


LUNCH

NENI'S HAUSGEMACHTER HUMMUS TELLER  **A N** 7.00
NENI Klassik Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL   **F N O** 7.00
Limetten Ingwer Soja Tahina

SÜSSKARTOFFEL TABOULEH  **A G** 9.50
Labneh, Frische Kräuter, Granatapfel Melasse


ISRAELISCHER SALAT   **N** 12.50
Radieschen, Tomaten, Gurken, Dill, Koriander, Har Bracha Tahina


ROASTBEEF VOM HEREFORD-RIND  **L M N O** 15.00
Käferbohnsalat, Kernöl, Jungzwiebel, Har Bracha Tahina

ROTE RÜBEN HARISSA SUPPE  **G L** 7.00
Sauerrahm, Kren, Fermentiertes Spitzkraut, Kresse

LEVANTE SAUERTEIG PINSA MIT:

JERUSALEM CHICKEN **A F M N** 16.50
NENI Klassik Hummus, Huhn mit Jerusalemgewürz, Amba,
Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Jungzwiebel

PLANTED CHICKEN  **A F M N** 16.50
NENI Klassik Hummus, **Planted.Chicken** mit Jerusalemgewürz, Amba,
Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Jungzwiebel



SABICH  **A F M N** 15.00
Gebackene Melanzani, Weiches Bio Ei, NENI Klassik Hummus,
Frische Kräuter, Zhug, Har Bracha Tahina, Amba

WAGYU BOLITOS **A F G** 17.00
Matbucha, Pecorino, Rucola, Kalamata Oliven

GEGRILTEM OKTOPUS **A F G R** 17.00
Mangold Tomatenragout, Sauerrahm, Harissa Öl

ANATOLISCHEM KÄSE  **A F G H** 14.50
Gebranntes Gemüse, Har Bracha Tahina, Zhug, Mandeln

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC   **F H N** 8.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse

COCOA MOUSSE CAKE   **C F G** 8.50
Popcorn Obers, Geräuchertes Salz

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.