

Surprise your taste buds.

PLANT BASED

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*

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*

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswweiches 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

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze

nach Wahl des Küchenchefs 20.00

3 different mezze dishes at the choice of the chef

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

FROM THE SEA

Tunesischer Thunfisch Salat

Salatherzen, Babykartoffeln, Harissa, Jalapeño Aioli, Amba,

Bio Eier, frische Kräuter 14.50

*Tunisian tuna salad, baby gem lettuce, baby potatoes, harissa, Jalapeño Aioli, amba, organic
egg, fresh herbs*

Ponzu Sashimi Lachs

Nussbutter, Schnittlauch, Japanischer Reis, Sesam 24,50

Ponzu Sashimi Salmon

Burnt Butter, Chives, Japanese Rice, Sesame

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salat

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

NENI Kebab

Freekeh, Aubergine, Cherrytomaten, Grüne Chili, Frische Kräuter,

Griechischer Joghurt 17.50

Maghreb Kebab

Freekeh, Aubergine, Cherry Tomatoes, Green Chilli, Fresh Herbs, Greek Yoghurt

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

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 ✓

Sweet potato fries with mango aioli

Zhug

Koriander-Chili-Pesto 2,50 ✓

Coriander chili pesto

Harissa

Chili-Pesto 2,50 ✓

Chilli pesto

Mango-Aioli 2,50 ✓

SOMETHING SWEET

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Glace 8.00 ✓
Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream

NENI's New York Cheesecake 7.00

APÉRITIFS

Lillet Vive 7,50

Lillet, Tonic Water

Sicilian Spritz

Companion Sicilian Orange,
Sodawasser & Prosecco 9,00

Amalfi Tonic

Companion Amalfi Lemon, Tonic Water 9,00

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

2020 Grüner Veltliner

NENI x Mrozowski, Weinviertel 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.