

FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

VORSPEISEN

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

FEINBERG'S HUMMUS

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

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

UNSERE HUMMUS SIGNATURES

18	Hummus Trüffel mit Trüffelpaste und Trüffelöl ^(11, 8)		17.2
19	Hummus Rindernackenfleat saftig gegrillte Nackenfleetspieße vom Rind sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		24
20	Hummus Lamm saftig gegrillte Lammfleischspieße ^(11, 8) sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		25.5



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

FEINBERG'S MENÜS FÜR ZWEI

- 100 **Vegetarisches israelisches MischMasch (a.A. Vegan)**  **62**
Gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse und Blumenkohl mit Trüffel-Weißweinsauce, ein leichtes Rotebeete Carpaccio^(8, 9, 11, b) knusprige Falafel^(1,8), eine cremige Portion Hummus^(8,10), 4 unterschiedliche Salate^(1,b), 5 verschiedene Dips^(7, 11), Burekas^(1, 7), und ein frisches Sabich^(11, 3, 10, 12, 1), bilden eine bunte Auswahl der israelischen Küche - Dazu reichen wir Pita⁽¹⁾
Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco^(d, a)
- 101 **Israelisches MischMasch** **79**
Feinberg's Kebabspieß, Hähnchenbrustspieß, Jerusalem Mix auf orientalischem Reis, Merguez Würstchen, Kibbeh 5 verschiedene Dips^(7, 11) 4 unterschiedliche Salate^(1,b), knusprige Falafel^(1,8), Burekas^(1, 7) Kräuter-Wurzelgemüse und Blumenkohl mit Trüffel-Weißweinsauce, eine cremige Portion Hummus^(8,10) und Pita. Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco ^(d, a)
- 102 **Israelisches MischMasch Premium** **92**
Geschmorte Rinderrippen in Kidduschweinsauce, gegrillter Lammspieß, Rindernackenspieß, Feinberg's Kebabspieß sowie Hähnchenbrustspieß und Kibbeh - 5 verschiedene Dips^(7, 11) 4 unterschiedliche, frische Salate^(1,b), knusprige Falafel^(1,8), Burekas^(1, 7) Kräuter-Wurzelgemüse und Blumenkohl mit Trüffel-Weißweinsauce, eine cremige Portion Hummus^(8,10), und Pita.
Als Aperitif reichen wir 2 Gläser Prosecco ^(d, a)

HAUPTGERICHTE

- 21 **Shakshuka** **17.5**
zwei Eier⁽³⁾ auf einem Paprika-Tomatenragout, serviert mit Pitabrot⁽¹⁾, israelischem Salat Tahini Dip und „Chamuzim“ eingelegtem Gemüse
- 22 **Shakshuka Vegan**  **17.5**
Champignons, Auberginen und Kichererbsen auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot⁽¹⁾, israelischem Salat, Tahini Dip und „Chamuzim“ eingelegtem Gemüse
- 23 **Shakshuka Merguez** **21**
Merguez, zwei Eier⁽³⁾ auf einem Paprika-Tomatenragout, gegrillten Merguez der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin als Topping serviert mit Pitabrot⁽¹⁾, israelischem Salat, Tahini Dip und „Chamuzim“ eingelegtem Gemüse
- 24|25 **Falafelplatte | Falafelplatte glutenfrei**  **16.9**
vier Falafel-Bällchen^(1, 8), israelischer Salat, Rotkohlsalat, Weißkohl⁽¹⁾, Tabuleh⁽¹⁾ und Tahini⁽¹¹⁾, serviert mit einem Pita⁽¹⁾
- 26 **Sabich Klassik** **17.5**
Der israelische Streetfood Klassiker neu interpretiert - Auberginen, Ei⁽³⁾, israelischer Salat, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini⁽¹¹⁾ und Ambasauce^(10, 12), serviert mit einem Pita⁽¹⁾ sowie eingelegtem Gemüse
- 27 **Sabich Vegan**  **17.5**
Auberginen, Pilze, Kichererbsen, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini⁽¹¹⁾, israelischer Salat und Ambasauce^(10, 12), serviert mit einem Pita⁽¹⁾ sowie eingelegtem Gemüse
- 28 **Sabich mit gegrilltem Hähnchen** **19.7**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Auberginen, Ei⁽³⁾, Tahini⁽¹¹⁾, israelischer Salat, gebackenes Kräuter-Wurzelgemüse, Tahini und Ambasauce^(10, 12), serviert mit Pita⁽¹⁾, sowie eingelegtem Gemüse



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

- 29 **Feinberg's Schnitzelonim** (AUCH GLUTENFREI) **18.5**
speziell panierte Hühnchenschnitzel mit Steakhouse Fries, Ketchup und Mayonnaise^(1, 3, 10)
- 30 **Chraime Fischspezialität** **23**
Fischfilet vom Wolfsbarsch⁽⁴⁾ in Weißwein, Thymian und einer würzigen Paprika-Tomatenragout-Koriandersauce serviert mit gebackenem Kräuter-Wurzelgemüse^(12, 8)
- 31 **Jerusalem Mix** **18.5**
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Herz und Leber, verfeinert mit einer orientalischer Baharat Gewürzmischung. Serviert auf orientalischem Reis mit Tahinisauce⁽¹¹⁾, dazu ein israelischer Salat ^(12, 8)
- 32 **Filet vom Wolfsbarsch in Trüffel-Weißweinsauce** **23**
gebratenes Wolfsbarschfilet in Trüffel-Weißweinsauce mit gebackenem Kräuter-Wurzelgemüse

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** **26**
Zart geschmorte Short Ribs vom Rind in Kidduschweinsauce.
- 92 **Gebackener Blumenkohl mit Trüffel-Weißweinsauce** **18.5** 
Gebackener Blumenkohl garniert mit veganer Trüffel-Weißweinsauce und israelischem Salat. ^(11, b, d, a, g)
- 93 **Feinberg's Kebab Shipudim** **21**
Lamm-Rinderkebabspieße mit frischer Minze, Petersilie und hausgemachtem Minz-Chimichury
- 94 **Hähnchenbrust Shipudim** **18.9**
Zwei saftig gegrillte Hühnchenspieße sowie Ambasauce^(10,12) aus eingelegten Mangos
- 95 **Rindernackenfilet Shipudim** **25**
zwei saftig gegrillte Rindfleischspieße und hausgemachtes Minz-Chimichury
- 96 **Lamm Shipudim** **26.5**
zwei saftig gegrillte Lammfleischspieße und hausgemachtem Minz-Chimichury



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

FEINBERG'S MEZZE

Mezze sind die Tapas des mittleren Ostens.

40	Feinberg's Falafel 3 knusprige Falafel Bällchen ^(1, 8)		5.9
41	Kibbeh 2 5 knusprige Bulgur Klößchen ⁽¹⁾ mit Lamm-Rind Hackfleischfüllung		7.8 18.5
42	Gebackenes Gemüse Saisonal z.B. Kürbis, Rote Beete, Süßkartoffeln, Zucchini, Karotten		6.5
43	Burekas 3 knusprige, gefüllte Blätterteigtaschen ^(1, 3) Spinat, Käse ⁽⁷⁾ , Kartoffel		6.9
44	Latkes 3 hausgemachte, herzhaft-knusprige, typisch Kartoffelpuffer serviert mit veganem Schmand		7.5
45	Baba-Ganoush gegrillte, pürierte Auberginen in Sesampaste ⁽¹¹⁾		5.9
46	Tahini Typisch israelischer Sesam Dip ⁽¹¹⁾		5.9
47	Rote Beete Dip Rote Beete verfeinert mit Joghurt und Sesampaste ⁽⁷⁾		5.9
48	Labneh traditionell, ländlicher Joghurtkäse mit Za'atar ⁽⁷⁾		5.9
49	Matbucha gegrillte Paprika-Tomatendip		5.9
50	Taboule Feingehackte Petersilie mit Bulgur und Tomaten ⁽¹⁾		5.9
51	Rotkohlsalat mit Koriander und Dattelsirup ^(b)		5.9
52	Weißkohlsalat mit Sojasauce und Sesam ^(6, 11)		5.9
53	Pilzsalat in Weißwein geschwenkte Champignons mit Baharat		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 ^(12, 8)		5.5
57	Gebackener Blumenkohl mit Trüffel-Weißweinsauce ^(11, b, d, a, g)		6.5
58	Steakhouse Pommes Frites mit Gewürzen verfeinert (klein groß) dazu Ketchup oder Mayonnaise		5.6 7.2
59	Pommes Frites mit Trüffel-Weißweinsauce ^(11, b, d, a, g)		9.5
60	Pita Fladenbrot Original aus Israel – Kosher ⁽⁷⁾⁽¹⁾		2.2
61	Glutenfreies Brötchen ^(6, 10, b, e)		2



FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

HAUSGEMACHTE SAUCEN

65	Zchug typische scharfe Chilliepaste aus grünen Chillies		2.2
66	Orangen BBQ Sauce ⁽¹²⁾		2
67	Amba Sauce aus eingelegten Mangos (Geschmacksnote: säuerlich) ^(10,12)		2.2
68	Tahini Sesam Dip ⁽¹¹⁾		2.2
69	Trüffel-Weißweinsauce Trüffelöl in veganer Sahne und Weißwein ^(11, b, d, a, g)		3.5
70	Nana-Chimichuri Minzsauce ⁽¹¹⁾		2
71	Granatapfelsauce (Nicht hausgemacht)		1.5
72	Ketchup ^(10, b) oder Mayonnaise ^(3, b) (nicht Haus gemacht)		1

SÜßE SPEZIALITÄTEN „KINUCHIM“

73	Malabi Rosencreme ^(7, b, h) , knusprige Kokosraspeln und Pistazien ⁽⁸⁾		8.9
74	Baklava Knusprig-Zartes Blätterteiggebäck ⁽¹⁾ mit Wallnüssen ⁽⁸⁾ , Pistazien ⁽⁸⁾ , und Cashew ⁽⁸⁾ , serviert mit Pistaziencreme und einer Kugel Eis* der Saison		11
75	Schokoladensoufflé ^(1, 3, 7, 8, b) Fluffiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Eis* der Saison, (auch Glutenfrei und lactosefrei- Ohne Eis)		11
76	Lattkes 4 hausgemachte typisch jüdische Kartoffelpuffer mit Zimt, Zucker & Apfelmus		11.9

