

masel topf

Restaurant



Mittagsspecial

verfügbar von 12:00-16:00 zum vor Ort
durchgehend zum mitnehmen

Pitas^G

Dr. Shawarma

5,5 €

gegrilltes Hähnchen, gegrillte Aubergine,
Hummus, Israelischer Salat, Harissa,
Tahina und Mango Sauce

Sabich

5,5 €

gegrillte Aubergine, Hummus,
gekochtes Ei, Harissa, Israelischer
Salat, Tahina und Mango Sauce

Boss Falafel



5,5 €

Falafel, gegrillte Aubergine, Hummus,
Israelischer Salat, Harissa, Tahina und
Mango Sauce

Tel Aciv Bowl^{G, L}

Chicken

8,5 €

gegrilltes Hähnchen, gegrillte Aubergine,
Hummus, Baba Ghanoush, Israelischer
Salat, Mix-Salatblätter, Harissa,
gekochtes Ei, Tahina, Mango Sauce

Vegetarisch

8,5 €

Schafskäse, gegrillte Aubergine,
Hummus, Baba Ghanoush, Israelischer
Salat, Mix-Salatblätter, Harissa,
gekochtes Ei, Tahina, Mango Sauce

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 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 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 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 - 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

4. Gang - Dessert Mix ^{G, L}

Saisonale Desserts zum teilen

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

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,

Black Cauliflower^G (V) 6,5 €

Gebackener Blumenkohl mit Trüffel-
Sesam-Sauce

baked califlower with truffel sesame
sauce

Baba Ghanoush^G (V) 7,0 €

mit Granatapfelkernen und Matza
Chips

with pomegranate and maza chips

Hummus^G (V) 7,0 €

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

Masel Topf Mezze Mix p.P 12,0 €

Alle unsere Vorspeisen auf einer Platte
bestellbar ab 4 Personen

Spicy Latkes^G 8,5 €

hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
und Wasabi-Majonaise

graved salmon on hash browns and
wasabi-mayonnaise

Mint Chicken 7,0 €

Hähnchenspieße in einer Marinade aus
Minze Koriander, Chilli und Knoblauch,
dazu Mango-Zitronen-Senf sauce

Chickenskewer in a marinade of Mint,
Coriander, Chili and Garlic,
accompanied by a sauce of mango,

Parmesan Shrimps^G 12,5 €

In Parmesan und Panko knusprig
panierte black tiger Schrimps mit
Ananas-Chili-Sauce

In parmesan and panko breaded black
tiger shrimps with pineapple chili
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 7,0 €

Hühnerbrühe mit Matzeknödeln
chicken broth with matzo dumplings

Spargelcremesuppe^L (V) 9,5 €

mit Kräuter-Chilli-Öl
Asparagus soup with herb chilioil

Enjoy the little things in life

masel topf

Restaurant



Salate

Masel Topf Salat (V) 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

Auberginen Salat^L (V) 11,0 €

Flammierte Auberginen, Pinienkerne Schafskäse, Granatapfelkerne, Ruccola, Cherrytomaten, Tahina und Olivenöl

Eggplant salad

flamed eggplant, pines, sheep cheese, pomegranate, arugula, cherry tomatoes, tahina and olive oils

wahlweise mit / optionally with

Hähnchensteak / chickensteak

Garnelen / prawns

Vegetarische Hauptspeisen

Gegrillte Aubergine (V) 12,0 €

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

Grilled eggplant

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

Falafel Teller^{G, L} (V) 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

masel topf

Restaurant



Fisch

Gefillte Fisch ^{G, L} 19,0 €

Zanderroulade auf Schnittlauch-Kartoffelpüree, mit Weißwein-Sahne-Sauce, Kalamata Oliven Tapenade und kandierten Tomaten

Lachs mit Spargel ^L 24,0 €

Gebratenes Lachsfilet mit weißen Spargel und einer Salsa aus Pinienkernen, Kalamata Olivien, Rosinen und Cranberries

Fleisch / Meat

Orientalisches Maishähnchen 18,0 €

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

Lammhaxe ^{G, L} 23,0 €

in Rotweinsauce und Sumac geschmorte Lammhaxe mit Israelischem Couscous

Brisket ^L 20,0 €

in Kardamon-Kaffee geschmorte Rinderbrust mit Trüffelpolenta und Zaatar Champignons

Jerusalem Grill ^G 19,5 €

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



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} 8,0 €

Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern aus weißer und dunkler Schokolade, dazu schwarze Sesam Eiscreme

Chocolate cake with liquid core of white and dark chocolate, to black sesam icecream

Malabi^L 6,5 €

Chia-Pudding mit Maracuja, Himbeerpüree und Weißer Schokolade

Chia pudding with passion fruit, raspberry puree and white chocolate

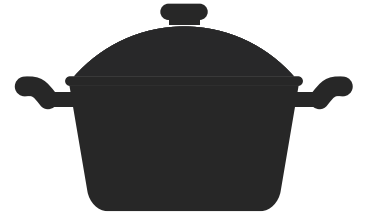
Nice to sweet you

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

masel topf

Restaurant



Alkoholfrei Getränke

Limonana 0,3 l Gl. **4 €**

**Hausgemachte Limonade
aus Minzsirup,
Zitronensaft und
Mineralwasser**

Klassik
Himbeere
Mango

Softdrinks 0,2 l Fl. **3 €**

Cola / Zero
Fanta
Sprite
Mezzo Mix
Ginger Ale
Tonic Water

Saft/Schorle 0,3 l Gl. **3 €**

Apfel
Orange
Rhabarber Nektar

Kaffee Getränke

Tasse / Glas

Kardamon Kaffee	3,0 €
Normaler Kaffee	2,2 €
Esspresso	2,2 €
Capucchino	3,2 €
Milchkaffee	3,5 €
Latte Macchiato	3,5 €

Tee

Tasse / Glas

Heiße Limonana - 3,5 € **Hausgemachtem Minzsirup, Zitronensaft, und heißem Wasser**

Nana Tee - Minze & Honig	3,5 €
Ingwer Limette	3,5 €
Grüner Tee	3,0 €
Schwarzer Tee	3,0 €
Früchte Tee	3,0 €

Wasser Taunusquelle

Still / mit Sprudel 0,75 l Fl.	6 €
Still / mit Sprudel 0,25 l Fl.	2,4 €

masel topf

Restaurant



Alkoholische Getränke

Apéritif 7 €

Limonana Spritz

Hausgemachtes Minzsirup,
Zitronensaft, Prosecco

Hugo

Aperol Spritz

Cocktails 9 €

Moscow Mule -

Wodka, Spicy Ginger,
Limette, Gurke

Heavy Limonana -

Spirit, Hausgemachtes Minzsirup,
Zitronensaft, Sprudelwasser, Minze, Limette

Caipirinha -

Pitu, Limette, Brauner Rohrzucker

Mojito -

Havana Club, Limettensaft,
Brauner Rohrzucker, Minze

Cuba Libre -

Havana Club, Limette, Cola

Limonana Martini -

Blue Sapphire, Limonana Sirup, Minze,
Zitrone, Gurke

Watermelon Man -

Wodka, Wassermelonen Likör,
Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

Spirituosen 4 cl Gl.

Arak 5 €

Absolut Vodka 5 €

Johnny Walker Red 5 €

Blue Sapphire Gin 5 €

Havana Club Rum 5 €

Hennessy Cognac 7 €

Baile's Irish Cream 5 €

Williamsbirne Schladerer 6 €

Himbeergeist Schladerer 6 €

Bier vom Fass .

Lübzer 0,3 l 4 €

Lübzer 0,5 l 5 €

Flaschenbier 0,5 l Fl 5 €

Erdinger Hefe Hell

Erdinger Hefe Dunkel

Erdinger Hefe Alkoholfrei

Erdinger Kristal

Flaschenbier 0,3 l Fl 4 €

Pils Lübzer Alkoholfrei

masel topf

Restaurant



Weiß Wein

Offene Weine	0,1l	0,25l	0,75l Flasche
Chardonay und Columbard 2019, Recana, Israel , Feine Aromen von tropische Früchte Zitrus und Sonnenblumen, mit erfrischender Säure	6,4 €	14,5 €	39 €
Weißer Burgunder 2019, Weingut Lucashof, Pfalz , Verführerrischer Duft nach Mandeln und Aprikosen, der Wein ist gut strukturiert, hat viel Saft und einen fruchtbetonten Nachhall	4,9 €	11 €	31 €
Sauvignon Blanc 2019, Weingut Triebaumer, Österreich Strohgelb und strahlend, mineralisch geprägt. Trocken mit anregender Fruchtstärke. Saftig und geschmeidig.	4,9 €	11 €	31 €
Grauer Burgunder 2019, Kabinett trocken, Weingut Porzelt, Pfalz Typischer Grauburgunder der Pfalz. Vollmundig, mit weichem Fruchtaroma und animierender Säure.	4,9 €	11 €	31 €
Riesling QbA 2019, Weingut Landgraf, Rheinhessen, trocken würziger Duft voller und vielschichtiger Geschmack mit toller Saftigkeit und Balance am Gaumen.	4,9 €	11 €	31 €
Riesling QbA 2019, Frank Brohl, Pünderich, Mosel, feinherb Fruchtig süffiger Moselwein. Erfrischend, mit bekömmlicher Säure und einer dezenten Spur von Süße. Sehr harmonisch und unbeschwert.	4,9 €	11 €	31 €

Hauswein Weiß

0,2l	6 €
0,5l	14 €

Prosecco Spumante DOC extra Dry

0,2l Fl	11 €
0,75l Fl	30 €

Champagner Veuve Clicquot

0,75l Fl	99 €
----------	------