

# masel topf

Restaurant



## Set Menus

### Menü 1- Glücklich und Gesund 25 €

**1. Gang - Kichererbsen Salat**

mit Minze, Avocado, Granatapfelkerne, Tahina und frische Kräuter

**2. Gang - Falafel Teller** <sup>G, L</sup>

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

**3. Gang - Green Baklava** <sup>G, L</sup>

gefüllt mit Pistazien, in Minzsirup, dazu Matcha Eiscreme

### Menü 1- Happy go green 26 €

**1. Course - Chick Peas Salad**

with mint, avocado, pomegranate, tahina and fresh herbs

**2. Course - Falafel plate** <sup>G, L</sup>

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

**3. Course - Green Baklava** <sup>G, L</sup>

filled with pistacio, in mint sirup, with matcha icecream

### Menü 2- Orient Express 31 €

**1. Gang - Spicy Latkes** <sup>G</sup>

hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti und Wasabi-Majonaise

**2. Gang - Orientalisches Maishähnchen**

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

**3. Gang - Sawta's Fluden** <sup>G, L</sup>

Omas Dreischichtkuchen aus Mohn, Walnüssen und Äpfeln, mit Mangosorbet

### Menü 2- Orient Express 31 €

**1. Course - Spicy Latkes** <sup>G</sup>

graved salmon on hash browns and wasabi-mayonnaise

**2. Course - Oriental Chicken**

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

**3. Course - Sawta's Fluden** <sup>G, L</sup>

Grandma's three layer cake with poppy seeds, walnuts and apples, to mango sorbet

### Menü 3 - Reise nach Jerusalem 35 €

ab zwei Personen

p.P

**1. Gang - Tel Aviv Mezze Mix** <sup>G</sup>

gemischte Vorspeisenplatte mit unserer Top Auswahl

**2. Gang - Matze Ball Soup** <sup>G</sup>

Hühnerbrühe mit Matzknödeln

**3. Gang - Jerusalem Grill** <sup>G</sup>

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

**4. Gang - Dessert Mix** <sup>G, L</sup>

Saisonale Desserts zum teilen

### Menü 3 - Trip to Jerusalem 35 €

from two persons

p.P.

**1. Course - Tel Aviv Mezze Mix** <sup>G</sup>

mixed platter with our best selection

**2. Course - Matze Ball Soup** <sup>G</sup>

chicken broth with matzo dumplings

**3. Course - Jerusalem Grill** <sup>G</sup>

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

**4. Course - Dessert Mix** <sup>G, L</sup>

Saisonal desserts to share

# masel topf

Restaurant



vegetarisch (V)

## Mezze

**Kichererbsen Salat** (V) 6,0 €

mit Minze, Avocado, Granatapfelnkernen  
Tahina und frischen Kräutern

**Chick Peas Salad**

with mint, avocado, pomegranate, tahina  
and fresh herbs

**Baba Ghanoush** <sup>G</sup> (V) 7,0 €

mit Granatapfelnkernen und Matza Chips  
with pomegranate and maza chips

**Halloumi Salat** <sup>L</sup> (V) 7,5 €

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

**Israelischer Salat** (V) 5,0 €

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

**Hummus** <sup>G</sup> (V) 7,0 €

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

**Tempura Kreplach** <sup>G</sup> 7,5 €

mit Hähnchen-Kräuter-Füllung, Tahina  
und Harissa

with chicken-herb-filling, tahina and  
harissa

**Spicy Latkes** <sup>G</sup> 8,5 €

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

**Black Cauliflower** <sup>G</sup> (V) 6,5 €

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

**Shrimps on fire** <sup>G</sup> 10,5 €

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

**Tel Aviv Mezze Mix** <sup>G</sup> 19,0 €

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

## Suppen

**Matze Ball Soup** <sup>G</sup> 6,5 €

Hühnerbrühe mit Matzeknödeln  
chicken broth with matzo dumplings

**Rote Linsen Suppe** <sup>L</sup> (V) 5,5 €

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 Ⓥ 9,5 €

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 <sup>G, L</sup> 4,5 €

Hähnchenbrust / chickenbreast 5,0 €

Garnelen / prawns 7,0 €

### Auberginen Salat <sup>L</sup> Ⓥ 11,0 €

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 Ⓥ 12,0 €

pikant marinierte gegrillte Aubergine, dazu Safranreis mit getrockneten Früchten und Cashewnüssen, anbei Hummus und Granatapfelkerne

### Grilled eggplant

spicy marnated grilled eggplant to saffron rice with dried fruits and cashew nuts, accompanied by hummus and pomegranate seeds

### Falafel Teller <sup>G, L</sup> Ⓥ 15,0 €

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

### Falafel plate

with Halloumi cheese, 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** 20,0 €

Lachsfilet im Zucchini- und Wasabikartoffelpüree mit Mango Salsa

**Salmon in the green coat**

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

**Gefüllte Fisch**<sup>G,L</sup> 19,0 €

Zanderroulade auf blanchiertem Spinat, mit Herzoginkartoffeln und Weißweinsahne-Sauce

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

### Fleisch / Meat

**Orientalisches Maishähnchen** 17,0 €

Orientalisch gewürzte Maishähnchenbrust 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

**Mommes Fleischroulette**<sup>L</sup> 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

**Glückliches Lämmchen**<sup>G,L</sup> 23,0 €

Gegrilltes Lammkaree mit Bulgur-Schafskäse-Risotto und Pflaumensauce

**Lucky lamb**

grilled lamb chops with bulgur-sheepcheese-risotto and plumsauce

**Kalbsrückenfilet Rosè**<sup>L</sup> 21,0 €

mit Zweierlei Püree von Blumenkohl und Süßkartoffel, auf Preiselbeeren Sauce

**Veal tenderloin**

with two kind of puree of cauliflower and sweet potatoe on cranberry sauce

**Jerusalem Grill**<sup>G</sup> 19,0 €

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

# masel topf

Restaurant



## Dessert

**Sawta's Fluden** <sup>G, L</sup> 6,5 €

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** <sup>G, L</sup> 7,5 €

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** <sup>G, L</sup> 6,5 €

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 <sup>L</sup>  
Matcha <sup>L</sup>  
Mango Sorbet

# Nice to sweet you

Kennezeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 mit Antioxidationsmitteln
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 Konservierungsstoffe
- L enthält Laktose
- G enthält Gluten