

masel topf

Restaurant



vegetarisch (V)

Mezze

Kichererbsen Salat (V) 5,5 €

mit Minze, Avocado, Granatapfelkernen
Tahina und frischen Kräutern

Chick Peas Salad

with mint, avocado, pomegranate, tahina
and fresh herbs

Baba Ghanoush (V) 6,5 €

mit Granatapfelkernen und Matza Chips
with pomegranate and maza chips

Halloumi Salat (V) 7,0 €

mit Blattspinat, Pinienkernen,
Blaubeeren und Cherrytomaten
with spinach leaves, pines, blueberries
and cherry tomatoes

Israelischer Salat (V) 4,5 €

mit Tomate, Gurke, Paprika
Frühlingszwiebel und frischen Kräutern
with tomato, cucumber, bell pepper,
spring onion and fresh herbs

Hummus (V) 6,5 €

hausgemachter Hummus mit Tahina
Sauce, Harissa und Matza Chips
homemade hummus with tahina sauce,
harissa and maza chips

Tempura Kreplach 7,0 €

mit Hähnchen-Kräuter-Füllung, Tahina
und Harissa

with chicken-herb-filling, tahina and
harissa

Spicy Latkes 8,0 €

hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
und Wasabi-Majonaise
graved salmon on hash browns and
wasabi-mayonnaise

Black Cauliflower 5,5 €

Panierter Blumenkohl mit Trüffel-Sesam-
Sauce
breaded califlower with truffel sesame
sauce

Shrimps on fire 9,5 €

Knusprig panierte black tiger Schrimps
mit Mango-Sauce
Crunchy black tiger shrimps with
mango sauce

Tel Aviv Mezze Mix 17,0 €

gemischte Vorspeisenplatte mit unserer
Top Auswahl
mixed platter with our best selection

Suppen

Matze Ball Soup 6,0 €

Hühnerbrühe mit Matzeknödeln
chicken broth with matzo dumplings

Rote Linsen Suppe (V) 5,0 €

mit Minze, Beluga Linsen und Yoghurt
red lentils soup
with mint, beluga lentils and yoghurt

Enjoy the little things in life

masel topf

Restaurant



Salate

Masel Topf Salat (V) 8,5 €

mit Mangowürfeln und eingelegten mini Birnen, auf buntem Salat mit Cherrytomaten und Preiselbeeren-Dressing

with mango cubes and pickled mini pears, on mixed salad with cherry tomato and cranberry-dressing

wahlweise mit / optionally with

Ziegenkäse / goat cheese 4,5 €

Hähnchenbrust / chickenbreast 5,0 €

Garnelen / prawns 7,0 €

Auberginen Salat (V) 9,5 €

gegrillte Auberginen, Schafskäse, Parmesan, Ruccola, Cherrytomaten, eingelegte Paprika und Pesto Dressing

Eggplant salad

grilled eggplant, sheep cheese, parmesan, arugula, cherry tomatoes, pickled bell pepper and pesto dressing

Vegetarisch

Gegrillte Aubergine (V) 10,5 €

pikant marinierte gegrillte Aubergine mit Basmati Reis, Hummus und Granatapfelkernen

Grilled eggplant

spicy marinated grilled eggplant with basmati rice, hummus and pomegranate seeds

Falafel Teller (V) 11,0 €

mit Hummus, Baba Ghanoush, Cherrytomaten und saure Gurken, auf Fladenbrot serviert

Falafel plate

with hummus, baba ghanoush, cherry tomatoes and pickled cucumbers, served on flat bread

Veggie

makes

you

sexy

masel topf

Restaurant



Into the Blue

Fisch

Lachs im grünen Mantel 19,0 €

Lachsfilet im Zucchini-mantel, mit Wasabikartoffelpüree und Mango Salsa

Salmon in the green coat

filet of salmon in zucchini coat with wasabi mashed potatoes and mango salsa

Gefüllte Fisch 18,0 €

Zanderroulade auf blanchiertem Spinat, mit Herzoginkartoffeln und Weißwein-Sahne-Sauce

pikeperch roulade on blanched spinach with duchesse potatoe and whitewine-cream-sauce

Fleisch / Meat

Orientalisches Maishähnchen 15,0 €

Orientalisch gewürzte Maishähnchen-brust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen, dazu Grillgemüse und Apfel-Chilli-Chutney

Oriental chicken

oriental flavored corn fed chicken, filled with dried tomatoes and pines to grilled vegetables and apple-chilli-chutney

Lyulya 15,0 €

Rinderhack Spieß auf marinierten Zwiebeln, anbei Safranreis mit getrockneten Früchten und Cashewnüssen, dazu Granatapfelsauce

minced beef skewer on marinated onions, accompanied by saffron rice with dried fruits and cashew nuts and pomegranatesauce on the side

Mommes Flaischroulette 19,0 €

Kalbsrouladen gefüllt mit frischem Spinat, Käse und Aprikosen, dazu Ofengemüse und Kosherwein Sauce

Veal roulade filled with fresh spinach, cheese and apricots, on oven vegetables and kosherwine sauce

Jerusalem Grill 18,0 €

traditionell israelischer Grillteller mit Hähnchen, Rinderhackspieß, Falafel, Grillgemüse, Baba Ghanoush, saure Gurken, Harissa und Hummus, serviert auf Fladenbrot

tradititional israelian grill plate with chicken, minced beef skewer, falafel, grilled vegetables, baba ghanoush, pickled cucumbers, harissa and hummus, served on flatbread

Glückliches Lämmchen 17,0 €

Geschmorte Lammkeule mit Ofengemüse und Rotweinsauce

Lucky lamb

Stewed leg of lamb with oven vegetables and red wine sauce

masel topf

Restaurant



Dessert

Sawta's Fluden

6,0 €

Omas Dreischichtkuchen aus Mohn, Walnüssen und Äpfeln, mit Mangosorbet
Grandma's three layer cake with poppy seeds, walnuts and apples, to mango sorbet

Schoko Fondant

7,0 €

Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern aus weißer und dunkler Schokolade, dazu Vanilleeis
Chocolate cake with liquid core of white and dark chocolate, to vanilla ice cream

Green Baklava

6,0€

gefüllt mit Pistazien, in Minzsirup, dazu Matcha Eiscreme
filled with pistacio, in mint sirup, with matcha icecream

Eiscreme

pro Kugel / per scoop 2,5 €

Vanille / vanilla

Schokolade / chocolate

Mango Sorbet / mango sorbet (V)

Johannisberren Sorbet/ curant sorbet (V)

Nice to sweet you

Kennezeichnung

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 chininhaltig

4 mit Antioxidationsmitteln

5 mit Süßungsmitteln

6 enthält eine Phenylalaninquelle

7 Konservierungsstoffe