

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, Granatapfelnkernen
Tahina und frischen Kräutern

Chick Peas Salad

with mint, avocado, pomegranate, tahina
and fresh herbs

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 Granatapfelnkernen und Matza Chips
with pomegranate and maza chips

Ziegenkäse Salat ^L (V) 7,5 €

Pinienkerne, wintersalat, Waldbeeren,
Balsamico-Honig-Dressing

Goatcheese Salad

pinen, wintersalat, 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

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, lemon and mustard

Shrimps on fire 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

Selleriecremesuppe ^L (V) 7,0 €

mit gebratenen Pfifferlingen

celery cream soup

with seared chanterelles

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

Auberginen Salat ^L Ⓥ 11,0 €

Flammbierte 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

Ziegenkäse / goat cheese ^{G, L} 4,5 €

Hähnchensteak / chickensteak 5,0 €

Garnelen / prawns 7,0 €

Vegetarisch

Gegrillte Aubergine Ⓥ 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} Ⓥ 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



Into the Blue

Fisch

Lachs und Zuckerschoten 20,0 €

Gebratenes Lachsfilet mit Ingwer-Knoblauch-Zuckerschoten und Balsamico-Sahne-Sauce

Salmon and peas

roasted filet of salmon with ginger-garlic-sugar-pods and balsamico cream sauce

Gefüllte Fisch^{G,L} 19,0 €

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

pikeperch roulade on chives-mashed potatoes, with white wine-cream sauce, kalamata olives tapenade and candied tomatoes

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

Lamm und Aubergine^L 23,0 €

Lammkaree mit einer Kruste aus Petersilie, Rosamrin und Knoblauch, anbei Püree aus geräuchten Auberginen und Feigensauce

lamb and eggplant

lamb karree with a crust of parsley, rosemary and garlic, to mashed smoked eggplant and fig sauce

Mommes Fleischroulette^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

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} 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