

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## VORSPEISEN

1 2	<b>Dip-Platte (für 2 oder 3 Personen)</b>		17   25.5
	Baba-Ganoush <sup>(11)</sup> , Matbucha, Rote Beete Dip <sup>*(7)</sup> , Labaneh Käse <sup>*(7)</sup> , Tahini <sup>(11)</sup> serviert mit 3 bzw. 5 Pitas <sup>(1)</sup>		
3	<b>Suppe des Tages</b> (ALLERGENE bitte erfragen – wechselnd)		7.9
4	<b>Rote Beete Carpaccio</b> <sup>(11)</sup>		11.8
	garniert mit Granatapfel-Sirup <sup>(b)</sup> , Walnüssen <sup>(8)</sup> und Selleriechips <sup>(9)</sup>		
5	<b>Gebackener Blumenkohl mit Tahini</b>		8.9
	garniert mit hausgemachter Tahini <sup>(11, b, d, a, g)</sup>		
6	<b>Sabich Vorspeise</b>		10.5
	Auberginen, Ei <sup>(3)</sup> , israelischer Salat, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini <sup>(11)</sup> , und Amba Sauce <sup>(10, 12)</sup> , serviert mit einem Pita <sup>(1)</sup> , eingelegten Gurken und Oliven.		

## FEINBERG'S HUMMUS

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

8 9	<b>Hummus Klassisch</b> mit Tahini und Kichererbsen (klein   groß) <sup>(11, 8)</sup>		7.9   13.9
10	<b>Hummus Pilze</b> garniert mit orientalischer Baharat in Weißwein geschwenkten Champignons <sup>(11, 8)</sup>		16.9
11	<b>Hummus Aubergine</b> mit marinierten, frittierten Auberginen <sup>(11, 8)</sup>		16.9
13	<b>Hummus Blumenkohl</b> mit gebackenem Blumenkohl <sup>(11, 8)</sup>		16.9
14	<b>Hummus Hühnchen</b> mit marinierten und gegrillten Hühnchenbrustfilet <sup>(11, 8, 6, 4, 1)</sup> und Ambasauce <sup>(10, 12)</sup>		18.5
15	<b>Hummus Jerusalem</b> gebratenes Hühnchenbrustfilet, Herz, Leber und Baharat <sup>(11, 8)</sup> sowie Ambasauce <sup>(10, 12)</sup>		18
16	<b>Hummus Kebab</b> Lamm-Rinder mit frischer Minze, Petersilie sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri <sup>(11, 8)</sup>		19.9
17	<b>Hummus Merguez</b> saftig gegrillte Rinderwürstchen der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		19.5
20	<b>Hummus Lammsteak</b> saftig gegrillte Lammfleischsteaks <sup>(11, 8)</sup> sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		25.5



# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## FEINBERG'S MENÜS FÜR ZWEI

- 100 **Vegetarisches israelisches MischMasch (a.A. Vegan)** 62  
Gebackener Blumenkohl, ein leichtes Rotebeete Carpaccio<sup>(8, 9, 11, b)</sup> knusprige Falafel<sup>(1,8)</sup>, eine cremige Portion Hummus<sup>(8,10)</sup>, 4 unterschiedliche Salate<sup>(1,b)</sup>, 5 verschiedene Dips<sup>(7,11)</sup>, Burekas<sup>(1,7)</sup>, und ein frisches Sabich<sup>(11, 3, 10, 12, 1)</sup>, bilden eine bunte Auswahl der israelischen Küche - Dazu reichen wir Pita<sup>(1)</sup> Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco<sup>(d, a)</sup>
- 101 **Israelisches MischMasch** 79  
Feinberg's Kebab, Hühnchenbrustfilet, Jerusalem Mix auf orientalischem Reis, Merguez Würstchen, Kibbeh 5 verschiedene Dip<sup>(7, 11)</sup> 4 unterschiedliche Salate<sup>(1,b)</sup>, knusprige Falafel<sup>(1,8)</sup>, Burekas<sup>(1,7)</sup> Kräuter-Wurzelgemüse und Blumenkohl, eine cremige Portion Hummus<sup>(8,10)</sup> und Pita. Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco <sup>(d, a)</sup>
- 102 **Israelisches MischMasch Premium** 92  
Geschmorte Rinderrippen in Kidduschweinsauce, gegrilltes Lammsteak, Lammkarree mit Pistazienkruste, Feinberg's Kebab sowie Hühnchenbrust und Kibbeh - 5 verschiedene Dips<sup>(7, 11)</sup> 4 unterschiedliche, frische Salate<sup>(1,b)</sup>, knusprige Falafel<sup>(1,8)</sup>, Burekas<sup>(1,7)</sup> Kräuter-Wurzelgemüse und Blumenkohl, eine cremige Portion Hummus<sup>(8,10)</sup>, und Pita.  
Als Aperitif reichen wir 2 Gläser Prosecco <sup>(d, a)</sup>

## HAUPTGERICHTE

- 21 **Shakshuka** 18.5  
Zwei Eier<sup>(3)</sup> auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot<sup>(1)</sup>, israelischem Salat, Tahini Dip und „Chamuzim“ eingelegtem Gemüse  
EXTRA ZIEGENKÄSE ALS TOPPING + 3.00
- 22 **Shakshuka Vegan**  18.5  
Champignons, Auberginen und Kichererbsen auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot<sup>(1)</sup>, israelischem Salat, Tahini Dip und „Chamuzim“ eingelegtem Gemüse
- 23 **Shakshuka Merguez** 22  
Merguez, zwei Eier<sup>(3)</sup> auf einem Paprika-Tomatenragout, gegrillten Merguez der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin als Topping serviert mit Pitabrot<sup>(1)</sup>, israelischem Salat, Tahini Dip und „Chamuzim“ eingelegtem Gemüse  
EXTRA ZIEGENKÄSE ALS TOPPING + 3.00
- 24|25 **Falafelplatte | Falafelplatte glutenfrei**  16.9  
Falafel-Bällchen<sup>(1, 8)</sup>, israelischer Salat, Rotkohlsalat, Weißkohl<sup>(1)</sup>, Tabuleh<sup>(1)</sup> und Tahini<sup>(11)</sup>, serviert mit einem Pita<sup>(1)</sup>
- 26 **Sabich Klassik** 17.5  
Der israelische Streetfood Klassiker neu interpretiert - Auberginen, Ei<sup>(3)</sup>, israelischer Salat, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini<sup>(11)</sup> und Ambasauce<sup>(10, 12)</sup>, serviert mit einem Pita<sup>(1)</sup> sowie eingelegtem Gemüse
- 27 **Sabich Vegan**  17.5  
Auberginen, Pilze, Kichererbsen, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini<sup>(11)</sup>, israelischer Salat und Ambasauce<sup>(10, 12)</sup>, serviert mit einem Pita<sup>(1)</sup> sowie eingelegtem Gemüse



# FEINBERG'S

## Israelische Spezialitäten

- 28 **Sabich mit gegrilltem Hühnchen** 21  
Gegrilltes Hühnchenbrustfilet, Auberginen, Ei<sup>(3)</sup>, Tahini<sup>(11)</sup>, israelischer Salat, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini und Ambasauce<sup>(10, 12)</sup>, serviert mit Pita<sup>(1)</sup>, sowie eingelegtem Gemüse
- 29 **Feinberg's Schnitzelonim** (AUCH GLUTENFREI) 18.5  
speziell panierte Hühnchenschnitzel mit Steakhouse Fries, Ketchup und Mayonnaise<sup>(1, 3, 10)</sup>
- 30 **Chraime Fischspezialität** 23  
Fischfilet vom Wolfsbarsch<sup>(4)</sup> in Weißwein, Thymian und einer würzigen Paprika-Tomatenragout-Koriandersauce serviert mit gebackenem Kräuter-Wurzelgemüse<sup>(12, 8)</sup>
- 31 **Jerusalem Mix** 18.5  
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Herz und Leber, verfeinert mit einer orientalischen Baharat Gewürzmischung. Serviert auf orientalischem Reis mit Tahinisauc<sup>(11)</sup>, dazu ein israelischer Salat<sup>(12, 8)</sup>

## GRILL & OFEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit gebackenem Gemüse und der passenden Sauce serviert.

- 90 **Shok Taleh** 27.5  
Zart gebackene Lamm Haxe, mariniert mit Olivenöl, Zitrone & orientalischen Kräutern sowie hausgemachtem Minz-Chimichury
- 91 **Geschmorte Short Ribs** 29  
Zart geschmorte Short Ribs vom Rind in Kidduschweinsauce.
- 92 **Gebackener Blumenkohl mit Tahini**  18.5  
Gebackener Blumenkohl garniert mit hausgemachter Tahini und israelischem Salat. <sup>(11, b, d, a, g)</sup>
- 93 **Feinberg's Kebab** 22  
Lamm-Rinderkebab mit frischer Minze, Petersilie und hausgemachtem Minz-Chimichury
- 94 **Hühnchenbrust vom Grill** 19.9  
Saftig gegrillte Hühnchenbrust<sup>(1, 6)</sup> sowie Ambasauce<sup>(10, 12)</sup> aus eingelegten Mangos
- 95 **Lammkarree mit Pisatzien-Kräuterkruste** 33.5  
Saftig gebackenes Lammkarree mit einer knusprigen Kruste aus grünen Pistazien und Kräutern <sup>(1, 8, 10)</sup>
- 96 **Lammsteak** saftig gegrilltes Lammfleischsteak und hausgemachtem Minz-Chimichury 27.5



# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## FEINBERG'S MEZZE

Mezze sind die Tapas des mittleren Ostens.

40	<b>Feinberg's Falafel</b> 3 knusprige Falafel Bällchen <sup>(1, 8)</sup>		5.9
41	<b>Kibbeh 2   5</b> knusprige Bulgur Klößchen <sup>(1)</sup> mit Lamm-Rind Hackfleischfüllung		7.8   18.5
42	<b>Gebackenes Gemüse</b> Saisonal z.B. Kürbis, Rote Beete, Kartoffeln, Zucchini, Karotten		6.5
43	<b>Burekas</b> 3 knusprige, gefüllte Blätterteigtaschen <sup>(1, 3)</sup> Spinat, Käse <sup>(7)</sup> , Kartoffel		6.9
44	<b>Latkes</b> 3 hausgemachte, herzhaft-knusprige, typisch Kartoffelpuffer serviert mit Schmand		7.5
45	<b>Baba-Ganoush</b> gegrillte, pürierte Auberginen in Sesampaste <sup>(11)</sup>		5.9
46	<b>Tahini</b> Typisch israelischer Sesam Dip <sup>(11)</sup>		5.9
47	<b>Rote Beete Dip</b> Rote Beete verfeinert mit Joghurt und Sesampaste <sup>(7)</sup>		5.9
48	<b>Labneh</b> traditionell, ländlicher Joghurtkäse mit Za'atar <sup>(7)</sup>		5.9
49	<b>Matbucha</b> gegrillte Paprika-Tomatendip		5.9
50	<b>Taboule</b> Feingehackte Petersilie mit Bulgur und Tomaten <sup>(1)</sup>		5.9
51	<b>Rotkohlsalat</b> mit Koriander und Dattelsirup <sup>(b)</sup>		5.9
52	<b>Weißkohlsalat</b> mit Sojasauce und Sesam <sup>(6, 11)</sup>		5.9
53	<b>Pilzsalat</b> in Weißwein geschwenkte Champignons mit Baharat-Gewürzmischung		6.8
54 55	<b>Israelischer Salat</b> mit Tomaten, Gurken, Schalotten 3 verschiedenen Sorten Paprika und Olivenöl-Zitronen Dressing (klein   groß)		5.5   9
56	<b>Orientalischer Reis</b> mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Zwiebeln <sup>(12, 8)</sup>		5.5
57	<b>Gebackener Blumenkohl</b> <sup>(11, b, d, a, g)</sup>		6.5
58	<b>Steakhouse Pommes Frites</b> mit Gewürzen verfeinert (klein   groß) dazu Ketchup oder Mayonnaise		5.6   7.2
60	<b>Pita Fladenbrot</b> Original aus Israel – Kosher <sup>(1)</sup>		2.2
61	<b>Glutenfreies Brötchen</b> <sup>(6, 10, b, e)</sup>		2



# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## HAUSGEMACHTE SAUCEN

65	<b>Zchug</b> typische scharfe Chilliepaste aus grünen Chillies		2.2
66	<b>Orangen BBQ Sauce</b> <sup>(12)</sup>		2
67	<b>Amba Sauce</b> aus eingelegten Mangos (Geschmacksnote: säuerlich) <sup>(10,12)</sup>		2.2
68	<b>Tahini</b> Sesam Dip <sup>(11)</sup>		2.2
70	<b>Nana-Chimichuri</b> Minzsauce <sup>(11)</sup>		2
71	<b>Granatapfelsauce</b> (Nicht hausgemacht)		1.5
72	<b>Ketchup</b> <sup>(10, b)</sup> <b>oder Mayonnaise</b> <sup>(3, b)</sup> (nicht Haus gemacht)		1

## SÜßE SPEZIALITÄTEN „KINUCHIM“

73	<b>Malabi</b> Rosencreme <sup>(7, b, h)</sup> , knusprige Kokosraspeln und Pistazien <sup>(8)</sup>		8.9
74	<b>Baklava</b> Knusprig-Zartes Blätterteiggebäck <sup>(1)</sup> mit Wallnüssen <sup>(8)</sup> , Pistazien <sup>(8)</sup> , und Cashew <sup>(8)</sup> , serviert mit Pistaziencreme und einer Kugel Eis* der Saison		11
75	<b>Schokoladensoufflé</b> <sup>(1, 3, 7, 8, b)</sup> Fluffiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Eis* der Saison, ( <b>auch</b> Glutenfrei und lactosefrei)		11
76	<b>Lattkes</b> 4 hausgemachte typisch jüdische Kartoffelpuffer mit Zimt, Zucker & Apfelmus		11.9
77	<b>Wassermelone &amp; Ziegenkäse</b> Wassermelone garniert mit Ziegenkäse <sup>(7)</sup> , Honig und gemahlene Wallnüsse		10.9

