

SOMETHING OF BREAD

Jerusalem bagel – 15

Mit weißer Auberginencreme, Harissa und Knoblauch-Confit

Kubana – 15

Sourdough – 13

Mit Paprika-Aioli, zerdrückter Tomate, Schug, hausgemachten marinierten Oliven

SOMETHING TO START

Pani Puri

Fischtartar, Joghurtschaum, Tabasco-Aioli – 11 (2 Stück)
extra Stück – 6

Geräuchertes Auberginen-Carpaccio

Pistazien, Dattelhonig, Tahini, Feta-Schnee, Rosenblütenblätter, Thymian – 19

Nahöstlicher Taco

Mit knuspriger Oktopus-Confit oder Kalbsbries

Jemenitischer Lahoh, Ochsenchwanz, Habanero-Limetten-Vinaigrette und geräuchertem Sommergemüse-Gazpacho – 29
extra Stück – 16

Rote Bete

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

Sardinen

Sardinen ohne Gräten, gefüllt mit Pekannüssen und Koriander, Topinambur-Confit, Labneh, Mashwiya, weiße und schwarze Auberginencreme, Petersiliencoulis, Paprikapüree, Habanero-Vinaigrette, frische Kräuter – 25

Sashimi

Fisch-Crumble, geräucherter Aal, Avocado-Mousse, Hamachi, Yuzu-Aioli, Thai-Basilikum, Sellerie-Tortellini, Buttermilch-Sauce, Keffir-Limettenöl – 31

Quatayef

Libanesischer herzhafter Pfannkuchen gefüllt mit langsam gekochtem Rinderragout, Zwiebeln und Pinienkerne mit Umami-Sauce – 21

Pilz Quatayef

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

Shrimp Arayes

Pfannkuchen, grüner Tahini, Labneh, Amba, Salat, Mandeln, knusprige Zwiebel, Garnelencreme – 31

Limabohnen Masabacha

Gegrillte Calamari und Austernpilze, gebratener Lauch, Spinat, Jalapeno-Vinaigrette – 25

SOMETHING TO CONTINUE

Lammkoteletts

Lammlende, Wirsing gefüllt mit Freekah,
Pinienkernen, Petersilie, Habanero-
Vinaigrette, Labneh, Lauchasche, Tahini,
Yuzu-Aioli und schwarzer Knoblauch-Aioli
– 45

Entrecôte

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

Fischroulade

Fischwurst, nahöstliches Kimchi,
Spinatintopf, Eigelböl, Jus – 37

Seefischfilet

Wolfsbarsch in Urfa-Biberbutter
gebacken, Baby-Calamari gefüllt mit
Mangoldblättern, -Ziegenkäse-Salat,
Kichererbsencreme, Schuschka-Paprika-
Confit, Tomaten und Israelischer
Safranbrühe – 35

Jakobsmuscheln

Blumenkohl, Zuckerschoten, Petersilien-
Bärlauch-Creme, Zucchini,
Macadamianüsse, Sauerampfer, Yuzu
beurre blanc – 35

Gebratener Halloumi

Marokkanischer Couscous mit Tschirchi,
Artischockenragout, sautiertem Gemüse
in Butter und Jalapenosauce – 29

Gebratener Blumenkohl

Pekannuss-Petersilien-Pesto, Thai-
Vinaigrette, Tahini, Tamarinde, knusprige
Schalotten, knusprige Blumenkohlblätter
– 33

Caesar Salat

Romana- und Baby-Edelstein-Salat,
Bulgur- und Linsen-Puffs, weiße
Sardellen, weiches Ei, Croutons,
Parmesan – 23
Mit gebratenem Hähnchen in Bier- und
Kümmelteig – 29

SOMETHING OF BREAD

Jerusalem bagel – 15

With white eggplant cream, Harissa and garlic confit

Kubana – 15

Sourdough – 13

With paprika aioli, crushed tomato, schug, homemade marinated olives

SOMETHING TO START

Pani Puri

Sea bass tartar, yoghurt foam, tabasco aioli – 11 (2 pieces)
Extra piece – 6

Smoked eggplant carpaccio

Pistachio, date honey, tahini, feta snow, rose petals, thyme – 19

Middle Eastern Taco

With crispy octopus confit or Sweetbread
Yemen lachuh, oxtail, habanero and lime vinaigrette served with a smoked summer vegetable gazpacho – 29
Extra piece – 16

Beetroot

Beetroot puree, miso cream, tahini, malt crumb, grapefruit, crispy beetroot sheets, dried raspberry – 23

Sardines

Boneless sardines filled with pecan nuts and coriander, topinambur confit, labaneh, mashwiya, white and black eggplant cream, Parsley coulis, paprika puree, habanero vinaigrette, fresh herbs – 25

Sashimi

Fish crumble, smoked eel, avocado mousse, Hamachi, yuzu aioli, Thai basil, celeriac tortellini, buttermilk sauce, Keffir lime oil – 31

Quatayef

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

Mushroom Quatayef

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

Shrimp Arayes

Pancake, Green Tahini, Labneh, Amba, Salad, Almonds, crispy onion, Shrimp cream – 31

Lima Beans Masabacha

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

SOMETHING TO CONTINUE

Lamb

Lamb Loin, Savoy cabbage filled with Freekah, Pine nuts, Parsley, Habanero vinaigrette, Labneh, Leek ash, Tahini, Yuzu Aioli and black garlic Aioli – 45

Entrecote

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

Fish Roullade

Fish Sausage, Middle Eastern Kimchi, Spinach Stew, Egg Yolk Oil, Jus – 37

Sea fish fillet

Sea bass baked in Urfa biber butter, baby calamari stuffed with chard- goat cheese salad, chickpeas cream, Shushka pepper confit, tomatoes and Israeli saffron broth – 35

Scallops

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

Fried Halloumi

Moroccan couscous with tschirchi, artichokes ragout, sautéed vegetables in butter and jalapeno sauce – 29

Roasted Cauliflower

Pecan parsley pesto, Thai vinaigrette, Tahini, Tamarind, crispy shallots, crispy Cauliflower leaves – 33

Caesar salad

Romaine and baby gem lettuce, bulgur and lentils puffs, white anchovies, soft egg, lost bread, parmesan – 23
With fried chicken in beer and cumin batter – 29