

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 Schafskäse, Hummus, Baba Ghanoush, Cherrytomaten und saure Gurken, auf Fladenbrot serviert
- 3. Gang - Malabi** ^L
Chia-Pudding mit Maracuja, Himbeerpüree und Weißer Schokolade

Menü 2- Orient Expres 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 Matzeknödeln
- 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 frsh herbs
- 2. Course - Falafel plate** ^{G, L}
with sheepcheese, hummus, baba ghanoush, cherry tomatoes and pickled cucumbers, served on flat bread
- 3. Course - Malabi** ^L
Chia pudding with passion fruit, raspberry puree and white chocolate

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
traditioinal 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

masel topf

Restaurant



vegetarisch (V)

Mezze

Kichererbsen Salat (V) 6,0 €

mit Minze, Avocado, Granatapfelkernen
Tahina und frischen Kräutern

Chick Peas Salad

with mint, avocado, pomegranate, tahina
and fresh herbs

Baba Ghanoush ^G (V) 7,0 €

mit Granatapfelkernen und Matza Chips
with pomegranate and maza chips

Ziegenkäse Salat ^L (V) 7,5 €

Pinienkerne, wintersalat, Waldbeeren,
Balsamico-Honig-Dressing

Goatcheese Salad

pinen, wintersalad, berries, balsamico-
honey-dressing

Hummus ^G (V) 7,0 €

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

Tempura Kreplach ^G 7,5 €

mit Hähnchen-Kräuter-Füllung, Tahina
und Harissa

with chicken-herb-filling, tahina and
harissa

Spicy Latkes ^G 8,5 €

hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
und Wasabi-Majonaise

graved salmon on hash browns and
wasabi-mayonnaise

Black Cauliflower ^G (V) 6,5 €

Gebackener Blumenkohl mit Trüffel-
Sesam-Sauce

baked califlower with truffel sesame
sauce

Shrimps on fire ^G 10,5 €

Knusprig panierte black tiger Schrimps
mit Mango-Sauce

Crunchy black tiger shrimps with Mango-
sauce

Tel Aviv Mezze Mix ^G 19,0 €

gemischte Vorspeisenplatte mit unserer
Top Auswahl

mixed platter with our best selection

Suppen

Matze Ball Soup ^G 6,5 €

Hühnerbrühe mit Matzeknödeln
chicken broth with matzo dumplings

Kürbiscremesuppe ^L (V) 6,0 €

mit gerösteten Mandeln

pumpkin cream soup

with roastet almonds

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 ^{G, L} 4,5 €

Hähnchensteak / chickensteak 5,0 €

Garnelen / prawns 7,0 €

Auberginen Salat ^L Ⓥ 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 ^{G, L} Ⓥ 15,0 €

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

Falafel plate

with sheepcheese, 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-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^{G,L} 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 18,0 €

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

Kalbsrückenfilet Rosè^L 22,0 €

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

Mommes Flaischroulette^L 20,0 €

Kalbsrouladen gefüllt mit Datteln, Pflaumen und Walnüssen, dazu gebackene Süßkartoffeln mit Tahina-Dill-Creme-Fraiche und Kosherwein Sauce

Veal roulade filled with date, plum and walnut, next to baked sweetpotatoe with tahina-dill-cream and kosherwine sauce

Jerusalem Grill^G 19,5 €

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

Lämmchen und Zatar^L 21,0 €

Geschmorte Lammhaxe mit Zatar-Kartoffelpüree und Granatapfelsauce

lamb and Zatar

stewed lamb shank with zatar-mashed-potatoes and pomegranate sauce

masel topf

Restaurant



Dessert

Sawta's Fluden ^{G, L} 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 ^{G, L} 7,5 €

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

Malabi ^L 6,5 €

Chia-Pudding mit Maracuja, Himbeerpüree und Weißer Schokolade
Chia pudding with passion fruit, raspberry puree and white chocolate

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