

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

Gefüllt mit Parmesanschaum und getoppt mit Aal und Schuschka-Marmelade – 13
(2 Stück) Extrastück – 7

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

Schwarze Quinoa, Halloumi, Baharat-Walnuss, Feigen, Spinat, Staudensellerie, Ingwer, Pfirsich – 27

Grüner Salat

Salat, Endivie, Gorgonzola, Macadamianüsse, Basilikum-Vinaigrette, Zuckerschoten, Broccoli – 20

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

Shrimp Arayes

Pfannkuchen gefüllt mit Garnelen, Kaffernlimettenblättern, Zitronengras, Schalotten und Ingwer, serviert mit grünem Tahini, Labneh, Amba und einem pikanten Salat aus Gurken, Mandeln und knusprigen Zwiebeln – 31
(2 Stück) Extrastück – 16

Arabischer Tartar

Mit schwarzer Auberginencreme, konfitierten Kirschtomaten, Labneh, Brokkoli, Blumenkohl, Chili, Auberginenvinaigrette – 30

SOMETHING TO CONTINUE

Lammlende

Mit Freekah, schwarzer Knoblauch-Aioli, Salzzitronenvinaigrette, Petersiliencreme und Yuzu- Aioli – 45

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

Mit Gnocchi und Pilzen in einer Beurre Blanc Sauce, Kastaniencreme, Macadamianüsse und Milchschaum – 35

Oktopus

Mit Blumenkohl, Perlzwiebeln, Yuzu-Aioli, Shisublättern und Karottenpüree – 45

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 parmesan foam and topped with eel and shushka marmelade – 13 (2 pieces) Extra piece – 7

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

Black quinoa, halloumi, Baharat walnut, figs, spinach, celery, ginger, peach – 27

Green Salad

Lettuce, endive, gorgonzola, macadamia nuts, basil vinaigrette, snow peas, broccolini, sugar snaps – 20

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

Shrimp Arayes

Pancake filled with shrimp, kaffir lime leaves, lemon gras, shallots and ginger, served with green tahini, labneh, amba, and a spicy salad of cucumbers, almonds, crispy onion – 31 (2 pieces) Extra piece – 16

Arabic Tartar

With black eggplant cream, cherry tomato confit, labneh, broccoli, cauliflower, chili, eggplant vinaigrette – 30

SOMETHING TO CONTINUE

Lamb Loin

With freekah, black garlic aioli, preserved lemon vinaigrette, parsley creme and yuzu aioli – 45

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

With gnocchi and mushrooms in beurre blanc sauce, chestnut cream, macadamia nuts and milk foam – 35

Octopus

With cauliflower, pearl onion, yuzu aioli, shisu leaves and carrot puree – 45

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

