit Schweppes Dry Tonic**

KYRÖ Gin & Tonic	13 €
Ein auf Roggen basierter Gin	
FIN – zitrisch, mild – 46,3%	
Edinburgh Canonball	13 €
“Navy Strength” Gin & Tonic*	
SCO – Szechuanpfeffer, explosiv – 57,2%	
Monkey 47 Dry Gin & Tonic	13 €
D – blumig, würzig – 47%	
Zuschlag für Fever Tree Tonic Water	1 €

*** schmeckt großartig mit Schweppes Dry Tonic**

Kurze (3cl)

Arak Shot (ISR) 4 €

Partizan Vodka (D) 4 €

Dirker Schnäpse (D)

Haselnuss-Geist 6,5 €

Karamell-Likör 6,5 €

Pfefferminz-Geist 6,5 €

Brand von der schwarzen Mohrenkirsche 6,5 €

Brand von der Zitronenbirne 6,5 €

Tonkabohnen-Geist 7 €

Brand von der Hagebutte 8 €

Kräuter / Likör

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

Whisky

Jack Daniel's (USA)		6 €
Pig's Nose (SCO)		6 €
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