

FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

VORSPEISEN

1 2	Dip-Platte (für 2 oder 3 Personen) (a.A. Vegan/ GF) ✓ ⓧ	17 25.5
	Baba-Ganoush, Matbucha, Rote Beete Dip*, Labaneh Käse*, Tahini serviert mit 3 bzw. 5 Pitas	
3	Suppe des Tages (ALLERGENE bitte erfragen – wechselnd)	7.9
4	Rote Beete Carpaccio (a.A. GF) ⓧ	11.8
	garniert mit Granatapfel-Sirup, Walnüssen und Selleriechips	
5	Gebackener Blumenkohl mit Tahini ✓ ⓧ	9.9
	garniert mit hausgemachter Tahini	
6	Sabich Vorspeise (a.A. Vegan/ GF) ✓ ⓧ	10.5
	Auberginen, Ei, israelischer Salat, Pommes, Tahini, und Amba Sauce, serviert mit einem Pita, eingelegten Gurken und Oliven.	
7	Latkes Ⓜ (a.A. Laktosefrei) ⓧ	10
	Vier hausgemachte aschkenasische, herz hafte und knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit Sauerrahm.	

FEINBERG'S HUMMUS

Alle Hummusgerichte werden mit Pitabrot und eingelegtem Gemüse „Chamuzim“ serviert.

8 9	Hummus Klassisch mit Tahini und Kichererbsen (klein groß) (a.A. GF) ✓ ⓧ	7.9 14.9
10	Hummus Falafel 3 knusprige Falafel Bällchen mit Tahinisauc e (a.A. GF) ✓ ⓧ	17.5
11	Hummus Aubergine mit frittierten Auberginen ✓	17.5
12	Hummus Pilze garniert mit orientalischer Baharat in Weißwein geschwenkten Champignons (a.A. GF) ✓ ⓧ	17.5
13	Hummus Blumenkohl mit gebackenem Blumenkohl (a.A. GF) ✓ ⓧ	17.5
14	Hummus Hühnchen mit marinierten und gegrillten Hühnchenbrustfilet und Ambasauce	19.9
15	Hummus Jerusalem gebratenes Hühnchenbrustfilet, Herz, Leber mit Baharat gewürzt sowie Ambasauce (a.A. GF) ⓧ	19.5
16	Hummus Kebab Lamm-Rinder mit frischer Minze, Petersilie sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri (a.A. GF) ⓧ	22
17	Hummus Merguez saftig gegrillte Würstchen (Hackfleisch von Rind, Kalb und Lamm) der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri (a.A. GF) ⓧ	22
18	Hummus Lammrückenfilet saftig gegrillte Lammrücken, sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri (a.A. GF) ⓧ	26










FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

FEINBERG'S MENÜS FÜR ZWEI

- 100 **Vegetarisches israelisches MischMasch** (a.A. Vegan/ GF/ Laktosefrei)    **65**
Gebackener Blumenkohl, ein leichtes Rotebeete Carpaccio knusprige Falafel eine cremige Portion Hummus, 4 unterschiedliche Salate, 5 verschiedene Dips, Burekas und ein frisches Sabich bilden eine bunte Auswahl der israelischen Küche - Dazu reichen wir Pita als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco/Limonana
- 101 **Israelisches MischMasch** (a.A. GF/ Laktosefrei)   **79**
Feinberg's Kebab, Hühnchenbrustfilet, Jerusalem Mix auf orientalischem Reis, Merguez Würstchen (Hackfleisch von Rind, Kalb und Lamm), Kibbeh 5 verschiedene Dips, 4 unterschiedliche Salate, knusprige Falafel, Burekas, Blumenkohl, eine cremige Portion Hummus und Pita. Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco/Limonana
- 102 **Israelisches MischMasch Premium** (a.A. GF/ Laktosefrei)   **89**
Geschmorte Rinderrippen in Kidduschweinsauce, gegrilltes Lammrückenfilet, Lammkarree mit Pistazienkruste, Feinberg's Kebab sowie Hühnchenbrust und Kibbeh - 5 verschiedene Dips, 4 unterschiedliche frische Salate, knusprige Falafel, Burekas, Reis und gebackene Blumenkohl, eine cremige Portion Hummus, und Pita. Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco/Limonana




HAUPTGERICHTE

- 21 **Shakshuka** (a.A. GF)  **18**
Zwei Eier auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot, israelischem Salat, Tahini Dip sowie eingelegtem Gemüse
EXTRA ZIEGENKÄSE ALS TOPPING +3.00
- 22 **Shakshuka Vegan** (a.A. GF)   **18**
Champignons, Auberginen und Kichererbsen auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot, israelischem Salat, Tahini Dip sowie eingelegtem Gemüse
- 23 **Shakshuka Merguez** (a.A. GF)  **25**
zwei Eier auf einem Paprika-Tomatenragout, gegrillte Merguez aus Lamm-Rind-Kalb Hackfleisch der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin als Topping serviert mit Pitabrot, israelischem Salat, Tahini Dip sowie eingelegtem Gemüse.
EXTRA ZIEGENKÄSE ALS TOPPING +3.00
- 24|25 **Falafelplatte** (a.A. GF)   **18**
Falafel-Bällchen, israelischer Salat, Rotkohlsalat, Weißkohl, Tabbouleh und Tahini, serviert mit einem Pita sowie eingelegtem Gemüse
- 26 **Sabich Klassik** **17.5**
Der israelische Streetfood Klassiker neu interpretiert - Auberginen, Ei, israelischer Salat, Pommes, Tahini und Ambasauce, serviert mit einem Pita sowie eingelegtem Gemüse
- 27 **Sabich Vegan**  **17.5**
Auberginen, Pilze, Kichererbsen, Pommes, Tahini, israelischer Salat und Ambasauce, serviert mit einem Pita sowie eingelegtem Gemüse









FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

- 28 **Sabich mit gegrilltem Hühnchen** **22.5**
Gegrilltes Hühnchenbrustfilet Auberginen, Ei, Tahini, israelischer Salat, Pommes, Tahini und Ambasauce serviert mit Pita, sowie eingelegtem Gemüse
- 29 **Feinberg's Schnitzelonim** (a.A. GF)  **19.9**
speziell panierte Hühnchenschnitzel mit Steakhouse Fries, Ketchup und Mayonnaise
- 30 **Chraime Fischspezialität**  **24**
Lachssteaks in Weißwein, Thymian und einer würzigen Paprika-Tomatenragout-Koriandersauce serviert orientalischem Reis
- 31 **Jerusalem Mix**  **19.5**
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Herz und Leber, verfeinert mit einer orientalischer Baharat Gewürzmischung. Serviert auf orientalischem Reis mit Tahinisauce, dazu ein israelischer Salat

GRILL & OFEN SPEZIALITÄTEN

(Begleitet von gegrillter Spitzpaprika und Tomate. Gestalten Sie Ihr Gericht ganz nach Wunsch – wahlweise mit orientalischem Reis, Steakhouse Fries oder unserem cremigen Kartoffelpüree)

- 91 **Lammrückenfilet**  **26**
serviert mit cremigem Kartoffelpüree und hausgemachtem Minz-Chimichurri
- 92 **Geschmorte Short Ribs**  **26**
Zart geschmorte Ribbchen vom Rind in Kidduschweinsauce auf einem cremigen Kartoffelpüree
- 93 **Lammkarree mit Pistazien-kruste**  **28**
Saftig gebackenes Lammkarree mit einer knusprigen Kruste aus Pistazien und Kräutern serviert mit cremigem Kartoffelpüree und hausgemachtem Minz-Chimichurri
- 94 **Feinberg's Kebab**  **22**
Lamm-Rinderkebab mit frischer Minze, Petersilie, serviert mit Orientalischer Reis und hausgemachtem Minz-Chimichurri
- 95 **Hühnchenbrust vom Grill** **19.9**
Saftig gegrillte Hühnchenbrust vom Lavastein serviert mit Orientalischem Reis und hausgemachtem Amba Sauce
- 96 **Gebackener Blumenkohl mit Tahini**   **17.5**
Gebackener Blumenkohl garniert mit hausgemachten Tahini, Kichererbsen und israelischem Salat.



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

FEINBERG'S MEZZE

Mezze sind die Tapas des mittleren Ostens.

40	Feinberg's Falafel 3 knusprige Falafel Bällchen (a.A. GF) ✓ ☹	5.9
41/42	Kibbeh 2 5 knusprige Bulgur Klößchen mit Lamm-Rind Hackfleischfüllung	7.8 18.5
43	Burekas 3 knusprige, gefüllte Blätterteigtaschen Spinat, Käse, Kartoffel ☹ (a.A. Laktosefrei) ☹	6.9
44	Latkes ☹ (a.A. Laktosefrei) ☹ Vier hausgemachte aschkenasische, herzhafte und knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit Sauerrahm.	10
45	Baba-Ganoush gegrillte, pürierte Auberginen in Sesampaste ✓ ☹	5.9
46	Tahini Typisch israelischer Sesam Dip ✓ ☹	5.9
47	Rote Beete Dip Rote Beete verfeinert mit Joghurt und Sesam ☹ ☹	5.9
48	Labneh traditionell, ländlicher Jogurtkäse mit Za'atar ☹ ☹	5.9
49	Matbucha gegrillte Paprika-Tomatendip ✓ ☹	5.9
50	Taboule Feingehackte Petersilie mit Bulgur und Tomaten ✓	5.9
51	Rotkohlsalat mit Koriander und Dattelsirup ✓ ☹	5.9
52	Weißkohlsalat mit schwarzem Sesam, Vinaigrette und getrockneten Früchten ✓ ☹	5.9
53	Pilzsalat in Weißwein geschwenkte Champignons mit Baharat-Gewürzmischung ✓ ☹	6.8
54/55	Israelischer Salat mit Tomaten, Gurken, Schalotten 3 verschiedenen ✓ ☹ Sorten Paprika und Olivenöl-Zitronen Dressing (klein groß)	5.5 9
56	Orientalischer Reis mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Zwiebeln ✓ ☹	5.5
57	Kartoffelpüree cremiger Püree, verfeinert mit Feinberg's Veganer Spezialrezeptur ✓ ☹	5.5
58	Steakhouse Pommes Frites mit Gewürzen verfeinert (klein groß) dazu Ketchup oder Mayonnaise ✓	5.6 7.2
60	Pita Fladenbrot Original aus Israel – Kosher ✓	2.2
61	Glutenfreies Brötchen ✓ ☹	2



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

HAUSGEMACHTE SAUCEN

65	Zchug scharfe Chili-Paste aus grünen Chillies ✓🚫	2.2
66	Orangen BBQ Sauce ✓🚫	2
67	Amba Sauce aus eingelegten Mangos (Geschmacksnote: säuerlich) ✓🚫	2.2
68	Tahini Sesam Dip ✓🚫	2.2
70	Nana-Chimichuri Minzsauce ✓🚫	2
71	Granatapfelsauce (Nicht hausgemacht) ✓🚫	1.5
72	Ketchup oder Mayonnaise (nicht Haus gemacht) 🚫	1

SÜßE SPEZIALITÄTEN „KINUCHIM“

73	Malabi Rosencreme, knusprigen Kokosraspeln und Pistazien 🍷	8.9
74	Baklava Knusprig-Zartes Blätterteiggebäck mit Walnüssen, Pistazien, Cashew und Erdnüsse serviert mit einer Kugel Eis 🍷	11
75	Schokoladensoufflé 🍷 (a.A. Vegan/ GF/ Laktosefrei) ✓🚫🍷	11
	Fluffiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Eis	
76	Latkes (a.A. GF) ✓🚫	10
	Vier hausgemachte aschkenasische, herzhaft und knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit Zimt, Zucker und Apfelmus.	

ALLE GERICHTE SIND LAKTOSE FREI AUßER DIE MARKIERTE MIT 🍷



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

