

Surprise your taste buds.

MEZZE

Hummus Teller

Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit Pitabrot 8.00 ^{vn}

Hummus plate - Beetroot with horseradish, curry-mango or classic served pita bread

Dreierlei Hummus mit Pitabrot 15.00
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip 6.50 ^{vn}

Babaganoush

Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa, Sauerteigbrotbrösel und Petersilie 7.00 ^{vn}
Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Tulum-Zigarren

Orientalische Frühlingsrollen, gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Shifka-Tzatziki 7.50 ^v

Oriental spring rolls filled with spinach and feta, served with shifka tsatsiki

Süßkartoffel aus dem Ofen

mit Salat, Kürbiskernen, Sauerrahm und Sesamdressing 8.00 ^v

Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Aubergine vom Grill

dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und Pitabrot 9.00 ^v

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*

SALAD

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, eingelegte Granatapfelkernen, Sojasauce, Erdnüsse, Karotten-Sake-Vinaigrette 16.50

Fried chicken with Asian salad, pickled 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

MAINS

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 marinierten Kräutern 18.50

Chicken shawarma with roasted red onion, smashed potato, garlic cream and marinated herbs

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, wachswieches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 15.50 v

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

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6.50 v

Sweet potato fries with mango aioli

Zhug

Koriander-Chili-Pesto 2.50 v

Coriander chili pesto

Harissa

Chili-Pesto 2.50 v

Chilli pesto

Mango-Aioli 2.50 v

DESSERT

Knafeh

 Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Glace 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 pistacios

NENI's New York Cheesecake 7.00

APÉRITIFS

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-apfelschorle

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.