

SPEISEN

(warme Küche bis 22.00Uhr)

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

wird mit frischem Brot serviert

Hummus Natur 7,– €

Hummus mit Zaat'ar 7,5 €
typisch israelische Kräutergewürzmischung

Hummus Tahina 8,5 €
Sauce aus Sesam

Hummus Komplett 11,– €
Tahina, Zaat'ar, Kichererbsen, hartgekochtes Bio-Ei

Hummus mit Fleisch 13,– €
pikantes Lammhack

Extra

Israelisches Pitabrot^{1,5,11} pro Stk. 1,3 €
aus dem Ofen

Zhug 2,– €
jemenitische Chili-Würzpaste

Meze

werden mit Baguette serviert

Israelische Gurken in Salzlake	5,2 €
Mixed Pickles ^{9,11,12} oder Oliven ^{12,13}	5,2 €
Feta mit Zaat'ar ^{7,8,11}	5,2 €
Israelischer Krautsalat mit Apfel und Mango	5,2 €
Sellerie-Walnuss-Salat mit Joghurt ^{7,9}	5,2 €
Rote Beete Salat mit Bulgur ^{1,5,6,8,9,11}	5,2 €
Champignons in Kräutermarinade ^{9,11,12}	5,2 €
Tahina ^{5,6,8,11,12}	5,2 €
Labaneh ^{7,12} israelischer Joghurt-Frischkäse, hausgemacht	5,2 €
Israelischer Salat ^{7,12} Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Kräuter	5,2 €
Aubergine in pikanter Tomatensauce	5,2 €
Baba Ghanoush ^{5,6,8,11,12} geräucherte Aubergine in Sesam	5,2 €

Shakshuka ^{3,11,12}

spicy israeli tomato-pepper stew, topped with two eggs,
served in iron pan and with baguette ¹

Red Shakshuka 12,5 €

Red Shakshuka mit Feta 14,– €

Green Shakshuka (with Spinach) 14,5 €

Green Shakshuka With Feta 16,– €

Shakshuka with Minced Lamb Meat 18,5 €

Daddy`s Meatball ^{1,3,12,13} 16,– €

beef meatball sitting on bulgur, topped with spicy tomato sauce

Desserts From Shiri`s Cake Manufactory:

Schoko-Halva Tarte ^{3,7,13} 6,– €

Vanilla Cheese Cake ^{1,3,7,13} 6,– €

Karotte Cream Cheese ^{1,3,7,8,13} 6,– €

Getränke

alkoholfrei

Selters Classic, Selters Still	0,25 l	3,2 €
	0,75 l	6,9 €

Coca-Cola ¹ / Coca-Cola Light ¹	0,2 l	3,5 €
---	-------	-------

Wolfra Fruchtsäfte	0,2 l	3,9 €
Naturtrüber Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Pink Grapefruit, Maracuja, Orange		

Saftschorlen	0,2 l	3,5 €
	0,4 l	4,9 €

LimoNana	0,2 l	3,9 €
hausgemachte Zitronenlimonade mit frischer Minze	0,4 l	6,5 €

Physalis-Ingwer Limonade	0,2 l	3,9 €
hausgemacht	0,4 l	6,5 €

Biere

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

HB Helles Vollbier	0,33 l	4,- €
--------------------	--------	-------

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei	0,33 l	4,- €
----------------------------------	--------	-------

Café und Tee

Espresso	2,3 €
Espresso Macchiato	2,5 €
Espresso Doppio	3,7 €
Espresso Coretto	4,7 €
Americano	2,5 €
Cappuccino	3,9 €
Milchkaffee	4,3 €
<i>Hafermilch</i>	+ 0,5 €
Tee	3,8 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone, Salbei, Hibiskus-Ingwer, Früchte, Kurkuma	
Frischer Nana-Minz-Tee	4,2 €

Jeder Café ist auch entkoffeiniert erhältlich!!!

Weine

Weißwein offen

Weissweinschorle 0,20 l | 5,– €

Ca'di Sogno "Garda Bianco" 0,15 l | 6,5 €

ITA – Veneto – 2023 – Garganega 0,75 l | 29,– €

Zitrus, Pfirsich, Mandelblüte

Recanati "Jonathan White" 0,15 l | 7,5 €

ISR – Galilee – 2022 – Sau. Blanc, Colombard 0,75 l | 37,– €

Frisch, mineralisch, zitrisch

Golan Heights Winery "Gamla" 0,15 l | 9,– €

ISR – Golan Heights – 2022 – Chardonnay 0,75 l | 42,– €

fruchtig, cremig, weich

Lunae "Etichetta Nera" 0,15 l | 10,– €

ITA – Ligurien – 2023 – Vermentino 0,75 l | 49,– €

Quitte, stoffig, grandioser Schmelz

Rosé offen

Monte del Frá "Chiaretto" 0,15 l | 6,5 €

ITA – Bardolino – 2022 – Corvina, Rondinella, Molinara 0,75 l | 29,– €

Beerig, weich, süffig

Golan Heights Winery "Yarden" 0,15 l | 9,– €

ISR – Golan Heights – 2021 – Tinta Cao 0,75 l | 42,– €

Tropische Früchte, Vanille, Mineralisch

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

Rotwein offen

Feudi Di San Marzano „Gran Trio“ 0,15 l | 6,5 €
ITA – Salento – 2022 – Negroamaro, Primitivo, Malvasia 0,75 l | 29,– €
Beerig, samtig, schokoladig

Recanati „Jonathan Red“ 0,15 l | 7,5 €
ISR – Galilee – 2021 – Cab. Sauv., Syrah 0,75 l | 37,– €
Mild, saftig, Kirsche

Markus Schneider „Black Print“ 0,15 l | 9,– €
Pfalz – 2021 – St. Laurent, Syrah, Merlot, Cab Sauv 0,75 l | 42,– €
Würzig, kräftig, kantig

Golan Heights Winery „Gamla“ 0,15 l | 9,5 €
ISR – Golan – 2019 – Cabernet Sauvignon 0,75 l | 45,– €
Opulent, weich, dunkle Früchte

Schaumwein

Spumante „Piadini“ 0,10 l | 6,– €
ITA – Veneto – Glera, Chardonnay 0,75 l | 39,– €

Dicker Fritz „Methode Rurale“ 0,75 l | 49,– €
D – Müller Thurgau – Brut Zero

Golan Heights Winery „Gamla Brut“ 0,75 l | 67,– €
ISR – Chardonnay – Pinot Noir

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

Aperitiv und Longdrinks

Aperol ^a / Berto & Soda	7,– €
Berto: der Campari aus dem Piemont	
Aperol ^a / Berto Sprizz	8,– €
Berto: der Campari aus dem Piemont	
Franz von Fein “Bernstein Tonikum“	8,– €
Alkoholfrei	
Pampelle Spritz	9,– €
Hugo	9,– €
Berto Orange ^a	9,5 €
Berto: der Campari aus dem Piemont	
Vodka Soda	9,5 €
Partisan Vodka	
Vodka Tonic	10,– €
Partisan Vodka	
Arak LimoNana / Vodka LimoNana	12,– €
Whisky Cola ^b	12,– €
Jack Daniel's	
Dark'n'Stormy	12,– €
Goslings Dark Rum, Limettensaft, Spicy Ingwer	

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 “Navy Strength” Gin & Tonic*	13 €
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 €

Bergamotto

Fernet

Ciliega (Kirsche)

Rosa

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