

Food is coming soon.

MEZZE

Hummus Teller

Classic, Rote Bete oder Curry-Mango mit Pitabrot **8,90**
Hummus plate classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread

Dreierlei Hummus*

mit Pitabrot **15,90**
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip **6,90**
with homemade dip

Tulum Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Spinat, Lauch, Jungzwiebel, Tulum Käse, Dill, Zitronenzeste mit Shifka Tzatziki **7,90**
crispy filo filled with spinach, leek, spring onion, Tulum cheese, dill, lemon zest with Shifka tzatziki

Süßkartoffel aus dem Ofen

mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing **8,90**
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Babaganoush

Libanese Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa-Öl, Sauerteigbröseln und Petersilie **7,00**
Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Aubergine vom Grill

dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und Pitabrot **9,00**
Aubergine from the Charcoal Grill served with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and pita bread

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl **20,00**

Choose 3 different mezze dishes

*Dreierlei Hummus ist vom Mezze Trio leider ausgeschlossen // Dreierlei Hummus is excluded from the Mezze Trio

SALADS

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, eingelegten Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette **16,50**
Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Tuna Falafel Summer Salad

Tuna-Falafel mit spicy Shifka-Tzatziki, knackigen Salatherzen, Gurke, Stangensellerie und Sesamdressing **14,50**
Tuna falafel with spicy shifka tzatziki, crunchy salad hearts, cucumber, celery stalks and sesame dressing

MAIN

NENI-Style Kebab

Rinder-Lammköfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, griechischem Joghurt und Kräutersalat **17,50**
Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, Greek yoghurt and herb salad

Hähnchen-Shawarma

mit gerösteten roten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat **18,50**
Chicken shawarma with roasted red onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot **21,00**
Grilled strips of chicken, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina and pita bread

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba **15,90**
Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba

- mit Falafel + 4,50
with falafel

Hamshuka

NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot **17,50**
NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb served with pita bread

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli **19,50**
Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli

with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli **6,90**
Sweet potato fries with mango aioli

Zhug

Koriander-Chili-Pesto **2,90**
Coriander chili pesto

Harissa

Chili-Pesto **2,90**

Mango-Aioli **2,90**

DESSERT

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Eis und Pistazien **8,50**
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios

Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios

NENI's New York Cheesecake **7,00**

APERITIFS

Sicilian Spritz

Companion Sicilian Orange,
Sodawasser & Prosecco 9,00

Amalfi Tonic

Companion Amalfi Lemon, Tonic Water 9,00

Lillet Vive 7,50

Lillet, Tonic Water

Lillet Wild Berry 8,50

Hugo 8,00

Gin Tonic

Rutte Celery Gin, Tonic Water 10,50

Port Tonic

Graham's White Port, Tonic Water 8,50

Limonarak

Arak mit Zitrone & frischer Minze 8,00

Green Tel Aviv

Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic
Water 10,50

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 49,00

Crémant de Loire Rosé

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 9,00 / 0,75l 59,00

Laurent-Perrier La Cuvée

0,1l 14,00 / 0,75l 85,00

WINE

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2018 Sauvignon Blanc

„Mount Hermon Yarden“

Golan Heights Winery, Galiläa

0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

GERMANY

2018/2019 Riesling ‚Drache‘

Weingut von Winning, Pfalz

0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2018 Grauburgunder

„Sonett“

Weingut Dr. Heger, Baden

0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

AUSTRIA

2019 Grüner Veltliner

Weingut Loimer, Kamptal

0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

ITALY

2018/2019 Lugana I Frati

Ca Dei Frati, Lombardei

0,2l 11,00 / 0,75l 41,00

2019 Chardonnay

Borgo Molino, Venetien

0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

ROSÉ

BY THE GLASS

FRANCE

2019 Luberon Rosé

Famille Perrin, Provence

0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Syrah ‚Gamla‘

Golan Heights Winery, Galiläa

0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

ITALY

2019 Merlot

Borgo Molino, Venetien

0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2018 Primitivo Contrade

Li Veli, Puglia 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2016 Chianti Classico ‚Al

Limite‘

San Leonino, Toscana

0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

FRANCE

2017 Bordeaux Superieur

Chateau Sainte-Marie, Bordeaux 0,2l 8,50 / 0,75l

30,00

SPAIN

2016 Tempranillo Còdice

Tinto

Domino de Eguren, Castilla y León 0,2l 10,00 / 0,75l

35,00

Jahrgangswechsel vorbehalten.

Weine enthalten Sulfite.

BEER

Augustiner Bräu München

Edelstoff 0,5l 4,50

Weißbier 0,5l 5,00

Saison-Spezial-Bier 0,5l 5,00

Please ask our staff for details

Neumarkter Lammsbräu

Bio-Schankbier Alkoholfrei 0,33l 4,00

Bio-Weißbier Alkoholfrei 0,5l 5,00

SOFTDRINKS

Sodawasser 4,00 (pro Person)

tischweise, still oder mit Kohlensäure

Vöslauer

still und prickelnd 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50

Balis 0,25l 5,00

Basilikum-Ingwer-Limonade

Thomas Henry 0,2l 3,50

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 1l 8,00

NENI's Limonana 0,4l 4,00 / 1l

8,00

Frische Minze und Zitronensaft

Säfte 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

Apfel, Orange, Rhabarber, Maracujanektar,

Johannisbeernektar

Saftschorlen 0,2l 3,00 / 0,4l 4,50

fritz-kola 0,2l 3,50

fritz-kola zuckerfrei

mischmasch

fritz-kola mit orange

fritz-limo

fritz-limo orange

fritz-limo zitrone

fritz-spritz

bio-äpfelschorle

bio-rhabarberschorle

Elephant Bay Ice Tea

Mango-Pineapple oder Raspberry 0,33l 4,50

Red Bull / Sugarfree 0,25l 5,00

Kaffee, Tee oder Digestif?
Unser Team hilft gerne weiter.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer //

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene

und Zusatzstoffe.

Prices in Euro inc. VAT // Our staff will gladly

provide information about additives and allergens.