

SOMETHING WHILE YOU THINK

Jerusalem Bagel – 15

Serviert mit weißer Auberginencreme, Harissa, Knoblauch-Confit und hausgemachten marinierten Oliven

Kubaneh – 15

Serviert mit Paprika-Aioli, zerdrücktern Tomaten, Schug, hausgemachten marinierten Oliven

Sauerteig – 13

Serviert mit Butter

SOMETHING TO START

Panipuri

Puri gefüllt mit Joghurtschaum und getoppt mit Wolfsbarsch-Tartar und Tabasco-Aioli – 11 (2 Stück) Extrastück – 6

Geräuchertes Auberginen-Carpaccio

Mit Pistazien, Dattelhonig, Tahini, Feta-Schnee, Rosenblättern und Thymian – 19

Nahöstlicher Taco

Jemenitisches Lachuh mit knuspriges Oktopusconfit, Ochschwanz, Selleriesalat, Sommer-Gazpacho – 29 (2 Stück) Extrastück – 15

Rote Bete

Rote-Bete-Püree, Miso-Creme, Tahini, Malzstreußel, Grapefruit, knusprige Rote-Bete-Blätter und getrocknete Himbeeren – 23

Sardinen

Frittierte Sardinen ohne Knochen, gefüllt mit Pekannüssen und Koriander, Labneh, Mashiya, weiße und schwarze Auberginencreme, Petersiliencoulis und Paprikapüree – 25

Quatayef

Libanesischer Pfannkuchen gefüllt mit Rinderragout, Zwiebeln und Pinienkernen, serviert mit Umami-Sauce – 21

Pilz-Quatayef

Libanesischer Pfannkuchen, gefüllt mit Lauch und Pilzen, serviert mit weißem Miso und Dattelmelasse – 21

Limabohnen Masabacha

Mit gegrillten Kalamari und Austernpilzen, geröstetem Lauch, Spinat, Amba, und Jalapeño-Vinaigrette – 25

SOMETHING TO CONTINUE

Lammlende

Mit Topinambur-Confit, sautiertem Gemüse in Butteremulsion und Labneh, serviert mit marokkanischem Couscous und Chershi – 41

Entrecôte 300g

21 Tage gereift, Kartoffelpüree, gegrillter Lauch und Brokkoli, sautiertes Babygemüse und Kalbsjus – 49

Wolfsbarschfilet

Gebacken in Urfa-Biber-Mousse, Baby-Calamari gefüllt mit Mangold und Ziegenkäse, Kichererbsencreme, Schuschka und Israelischer Safransauce – 35

Jakobsmuscheln Blumenkohl, Zuckerschoten, Petersilie und Knoblauchcreme, Zucchini, Macadamianüsse, Sauerampfer und Yuzu beurre blanc – 35

Frittierter Halloumi

Mit Topinambur-Confit, sautiertem Gemüse in Butteremulsion und Labneh, serviert mit marokkanischem Couscous und Chershi – 29

Gerösteter Blumenkohl

Mit Pekannuss-Petersilien-Pesto, Thai-Vinaigrette, Tahini, Tamarinde, Röstzwiebeln und knusprigen Blumenkohlblättern – 33

Caesar-Salat

Baby-Edelstein-Salat, Bulgur- und Linsen-Puffs, weiße Sardellen, weiches Ei, verlorenes Brot und Parmesan – 23 Mit frittiertem Hähnchen in Bier- und Cuminteig – 29

SOMETHING WHILE YOU THINK

Jerusalem bagel – 15

Served with white eggplant cream, Harissa, garlic confit and homemade marinated olives

Kubaneh – 15

Served with paprika aioli, crushed tomato, Schug and homemade marinated olives

Sourdough – 13

Served with butter

SOMETHING TO START

Panipuri

Puri filled with yoghurt foam and topped with sea bass tartar and tabasco aioli – 11 (2 pieces)
Extra piece – 6

Smoked Eggplant Carpaccio

With pistachios, date honey, tahini, feta snow, rose petals and thyme – 19

Middle Eastern Taco

Yemen Lachuh with crispy octopus confit, oxtail, celeriac salad, served with a summer gazpacho – 29 (2 pieces) Extra piece – 15

Beetroot

Beetroot puree, miso cream, tahini, malt crumble, grapefruit, crispy beetroot sheets and dried raspberries – 23

Sardines

Deep fried boneless sardines filled with pecans and coriander, labneh, Mashiya, white and black eggplant creams, parsley coulis and paprika puree – 25

Quatayef

Lebanese savory pancake filled with beef ragout, onions and pine nuts, served with umami sauce – 21

Mushroom Quatayef

Lebanese savory pancake filled with leek and mushrooms, served with white miso and date molasses – 21

Lima Beans Masabacha

With grilled calamari and oyster mushrooms, roasted leek, spinach, amba and jalapeño vinaigrette – 25

SOMETHING TO CONTINUE

Lamb Loin

With Topinambur confit, sautéed vegetables in butter emulsion and labneh, served with Moroccan couscous and Chershi – 41

Entrecote 300g

Aged for 21 days, potato puree, grilled leeks and broccoli, sautéed baby vegetables and veal jus – 49

Seabass Fillet

Baked in Urfa Biber mousse, baby calamari stuffed with chard and goat cheese, chickpeas cream, Shushka confit and Israeli saffron sauce – 35

Scallops

Cauliflower, snow peas, parsley and garlic cream, zucchini, macadamia nuts, sorrel and yuzu beurre blanc – 35

Fried Halloumi

With Topinambur confit, sautéed vegetables in butter emulsion and labneh, served with Moroccan couscous and Chershi – 29

Roasted Cauliflower

With Pecan parsley pesto, Thai vinaigrette, tahini, tamarind, crispy onions and crispy cauliflower leaves – 33

Caesar Salad

Baby gem lettuce, bulgur and lentils puffs, white anchovies, soft egg, croutons and parmesan – 23 With Fried chicken in beer, cumin batter – 29