

Speisekarte

Vorspeisen

Bortsch

traditionelle Suppe, wird mit Roter Bete und Kohl zubereitet **4,60€**

Tagessuppe **4,60€**

Salat Jaffa

mit Lachstranchen **7,50€**

mit Hähnchenbruststreifen **7,50€**

mit Thunfisch **7,50€**

Jüdische Antipasti Teller

aus mariniertes Gemüse eigener Herstellung **7,60€**

Tabuleh

Salat aus Bulgur, frischem Gemüse und Zitronensaft **5,90€**

Hauptgerichte

Lachstranche

Gebratener Lachs im Käse- Nuss Mantel, dazu Safranreis **15,40€**

Gefillte Fisch

traditionelles Fischgericht mit Bratkartoffeln **16,50€**

Odessateller

Matjes Heringsfilet mit Röstkartoffeln und jüdische Antipasti **9,80€**

Hähnchenschnitzel nach Kiewer Art

mit Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln **12,80€**

Jarkoye

Ofengericht aus Rindfleisch, Kartoffeln und Trockenpflaumen **14,80€**

Tschanachi

Eintopf aus Georgien aus Lamm, mit Bohnen und Auberginen **14,50€**

Ofenauberginen

Auberginen aus dem Ofen mit Röstkartoffeln **9,50€**

Gemüseauflauf im Töpfchen

Gemüseauflauf mit Käse überbacken **7,80€**

Blinis gefüllt

mit Kartoffeln in Champignon-Sauce **5,50€**

mit Bigus in Champignon-Sauce **5,50€**

Sauerteig Blinis

aus Hefeteig mit Champignon Rahm Sauce **6,90€**

mit Honig **6,90€**

mit Hering **6,90€**

mit Apfelmus **5,50€**

mit Schmand **5,50€**

mit Marmelade (versch.) **5,50 €**

mit Nutella **5,50 €**

Latkes

typisch jiddische Kartoffelpuffer mit:

Hering **8,90€**

- Lachs und Sahnemeerrettich **8,90€**

- Champignon Rahm Sauce **7,80€**

- Käse überbacken **7,80€**

- Apfelmus **6,20€**

Desserts

Lekach

Jiddischer Honigkuchen mit Saucenvariationen **2,90€**

Käsekuchen Lemberger Art

Besonderer Käsekuchen mit Kirsch-Sauce **3,20€**

Fluden

Jiddisches Hochzeitsgebäck mit Saucenvariationen **3,90€**

Getränkekarte

Softdrinks

Cola/Fanta/Sprite, Orangensaft (Schorle), Apfelsaft (Schorle)

0,2l	2,40€
0,3l	2,80€
0,4l	3,20€

Gerolsteiner Mineralwasser, Sprudel, Medium, Naturell

0,2l	2,40€
0,75l	4,80€

Warme Getränke

Kaffee	2,40€
Kännchen Kaffee	3,90
Tee	2,20€
Cappuccino	3,10€
Latte Macchiato	3,40€
Milchkaffee	3,40€
Espresso	2,40€
Doppelter Espresso	4,10€
Kakao	3,40€

Flaschenbier

Fiege Pils, Fiege Alkoholfrei

0,33l **2,90€**

Fiege Bernstein, Fiege Weizen, Erdinger Alkoholfrei

0,5l **3,90€**

Israelisches Flaschenbier

Goldstar, Dunkel, alt

0,33l **3,10€**

Makkabi, Pils

0,33l **3,10€**

Koscheres Wein aus Israel

Barkan, Cabernet Sauvignon Merlot, rot, trocken

Tiefdunkel wie schwarze Kirsche, Merlot-typisch und in der Nase wenig. Kirschige Nuancen und mit viel Volumen kleidet er den Mund aus. Weich, aber gut strukturiert durch jung wirkende Tannine aus seinem Cabernetanteil. Hat noch ein gutes Reifepotential.

0,2l **5,80€**

0,7l **21,00€**

Barkan, Cabernet Sauvignon, rot, trocken

Dunkles Bordeauxrot. Unverkennbares Cabernet Sauvignon Aroma mit jungem Holz und viel Wurzel. Beerenaromen von Holz und Tanninen überlagert. Vielversprechend. Dicht gewebte Textur mit viel Extrakt und Fülle. Die Synthese dieses jungen Weines von würziger Frucht und unaufdringlichem Barrique-Ton verspricht einen perfekten Rotweincharakter der Oberklasse.

0,2l **5,80€**

0,7l **21,00€**

Monfort Village, Carignan, rot, trocken

Barkan - Monfort Carignan, ist ein vollmundiger trockener Rotwein, gewonnen aus der Carignan-Traube. Die Trauben stammen aus dem Gebiet des Kibbutz Hulda. Er ist von leuchtend rubinroter Farbe mit schwarzen Reflexen am Rand. Er hat einen robusten jugendlichen Charakter und das Bouquet ist würzig und erinnert an Waldfrüchte. Passt zu Fleischgerichten, so wie zu Pasta und Käse. Ein sehr schöner leicht zu trinkender Wein.

0,2l **5,80€**

0,7l **21,00€**

Barkan, Chardonnay, weiß, trocken

Zart gelbliche Farbe. Feines, zurückhaltendes Sortenbouquet, Nuancen von Dattel und Feige. Schönes Säuregerüst, ausgewogen und bei mittlerem Körper. Zarte Eleganz, noch jung und vielversprechend.

0,2l **5,80€**

0,7l **21,00€**

Ben Ami, Chardonnay, weiß, trocken

Trockener Weißwein mit einem fruchtigen Aroma von Apfel, Ananas und tropischen Früchten. Herrlich frisch mit schönen weichen Säuren und einem langen Abgang. Genießen Sie diesen Wein zu gebratenem Fisch, zu Schnitzel, als Aperitif oder am Abend mit Crackern zu Fleisch- oder Hähnchen-Salat.

0,2l **5,80€**

0,7l **21,00€**

Barkan, rosé, trocken

Einer der wenigen wirklich trockenen Roséweine. Seine fast pink schimmernde Farbe ist bestechend. Er wird aus den Trauben der Mourvedre Reben gewonnen. Aus dem Anbaugebiet Adulam.

0,2l **5,80€**

0,7l **21,00€**

Alle Weine gibt es auch als Weinschorle für 3,90 €