



# LUNCH

Mo – Fr | 12 – 15 h

## BASIS

### DOLMA

Mit Reis gefüllte Weinblätter  
Tomaten-Minze-Soße Pitabrot

### GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA

Spitzpaprika veganes Hack Gemüse-  
Couscous Kräuter Labneh Salatmix

### SABICH SANDWICH

Hummus Bio-Ei Aubergine Tomaten  
Gurke Rotkohl Zhug Amnba Salat

### SHAKSHUKA

Tomatensalsa Kichererbsen Tahini  
Paprika Bio-Eier hausgemachte Pita

### MAKLUBEH

Couscous Dattel Blumenkohl-  
röschen Nussmix Apfel-Curry-Soße

### GERÖSTETE SÜßKARTOFFEL

½ Süßkartoffel Spinat-Feta-Füllung  
Mandel Labneh Beilagensalat

## BEILAGE

Ohne Beilage 11,5€

Mit Feta-Schnee 13,5€

Mit Falafel 14€

Mit Grillkäse 14,5€

Mit Ziegenkäse 14,5€

Mit Bio-Rinder-Köfte 15€


Mit Hähnchen vom Privathof 16€

Mit Garnelen 17€

## DREIERLEI MEZZE 12€

Die Küche wählt aus.

## DESSERT 4,5€

Hausgemachtes Baklava oder selbstgemachtes Eis 

## MENÜ 24€

Mezzemix | Basis mit Beilage nach Wahl | Dessert oder Kaffeegetränk

Allergen-Hinweise – spricht uns gerne an. | Vegan 



ΜΙΓΟΥ

# LUNCH

Mo – Fr | 12 – 15 h

## DRINKS

Limonana 0,5l 5,5€ 1l 10,5€

Limonade mit Nanaminze und Zitrone

Detox-Limo 0,5l 5,5€ 1l 10,5€

Limonade mit Koriander und Zitronengras

EisTee 0,5l 5,5€ 1l 10,5€

Zitronen Tee mit Agave und Minze

Tafelwasser still / prickelnd 0,35l 3€ 1l 6,5€

Fritz Kola normal / zuckerfrei 0,33l 4,5€

Saftschorle 0,35l 4€ 0,5l 5,5€

Apfel / Apfel-Rhabarber / Apfel-Johannisbeere

Israelisches Bier hell / dunkel 0,33l 6€

Alster hausgemacht mit Biersorte nach Wahl 0,4l 6,5€

Rotwein Carignan, Israel 0,15l 6€

Weißwein Semillon, Israel 0,15l 6€

Rosé Barkan Rosé, Israel 0,15l 7,5€

Weißweinschorle 0,2l 6€

Roséschorle 0,2l 7,5€

---

Espresso / Doppio 2,5€ / 4€

Cafe Cremá 3,5€

Cappuccino 4€

Latte / Latte auf Eis 4,5€

Frischer Minztee 4,5€