

SOMETHING WHILE YOU THINK

Kubaneh – 15

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

Sauerteig – 13

Serviert mit Butter

SOMETHING TO START

Geräuchertes Auberginen-Carpaccio

Pistazien, Dattelhonig, Tahini, Feta
Schnee, Rosenblättern, Thymian – 19

Rote Bete

Schwarze Quinoa, gebratener Halloumi,
Walnüsse aus Baharat, karamellisierter
Pfirsich, Spinat, Sellerie, Ingwer, Thai-
Vinaigrette – 27

Israelische Ceviche

Hamachi, Auberginencreme, Labneh,
israelischer Salat, Thai-Vinaigrette – 15

Asiatische Sashimi

Hamachi Sashimi, Kopfsalat, Thai-
Basilikum, knusprige Zwiebeln – 11

Limabohnen Masabacha

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

Quatayef

Libanesischer Pfannkuchen gefüllt mit
Rinderragout, Zwiebeln und Pinienkernen,
serviert mit Umami Sauce – 21 (2 Stück)
Extrastück – 11

Pilz-Quatayef

Libanesischer Pfannkuchen, gefüllt mit
Lauch und Pilzen, serviert mit weißem
Miso und Dattelmelasse – 21 (2 Stück)
Extrastück – 11

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

SOMETHING TO CONTINUE

Mafrum

Blumenkohlknödel gefüllt mit Rinderhack,
Kalamari, Koriander, Couscous – 28

Lamm-Kebab

Mechouia, Tahini-Joghurt, Labneh, Amba,
Petersilie, Koriander, Minze – 30

Konfierte Gänsekeule

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

Gerösteter Blumenkohl

Pekannuss-Petersilien-Pesto, Thai
Vinaigrette, Tahini, Tamarinde,
Röstzwiebeln und knusprigen
Blumenkohlblättern – 28

Jakobsmuscheln

Gnocchi, Pilzen, Beurre Blanc,
Kastaniencreme, Macadamianüsse,
Milchschaum – 35

SOMETHING WHILE YOU THINK

Kubaneh – 15

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

Sourdough – 13

Served with butter

SOMETHING TO START

Smoked Eggplant Carpaccio

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

Beetroot

Black quinoa, fried halloumi, baharat walnut, caramelized peach, spinach, celery, ginger, Thai vinaigrette – 27

Israeli Ceviche

Hamachi, eggplant cream, labneh, Israeli salad, Thai vinaigrette – 15

Asian Sashimi

Hamachi sashimi, lettuce, Thai basil, crispy onions – 11

Lima Bean Masabacha

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

Quatayef

Lebanese savory pancake filled with beef ragout, onions and pine nuts, served with umami sauce – 21 (2 pieces)
Extra piece – 11

Mushroom Quatayef

Lebanese savory pancake filled with leek and mushrooms, served with white miso and date molasses – 21 (2 pieces)
Extra piece – 11

Shrimp Arayes

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

SOMETHING TO CONTINUE

Mafrum

Cauliflower dumplings stuffed with minced beef, calamari, coriander, couscous, pine nuts – 28

Lamb Kebab

Mechouia, tahini yoghurt, labneh, amba, parsley, cilantro, mint – 30

Goose leg confit

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

Roasted Cauliflower

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

Scallops

Gnocchi, mushrooms, Beurre blanc, chestnut cream, macadamia nuts, milk foam – 35