

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** ^{G, L}
mit Halloumi Käse, Hummus, Baba Ghanoush, Cherrytomaten und saure Gurken, auf Fladenbrot serviert
- 3. Gang - Green Baklava** ^{G, L}
gefüllt mit Pistazien, in Minzsirup, dazu Matcha Eiscreme

Menü 2 - Orient Express 31 €

- 1. Gang - Spicy Latkes** ^G
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** ^{G, L}
Omas Dreischichtkuchen aus Mohn, Walnüssen und Äpfeln, mit Mangosorbet

Menü 3 - Reise nach Jerusalem 35 € ab zwei Personen p.P

- 1. Gang - Tel Aviv Mezze Mix** ^G
gemischte Vorspeisenplatte mit unserer Top Auswahl
- 2. Gang - Matze Ball Soup** ^G
Hühnerbrühe mit Matzknödeln
- 3. Gang - Jerusalem Grill** ^G
traditionell israelischer Grillteller mit Hähnchen, Rinderhackspieß, Falafel, Grillgemüse, Baba Ghanoush, saure Gurken, Harissa und Hummus, serviert auf Fladenbrot
- 4. Gang - Dessert Mix** ^{G, L}
Saisonale Desserts zum teilen

Menü 1 - Happy go green 25 €

- 1. Course - Chick Peas Salad**
with mint, avocado, pomegranate, tahina and fresh herbs
- 2. Course - Falafel plate** ^{G, L}
with Halloumi cheese, hummus, baba ghanoush, cherry tomatoes and pickled cucumbers, served on flat bread
- 3. Course - Green Baklava** ^{G, L}
filled with pistacio, in mint sirup, with matcha icecream

Menü 2 - Orient Express 31 €

- 1. Course - Spicy Latkes** ^G
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** ^{G, L}
Grandma's three layer cake with poppy seeds, walnuts and apples, to mango sorbet

Menü 3 - Trip to Jerusalem 35 € from two persons p.P.

- 1. Course - Tel Aviv Mezze Mix** ^G
mixed platter with our best selection
- 2. Course - Matze Ball Soup** ^G
chicken broth with matzo dumplings
- 3. Course - Jerusalem Grill** ^G
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** ^{G, L}
Saisonal desserts to share