



masel topf

MITTAGSSPECIAL

Mo-Fr 12:00-16:00

Frisch, schnell & köstlich

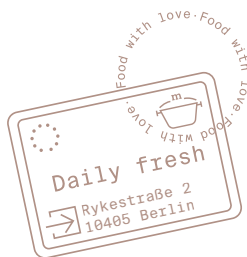
Tel Aviv Bowl

Chicken 13,5€

Gegrilltes Hähnchen, Aubergine, Hummus, Baba Ghanoush, israelischer Salat, gekochtes Ei, Tahina und Mango-Sauce.

Vegetarisch 13,0€

Schafskäse, Aubergine, Hummus, Baba Ghanoush, israelischer Salat, gekochtes Ei, Tahina und Mango-Sauce.



Pitas

Gefüllt mit einer Auswahl an frischen Zutaten, begleitet von einer hausgemachten Sauce:

Dr. Shawarma 9,0€

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

Boss Falafel 8,0€

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

Sabich 8,0€

Gebratene Aubergine, Hummus, Tahina, gekochtes Ei, Tomaten, Gurken und Amba-Sauce.

Shakshuka

Shakshuka 12,0€

Ragout aus Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit pochierten Eiern und Pita

Wahlweise mit

frischem Schafskäse	3,0€
frittierten Auberginen	2,0€
frische Avocado	2,5€

Frisch gepresste Säfte

Easy Morning 6,0€

Apfel, Sellerie, Orange

Green Rider 6,0€

Gurke, Apfel, Minze, Zitrone

Red Sea 6,0€

Rote Beete, Karotte, Apfel

Health Shot 2,0€

Kleine Portion Power:
Ingwer und Orange.

Orangensaft 6,0€

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergienkarte.



masel topf

SET MENÜ

Konstantins Familien Menü

Menü 1 32€ Glücklich und Gesund

Vorspeise

Ziegenkäse-Sala

mit gemischtem Salat, Pinienkerne, Nektarinen und Balsamico Honig Dressing

Hauptgang

Falafel Teller

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

Dessert

Hafer Malabi

Hafermilch-Rosenwasser-Pudding mit Minze und Erdbeerpüree

Menü 2 36€ Orient Express

Vorspeise

Pastrami Latkes

Pastrami-Style gebeizter Lachs auf Kartoffelrösti und Dill Creme Fraiche

Hauptgang

Levantine Chicken Shkmeruli

Zartes Maishähnchen mit Knochen in einer samtigen Knoblauch-Rahmsauce, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Kräuteröl

Dessert

Salted Caramel Chocchoc

Mürbeiteigkuchen aus dunkler Schokolade mit gesalzenem Karamel Überzug

Menü 3 41€ per Person Reise nach Jerusalem

Wählbar ab zwei Personen

Vorspeise

Tel Aviv Mezze Mix

Gemischte Vorspeisenplatte mit unserer Top Auswahl

Zwischengang

Matze Ball Soup

Hühnerbrühe mit Matzeknödeln

Hauptgang

Jerusalem Grill

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

Dessert

Dessertauswahl

vom Chefkoch

Dessert-Mix zum teilen

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergenekarte.



masel topf

MEZZE

Ziegenkäse-Salat  **9€**
Mit gemischtem Salat, Pinienkernen, frische Nektarinen und Balsamico Honig Dressing

Black Cauliflower  **12,5€**
Gerösteter Blumenkohl mit Trüffel-Sesam-Sauce

Baba Ghanoush  **10,5€**
Auberginenpüree mit Tahina, Granatapfel und frischem Pita

Hummus  **8,5€**
Hausgemachter Hummus mit Tahina Sauce, Harissa und Pita

Käse-Dill Rolle  **9,0€**
Knusprige Filoteigrolle mit körnigem Frischkäse, Dill und Frühlingszwiebeln gefüllt

Pastrami Latkes **13,0€**
Pastrami style gebeizter Lachs auf Kartoffelrösti und Dill Creme Fraiche

Leri's Signature: Eggplant Roll  **10,5€**
Gebratene Auberginenröllchen, gefüllt mit frischem Koriander und Knoblauch. Dazu eine cremige Rote Bete - Tahinisauce

Parmesan Shrimps **14,5€**
In Parmesan und Panko knusprig panierte black tiger shrimps mit AnanasChilli-Sauce

Tel Aviv Mezze Mix **25€**
gemischte Vorspeisenplatte mit unserer Top Auswahl

Vlads Empfehlung

Masel Topf Mezze Mix **16,0€ per Person**
Fast alle unsere Vorspeisen auf einer Platte, bestellbar ab 4 Personen



SUPPEN

Matze Ball Suppe **9,0€**
Hühnerbrühe mit Matzeknödeln

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergenekarte.



masetopf

VEGETARISCH

Masel Topf Salat 16,5€

Aromatische Tomaten, Gurken, Kalamata Oliven, Minze, Sumac, Joghurt, Sonnenblumenkerne und knuspriges Zaatar Pita.

wahlweise mit

Gegrilltem Hähnchensteak 6,5€
Marinierten Garnelen 8,0€

Auberginen Salat 15,0€

Flambierte Auberginen, Pinienkerne Schafskäse, Hummus, Granatapfelkerne, Ruccola, Cherrytomaten, Tahina und Olivenöl

Aubergine & Couscous 19,0€

Geschmorte Aubergine in Tomaten-Thymian-Sauce mit grünen Oliven, serviert mit Couscous und eingelegter Zitrone.

Blumenkohl & S-Chug 19,0€

Knuspriger Blumenkohl mit S-Chug-Sauce, Rote-Bete-Tahina, Harissa und Pinienkernen für den perfekten Crunch

Gasts Favorite

Falafel Teller 18,0€

In Fladenbrotschale mit Schafskäse, Hummus, Baba Ghanoush, Harissa, GrillGemüse, Tahina, Kräuter und saure Gurken

FISCH UND FLEISCH

Dorado & Zitrone 26€

Knusprig Doradefilet mit leichter Mangold-Spinat-Füllung, serviert auf Gnocchi in eingelegter Zitronen Sauce.

Levantine Chicken Shkmeruli 23,5€

Zartes Maishähnchen mit Knochen in einer samtigen Knoblauch-Rahmsauce, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Kräuteröl

Kalbs-Short Ribs auf Challah 25,5€

Zart geschmorte Kalbs-Short Ribs in Rotwein Sauce auf Challah mit Salsa & Topinambur-Chips.

Grill-Lamm 24,5€

gegrilltes Lamm am Spieß in Basilikum und Paprika mariniert mit Kartoffeln in Salzkruste und Parpika-Knoblauch-Koriander Sauce

Best Seller

Jerusalem Grill 26,5€

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

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergienkarte.



masetopf

DESSERTS

NY Cheesecake

9,5€

New York Style Cheesecake mit geschlagener Sahne aus Orangenblütenwasser und Sumac, anbei Beerenkompott

Salted Caramel & Chocchoc

8,5€

Mürbeteigkuchen aus dunkler Schokolade mit gealzenem Tahina-Karamel Überzug

Hafer Malabi

8,0€

Hafermilch-Rosenwasser-Pudding mit Minze und Erdbeerpüree



Legende



Vegetarisch

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergenekarte.



masel topf

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Limonana

6,0€

Hausgemachte Limonade aus Minzsirup, Zitronensaft und Sprudelwasser

Optionen

Klassik

Himbeere + 0,5€

Mango + 0,5€

Leris Kreaktion

Estragon-Limonana

6,0€

Hausgemachte Limonade aus Estragonsirup, Zitronensaft und Sprudelwasser

Softdrinks 0,3L Fl.

3,5€

Cola /Zero

Fanta

Sprite

Mezzo Mix

Ginger Ale

Tonic Water

Saft/Schorle 0,3L Gl.

4,5€

Apfel

Orange

Rhabarber Nektar

Wasser Selters

7,0€

Still/mit Sprudel 0,75L Fl.

Wasser Selters

3,5€

Still/mit Sprudel 0,25L Fl.

Kaffee Getränke Tasse/Glas

Kardamon Kaffee 3,5€

Cafe Crema 3,0€

Esspresso 2,5€

Esspresso Machiatto 3,2€

Capuccino 4,0€

Milchkaffee 4,5€

Latte Macchiato 4,5€

Doppelter Kaffee 4,5€

Doppelter Esspresso 4,0€

Eis Latte

6,0€

Eiskaffee

5,0€

Alle milchhaltigen Getränke können auch mit Hafermilch hergestellt werden, gegen einen Aufpreis von 1,00€

Tee Tasse/Glas

Heiße Limonana

4,5€

Hausgemachtem Minzsirup, Zitronensaft, und heißem Wasser

Nana Tee - Minze & Honig 4,5€

Ingwer Limette 4,5€

Grüner Tee 4,0€

Schwarzer Tee 4,0€

Früchte Tee 4,0€

Kamille Tee 4,0€



Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergienekarte.



masel topf

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Apéritif 0,2L Gl. **9,0€**

Best Seller

Limonana Spritz

Hausgemachte Limonade aus Minzsirup, Zitronensaft und Sprudelwasser

Aperol Spritz	9,0€
Vino Frizzante	9,0€
Mimosa	9,0€
Kir Royal	9,0€

Glühwein Limonana **7,0€**

Wein, Baharat, Ingwer, Zimt, Nelken und Limonana Sirup (nur im Winter)

Bier vom Fass

Veltins 0,3L	5,0€
Veltins 0,5L	6,0€
Radler 0,5L	6,0€

Flaschenbier 0,5L 1Fl. **6,0€**

Maisel's Hefe Hell
Maisel's Hefe Dunkel
Maisel's Hefe Alkoholfrei
Maisel's Kristal

Flaschenbier 0,3L 1Fl. **5,0€**

Veltins Alkoholfrei

Spirituosen 4cl Gl.

Arak	5,5€
Tubi 60	7,0€
Absolut Vodka	5,5€
Whisky Hightland Park 14	10,0€
Blue Sapphire Gin	5,5€
Hennessy Cognac	8,0€
Williamsbirne Schladerer	6,5€
Himbeergeist Schladerer	6,5€

Cocktails **12,0€**

MT Special

Heavy Limonana

Vodka, Hausgemachtes Minzsirup, Zitronensaft, Sprudelwasser, Minze, Limette

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft, Läuterzucker, Soda

Tel Aviv Mule

+1,5€

Tubi 60, Spicy Ginger, Orange, Gurke

Raspberry Thyme Smash

Blue Sapphire, Himbeeren Püree, Thymian, Limonana Sirup und Limette

Negroni

Gin, Vermouth, Campari, Orangenzeste

Masel Topf Cardamom Twist

Wodka, Prosecco, grüner Kardamom, Estragon, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin & Tonic

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergienkarte.



maset topf

WEISS WEIN

	0,11	0,21	0,75l
Columbard & Sauvignon Blanc 2022, Recanti, Israel	7,6€	13,7€	42€
Feine Aromen von tropische Früchte Zitrus und Sonnenblumen, mit erfrischender Säude			
Med Blend 2021, Recanati, Israel			60€
Mittel bis kräftig vom Geschmack, feine Frische und Spritzigkeit, Hauch von Zitrusfrucht			
Sauvignon Blanc 2023, Zion Winery, Israel	6,3€	11,0€	35€
Trocken, fruchtig und frisch mit einem sanften, runden Abgang und aromatischen leichten Körper.			
Weißer Burgunder 2023, Münzberg, Pfalz	6,3€	11,3€	35€
feine Düfte von gelben Früchten, zarte florale und leicht nussige Noten, runder Abgang			
Sauvignon Blanc 2023, Triebaumer, Österreich	6,8€	12,1€	38€
Strohgelb und strahlend, mineralisch geprägt. Trocken mit anregender Fruchtstärke. Saftig und geschmeidig.			
Grauer Burgunder 2024, Pfaffmann, Pfalz	5,1€	9,0€	28€
Duft nach Ananas, reifer Apfel und Birne dominieren das Bouquet. Gute Balance und Frische.			
Riesling 2024,50Grad-Schloss Joahnnisburg,Rheingau	4,8€	8,5€	27€
erfrischender trockener Riesling mit Aromen aus grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißen Steinobst, mit einem Hauch von blumigen Noten			
Riesling feinherb 2023, Maximin Grünhaus, Mosel	4,8€	8,5€	27€
Edition Schiefer, weißer Pfirsich, Melone, Ananas und reife Äpfel, gute Balance, saftig und frisch.			
Hauswein Weiß	0,21 0,5L	7,0€ 15,5€	
Vino Frizzante Vinicla Serena	0,1L Gl.	5€	
Bouvet, Cremant de Loire, Brut	0,75L F1	36€	
Champagner Veuve Clicquot	0,75L F1	99€	



masel topf

ROT WEIN

	0,11	0,21	0,75l
Cabernet Sauvignon & Syrah 2023, Recanati, Israel	7,6€	13,7€	42€
runder ausgewogener Charakter, mit würziger schwarzer Johannisbeere und Erdbeernote			
Spätburgunder&Dornfelder 2023, Gehlen, Mosel	6,0€	10,7€	33€
Cuvee, Vollmundiges und samtig. Fruchtiges Aroma mit leicht süßlichem Duft nach roten Früchte			
Nero d'Avola 2024, Mandrarossa, Sizilien, Italien	6,3€	11,1€	35€
Intensives rote Farbe, Aromen von schwarzer Kirsche und ein Hauch von Gewürzen, frisch und ausbalanciert			
Merlot 2024, Zion Winery, Israel	6,4€	11,4€	36€
leichte Fruchtaromen, gut ausbalanciert mit mittlerem Körper und weichen Tanninen und fruchtigem Abgang			
Terra Perduta Rosso 2023, Toscana, Italien	7,6€	13,7€	42€
Cuvee aus Sangiovese, Cabernet und Merlot, Aromen aus dunklen Beeren und Kirsche, weiche und seidige Textur			

Rosé Weine

Merlot Rose 2024, Pfaffmann, Pfalz	4,5€	7,9€	25€
Saftige Fruchtaromen, sommerliche Frische. rote Johannisbeere und Himbeeren, Zitrusnote, leicht und frisch			
Gris de Marselain 2021, Recanati, Israel			51€
Mittel bis kräftiger Geschmack, frisch und elegant. Perfekt zum Sonnenuntergang in Tel-Aviv			

Petit Sirah Reserve 2018, Recanati, Israel			78€
Aromen von trockenen Früchten, Pflaumen, Leder, Tabak, schwarze Früchte und Kaffee.			
Rioja 2021, Montecillo, Spanien			50€
Einladender Duft nach Vanille, roten Früchten, Veilchen und Tabak, Zartledrig und samtig			
Primitivo, Palmovera 2022, Italien			50€
Vollmundiger, intensive Aromen von Kirschen und Pflaumen mit leichten Tanninen			
Med Blend, 2019, Recanati, Israel			60€
eher Leicht vom Geschmack, besonders weich und samtig			

Hauswein Rot	0,21	7,0€
	0,5L	15,5€

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Allergienkarte.

alle Weine enthalten Sulfite
Jahrgänge können abweichen