

EXODUS. *by Aviv Moshe*

Starter

Focaccia aus dem Steinofen

Dip aus eingelegten Zitronen, Arisa Tahini und gewürzten Oliven

9,00 €

Endiviensalat

an einer Honig – Senf - Vinaigrette, knusprigen Ziegenkäse und karamellisierten Cashewnüssen

9,00 €

Auberginen Carpaccio

verfeinert mit Tahini, Candy Datteln, Granatapfelkernen, Chili, Radieschen und Pekannüssen

11,00 €

Rinderfilet Carpaccio

Tomatensamen, Senfsorbet, Rucola und Parmesan

13,00 €

Gnocchi

in Zitronenbutter geschwenkt, mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Pak Choi dazu Parmesan und Croutons

10,00 €

Hühnerleberpastete

an einem Zimt Toast und Kirschtomatenmarmelade

9,00 €

Kalbsfleisch Baklava

an Kokoscreme, Dattelhonig, Tahini und Pistazien

11,00 €

Trüffelrisotto

mit Pilzen, Tomatenconfit und Krustenkrümel

12,00 €

Seefisch – Tatar

Taboulé – Mandeln, Cranberries, Datteln, Sumach, Zitronenvinaigrette und Gewürz - Bruschetta

14,00 €

EXODUS. *by Aviv Moshe*

Hauptgerichte

Rinderfilet auf Kartoffelpüree an Rotwein – Feigen – Vanillesauce	26,00 €
Entrecote Burger Brioche - Brot , rote Butter, eingelegtes Eigelb und Kartoffel Chunks	16,00 €
Jerusalem Fleischragout an Couscous, Tahini und marktfrischem Salat	16,00 €
Weißfischfilet in Zitronen Fondue mit Kartoffelpüree und grünem Gemüse	21,00 €
Weißfisch Kebab mit Chraime Butter an knusprigen Gnocchi	23,00 €
Kanafeh Exodus Mit Lammfleisch, Honig-Safransirup, gerösteten Pistazien und Salat mit Zitronen-Vinaigrette	18,00 €
Rote Paprika gefüllt mit Gemüseallerlei und Reis	15,00 €

Dessert

Heißer Sachlav Pie	8,00 €
Verschiedene Schokoladentexturen	9,00 €
Heiße Chai Patisserie Creme dazu Basbousa Kuchen und „betrunke“ Birne	10,00 €