

SOMETHING WHILE YOU THINK

Jerusalem Bagel - 15

Serviert mit Spinat und Kicherebsen
Pkaila, Labneh, Schuschka-Confit, Oliven-
Tapenade marinierten Oliven

Kubaneh – 15

Serviert mit Paprika-Aioli, zerdrückten 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

Rote Bete

Schwarzer Quinoa, Halloumi, Baharat-Walnuss,
Feigen, Spinat und Sellerie – 27

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

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

Limabohnen Masabacha

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

Arabischer Tartar

Rindertartar, Schwarzer Auberginencreme,
Labneh Kirschtomaten-Confit, Gemüse und
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

Mafrum

Blumenkohlknödel gefüllt mit Rinderhack, Kalamari, Koriander und Safran-Couscous mit Erdnüssen - 28

Konfierte Gänsekeule

Marokkanischer Couscous, Zuckerschoten, Pilzen, Hühnerbrühe, Zitronengras, Kaffir Limette – 35

Gerösteter Blumenkohl

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

Halloumi

Frittiertes Halloumi serviert mit verschiedenen grünem Gemüse, Grünkohlöl, Erdnuss-streusel, Röstzwiebeln und Miso-Aioli – 25

Wolfsbarschfilet

Gebacken in Urfa-Biber-Mousse, Baby-Calamari gefüllt mit Mangold und Ziegenkäse, Kichererbsencreme, Schuschka und Israelischer Safransauce – 33

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

SOMETHING WHILE YOU THINK

Jerusalem bagel – 15

Served with spinach and chickpeas pkaila, labneh, shushka confit, olive tapenade 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 marmalade – 13 (2 pieces) Extra piece – 7

Smoked Eggplant Carpaccio

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

Beetroot

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

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

Shrimp Arayes

Pancake filled with shrimp, kaffir lime leaves lemon grass, shallots and ginger, served with green tahini, labneh, amba, and spicy salad of cucumbers, almonds, crispy onion

– 31 (2 pieces) Extra piece - 16

Lima Beans Masabacha

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

Arabic Tartar

Beef tatar, black eggplant cream, cherry tomato confit, vegetables and eggplant vinaigrette – 30

SOMETHING TO CONTINUE

Lamb Loin

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

Entrecote 300g

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

Mafrum

Cauliflower dumplings stuffed with minced beef, calamari, coriander and saffron couscous with peanuts -28

Goose leg confit

Moroccan couscous, snow peas, mushrooms, jus, lemon grass, kaffir lime – 35

Roasted Cauliflower

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

Halloumi

Deep fried Halloumi with green vegetables, kale oil, peanut crumbles, crispy shallots and miso aioli – 25

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