

# Chuzpeles

<b>GRÜNE ERBSEN SUPPE</b>	<b>6.50</b>
<b>GEGRILLTE AUBERGINE</b> <sup>A,F,G,K</sup>	<b>9.50</b>
· TOMATE · KÜMMEL · ZIEGENKÄSE · THYMIAN · TAHINI	
 <b>BLUMENKOHL</b> <sup>F,H</sup>	<b>9.50</b>
· SALZZITRONE · KNOBLAUCH BEURRE BLANC · MANDEL	
<b>ROTE BETE</b> <sup>F,G</sup>	<b>9.50</b>
· TAHINI JOGHURT · BLAUSCHIMMELKÄSE · BIRNEN	
<b>KRÄUTERSAITLINGE</b> <sup>A,D,E,F,I</sup>	<b>9.50</b>
· ESTRAGON · SELLERIE · EI	
<b>GRÜNE NOSH</b> <sup>D,E,G</sup>	<b>9.00</b>
· PAPRIKA · SCHUG · LABNEH	
<b>TOMATEN</b> <sup>D,F</sup>	<b>10.00</b>
· TOMATE · FETA · KALAMATA · HONIG	

 <b>OKTOPUS</b> <sup>A,B,D,F,K,M</sup>	<b>12.50</b>
· SCHWARZES PERLGRAUPEN RISOTTO · TOMATE · AJO BLANCO	
 <b>SPICY PRAWNS</b> <sup>C</sup>	<b>12.50</b>
· CHILI · ROMANA SALAT · KORIANDER · SALZZITRONE	
 <b>CALAMARI</b> <sup>B,D,F,K,L</sup>	<b>12.50</b>
· JOGHURT · TOMATEN · KRÄUTERSALAT	
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <sup>D,G,K,M</sup>	<b>13.00</b>
· JAKOBSMUSCHEL · ROTE ZWIEBEL · CHILI · POMELO	
<b>NEVE TZEDEK</b> <sup>A,D,E,F</sup>	<b>11.00</b>
· LAMMSCHULTER · GURKENJOGHURT · GRANATAPFEL	
<b>WONDER BALLS</b> <sup>A,G,L</sup>	<b>11.00</b>
· LAMMBÄLLCHEN · TOMATE · ZIMT · HUMMUS	
<b>DRY AGED ROASTBEEF</b> <sup>D,G,K</sup>	<b>12.50</b>
· BABA GANOUSH · PICKELS · CRUNCHY SCHALOTTEN	

# Hauptspeisen

 <b>GRILLTELLER MANI STYLE</b> <sup>D,E,F,K,L</sup>	
<b>KLEIN</b>	<b>27.00</b>
<b>GROSS</b>	<b>48.00</b>
· ENTRECÔTE · MAISHÄHNCHEN · LAMM · KALB · MERGUEZ · ZA'ATAR KARTOFFELN · DIPS & PICKELS	
<b>FLANK STEAK</b> <sup>D,E,F,G</sup>	
<b>200g</b>	<b>20.00</b>
<b>400g</b>	<b>38.00</b>
· PICO DE GALLO · TAHINI	
<b>LAMMCHOPS</b> <sup>A,D</sup>	<b>23.00</b>
· GRÜNE BOHNEN · MOGHRABIEH · MINZE	
<b>GEGRILLTER WOLFSBARSCH</b> <sup>B</sup>	<b>21.00</b>
· FISCH IM GANZEN SERVIERT · LIMETTEN · TAMARINDE · BERBERITZEN	
<b>PORTOBELLO VOM GRILL</b> <sup>A,F,H</sup>	<b>20.00</b>
· GEGRILLTE PORTOBELLO PILZE · MANDELCRÈME · COUSCOUS VERDE	



**STUBENKÜKEN FÜR ZWEI**<sup>A,D,F,G</sup> **35.00**

- DATTEL-ROSMARIN-KARAMELL
- ISRAELISCHER SALAT
- HUMMUS
- LABNEH & PITA

(VORBEREITUNGSZEIT 30 MIN)

# Dessert

<b>ROSENWASSER PAVLOVA</b> <sup>I</sup>	<b>8.50</b>
· LIMETTE · SAHNE · OBST	
<b>PEKANNUSS PIE</b> <sup>I</sup>	<b>8.50</b>
· AHORNSIRUP · TONKA · VANILLE	
<b>SCHOKOLADEN-GANACHE</b> <sup>A,F,I,N</sup>	<b>8.50</b>
· PASSIONSFRUCHT · BROWNIE · MARSHMALLOW	

WIR EMPFEHLEN

Vegetarische  
Chuzpeles



ZU DEN HAUPTGÄNGEN



= Specials

# Beilagen

**6.00**

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES  
SALAT GRÜN-ROT<sup>K</sup>  
HARISSA KARTOFFELN  
HUMMUS<sup>G</sup>

# Offene Weine

0.1l

## WEISS

2014 WEISSBURGUNDER · TROCKEN · BASSERMANN-JORDAN · PFALZ <sup>19</sup>	6.00
2015 RIESLING · TROCKEN · PETH-WETZ · RHEINHESSEN <sup>19</sup>	5.50
2013 FENDANT DU VALISE · CAVE VALCOMBE · WALLIS · SCHWEIZ <sup>19</sup>	6.50
2012 FUMÉ BLANC · DALTON WINERY · UPPER GALILEE · ISRAEL <sup>19</sup>	7.50

## ROSÉ

2014 ROSÉ · "LA CLARETTE" · KNIPSER · PFALZ · DEUTSCHLAND <sup>19</sup>	6.50
---	------

## ROT

2013 SPÄTBURGUNDER · "EINS ZU EINS" · TROCKEN · DIEHL · PFALZ <sup>19</sup>	6.00
2015 LUBERON · M.CHAPOUTIER · RHÔNE <sup>19</sup>	5.50
2013 "SEGAL" · BRÜDER CARMEI-ZWI-SEGAL · ISRAEL <sup>19</sup>	7.00
2014 CORBIÈRES AOP BIO · DOMAINE DE LUC <sup>19</sup>	7.50

# Champagner

<b>RUINART BRUT</b> <sup>3</sup>	0.1l	14.00
· BRUT		
· RUINART		
<b>ROSÉ</b> <sup>3</sup>	0.1l	15.00
· BRUT		
· RUINART		

# Bier

SAN MIGUEL <sup>3</sup>	0.33l	4.00
PERONI <sup>3</sup>	0.33l	5.00
GOLDSTAR <sup>3</sup>	0.33l	5.50
WEIHENSTEPHAN <sup>3</sup>	0.33l	5.00
· HELL KOSHER/ HEFEBIER		
SAN MIGUEL 0% <sup>3</sup>	0.33l	4.00

# Softdrinks

COLA <sup>2,3,5</sup>	0.2l	3.50
COLA LIGHT <sup>2,3,5,8,14</sup>	0.2l	3.50
COLA ZERO <sup>2,3,5</sup>	0.2l	3.50
THOMAS HENRY TONIC <sup>3</sup>	0.2l	3.50
THOMAS HENRY BITTER LEMON <sup>3,5,7</sup>	0.2l	3.50
THOMAS HENRY GINGER ALE <sup>3,5,7</sup>	0.2l	3.50
THOMAS HENRY SPICY GINGER <sup>3,5,7</sup>	0.2l	3.50
FEVER TREE TONIC <sup>3,5,7</sup>	0.2l	4.00
FENTIMANS 19:05 HERBAL <sup>3,5,7</sup>	0.2l	4.00

# Wasser

BADOIT <sup>3</sup>	0.33l	3.50
BADOIT <sup>3</sup>	0.75l	6.50
EVIAN	0.33l	3.50
EVIAN	0.75l	6.50

# Säfte / Nektar

RHABARBER	4.00
APFELSAFT NATURTRÜB	4.00
CRANBERRY	4.00
TOMATENSAFT	4.00
ORANGENSAFT	4.00

# Kaffee

ESPRESSO <sup>2</sup>	3.00
DOPPELTER ESPRESSO <sup>2</sup>	4.00

# Cocktails

<b>BOULEVADIER</b> <sup>5</sup>	12.00
· BOURBON WHISKEY	
· VERMOUTH · CAMPARI	
<b>MANHATTAN</b> <sup>5</sup>	12.00
· RYE WHISKEY · RED VERMOUTH	
· ANGOSTURA & ORANGE · BITTER	
<b>DRY MARTINI</b>	12.00
· DRY VERMOUTH	
· BOMBAY SAPPHIRE GIN	
<b>VODKA MARTINI</b>	12.00
· DRY VERMOUTH	
· GREY GOOSE VODKA	
<b>NEGRONI</b> <sup>5</sup>	12.00
· GIN · RED VERMOUTH · CAMPARI	
<b>PADOVANI</b> <sup>5</sup>	11.00
· MONKEY SHOULDER SCOTCH	
· ST. GERMAIN ELDERFLOWER LIQUEUR	

# Aperitif

<b>PINOT SEKT BRUT BA</b> <sup>3</sup>	0.1l	7.50
· TROCKEN		
· DIEHL		
· PFALZ		
<b>BRUT DE LUXE</b> <sup>3</sup>		7.50
· BOUVET- LADUBAY		
· LOIRE		
<b>COCCHI AMERICANO</b>		8.00
<b>COCCHI DI TORINO</b> <sup>5</sup>		8.00

1 mit Konservierungsstoff(en), 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Schwefeldioxid, 5 mit Farbstoff(en), 6 mit Schwärzungsmittel, 7 chininhaltig, 8 mit Aspartam-enthält eine Phenylalaninquelle, 9 genetisch verändert, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Eiklar, 12 mit Eiscreme, 13 Eis mit Pflanzenfett, 14 mit Süßungsmittel, 15 mit Phosphat, 16 mit Geschmacksverstärker, 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, 19 sulfathaltig, A Gluten, B Fisch, C Krebstiere, D Sulphite, E Sellerie, F Laktose/Milch, G Sesam, H Nüsse, I Eier, K Senf, L Soja, M Weichtiere