



Mezze – auswahl an Vorspeisen

parwe / neutral

Eingelegte Gurkenscheiben vegan	4
Eingelegte Rote Beete vegan	4
Weisskrautsalat Ei Soja Senf vegetarisch	4
Oliven grün vegan	5
Eingelegte Paprikaschoten vegan	5
Auberginensalat vegan	5
Auberginenmus vegan	5
Falafel auf Tahina Sesamsamen vegan	5
Avocadosalat mit Thunfisch Fisch	6
Couscoussalat vegan mit Tomaten, Paprika, Zwiebel & Petersilie	6
Hummus und Tahina Sesamsamen vegan	6

Mezze – auswahl an Vorspeisen

Gefilte Fisch (jiddische Spezialität) (gefüllt kommt von filetieren - Karpfen) Fisch	6
Israelischer Salat – ohne Chili Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebel vegan	6
Israelischer Salat – mit Chili Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebel vegan	6
Pita-Brot Glutenhaltiges Getreide Weizen	-
jedes Pita-Brot extra Glutenhaltiges Getreide Weizen	1,50

Preise in EURO & inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer





Salat Gross

parwe / neutral

Israelischer Salat – ohne Chili
Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebel
und einem Pita-Brot

Glutenhaltiges Getreide Weizen | vegan

19

parwe / neutral

Israelischer Salat – mit Chili
Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebel
und einem Pita-Brot

Glutenhaltiges Getreide Weizen | vegan

19

fleischig

Gemischter Salat mit Hühnerspiess
und einem Pita-Brot

Glutenhaltiges Getreide Weizen | Sellerie

25

Preise in EURO & inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Suppen

parwe / neutral

Borscht

Osteuropäische Rote Bete Suppe

und einem Pita-Brot Glutenhaltiges Getreide Weizen | vegan

11

parwe / neutral

Tomatensuppe

mit Reis, garniert mit Honig

und einem Pita-Brot Glutenhaltiges Getreide Weizen | vegan

11

fleischig

Jiddische Hühnersuppe mit Kneidlach

und einem Pita - Brot Glutenhaltiges Getreide Weizen | Sellerie

13

jedes Pita-Brot extra Glutenhaltiges Getreide Weizen

1,50

Preise in EURO & inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Hauptgerichte

parve / neutral / vegetarisch

Blinzes

gefüllt mit verschiedenen Gemüsen
und Champignons in Tomatensosse

Glutenhaltiges Getreide Weizen | Ei | Soja | Sellerie

19

parve / neutral / vegetarisch

Latkes

mit verschiedenen Gemüsen und frischen Kräutern
und einem Pita-Brot Ei | Sesamsamen

19

parve / neutral / vegan

Couscous

mit verschiedenen Gemüsen und frischen Kräutern

Glutenhaltiges Getreide Weizen | Sellerie

19

parve / neutral / vegetarisch

Shakshuka | Pfannen-Gericht mit Spinat, Kichererbsen,
Gemüse, Tomatensosse & pochierten Eiern Ei

24



Hauptgerichte

parve / neutral / vegan

Gerösteter Brokkoli mit grünen Linsen, gerösteten
Haselnüssen & eingelegter Zitrone auf Basmatireis

kann Spuren von Nüssen enthalten

25

parve / neutral

Scharfer Fisch Barsch auf Kräuterreis mit Paprika

und Chili sephardisch | Fisch

34

parve / neutral

Lachsfilet naturell

auf Latkes und mediterranem Gemüse Fisch

34

Bei dem Arrangement unserer Teller haben wir uns etwas gedacht.
Sollten Sie die Zusammenstellung ändern beeinträchtigt das nicht nur den
Geschmack sondern beeinflusst die Abläufe in der Küche negativ.
Daher erheben wir pro veränderten Teller eine Zulage von 5 EURO!



Hauptgerichte

fleischig

Blinzes – Putenschawarma

Putenfleisch gegrillt mit verschiedenen Gemüsen

Weizen | Ei | Soja | Sellerie | Sesamsamen

28

fleischig

Gebratene Hühnerleber mit Champignons,
verschiedenen Gemüsen und Stampfkartoffeln

Sellerie

28

fleischig

Schalom – Tscholent

Rinderragout mit Kartoffeln, Zwiebeln
und weissen Bohnen

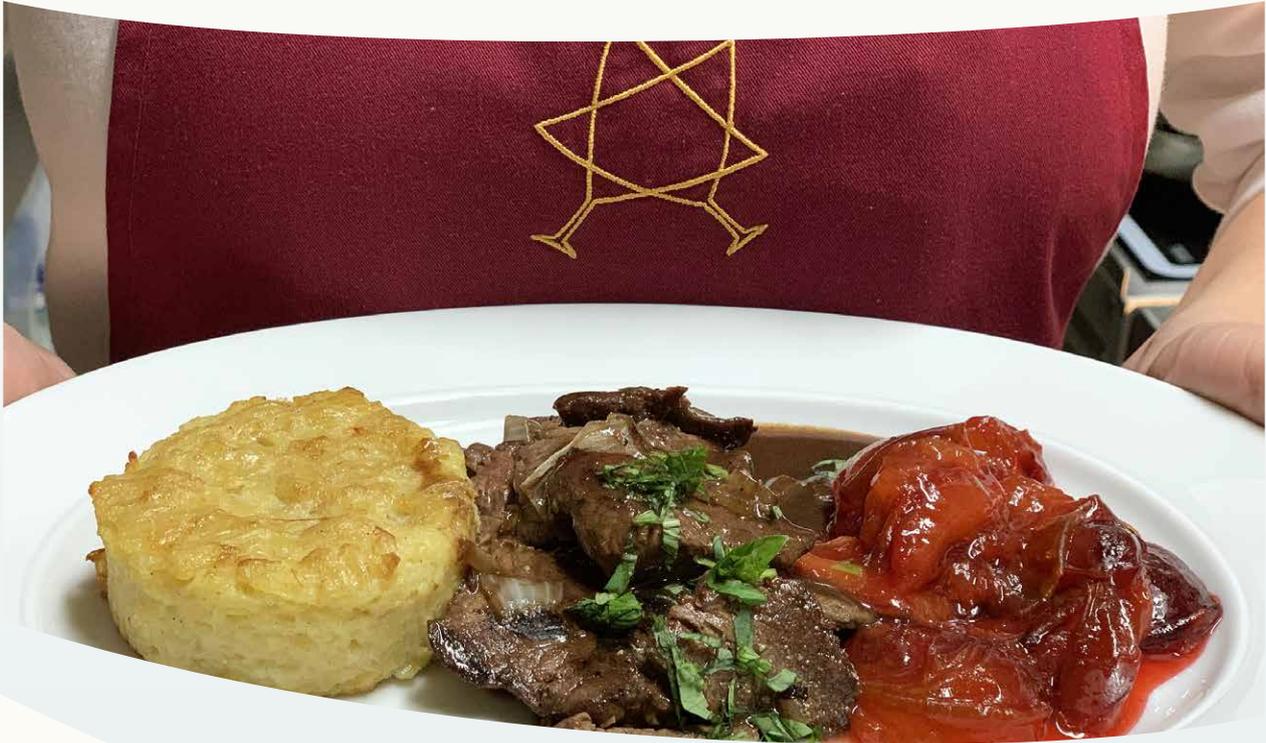
28

fleischig

Couscous mit Lammragout
und verschiedenen Gemüsen

Glutenhaltiges Getreide Weizen | Selerie

30



Hauptgerichte

fleischig

Zwei saftige Hähnchenbrüste
auf Orangen-Trockenfrüchte-Sosse und Latkes

Ei | Mandel | Sulfite

35

fleischig

Lammkoteletts
auf Bohnen-Tomatengemüse mit Bratkartoffeln

36

fleischig

Filetsteak vom Rind | 200 Gramm
mit gegrilltem Gemüse, Rosmarin-chü und Latkes

42

Preise in EURO & inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Dessert

parve / neutral / vegan

Mandelpudding an Erdbeermousse Soja | Mandel | Haselnuss 10

parve / neutral / vegan

Granatapfel Panna-Cotta 11

parve / neutral / vegetarisch

Gitti gebackene Apfelspalten auf Zimtjoghurt

Weizen | Ei | Soja

12

parve / neutral / vegan

Datteln auf Mohnsamentoffee Soja 12

parve / neutral / vegan

Halva auf Fruchtsose Soja 12

parve / neutral / vegan

Lokschen Kugel Süsser Nudelauflauf

Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/L

12

parve / neutral / vegetarisch

Parfait (Sorte nach Tagesangebot) auf Sosse Ei | Soja 12

Begriffe aus der Küche

BLINZES	jiddisch für Pfannkuchen (auch ohne Ei möglich)
COUSCOUS	Spezialität aus Hartweizen-Griess
FALAFEL	Kichererbsen-Bällchen sind im Mittleren Osten ein alltägliches Essen auf der Strasse, steht bei uns als Synonym für die israelische Küche und Israel im Allgemeinen
GEFILTE FISCH	kommt von filetieren - Fischfarce vom Karpfen
HALVA	süsse Weizen-Mandel-Griess-Küchlein
HUMMUS	Kichererbsen-Brei aus gekochten Kichererbsen, Tahina, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen
KARDAMOM	Gewürz bittersüss & scharf
KNEIDLACH	Matze-Mehl-Klösschen
KORIANDER	Gewürzpflanze; Orangengeschmack
KREIN	Meerrettich mit pürierter Roter Beete; lange vor der Erfindung von Senf & Ketchup diente Krein als Verfeinerung von Speisen
LATKES	Reibekuchen aus rohen Kartoffeln, ein »Zwischending« von Rösti und Kartoffelpuffer (auch ohne Ei möglich)
PITA	Hefe-Fladen-Brot, glutenhaltiges Getreide - Weizen
SCHAWARMA	kross gebratenes Putenfleisch
SIMCHA Pils	seit dem 30. April 2007 lassen wir in der Brauerei Hartmannsdorf unser Bier nach Pilsner Brauart brauen (unsere Marke »SIMCHA« heisst »FREUDE«)
TAHINA	Sosse aus Sesamsamen; ist eine Art orientalische Mayonnaise; Hoher Anteil an wertvoller Linolsäure
TSCHOLENT	Art dicker Eintopf, welcher am Sabbat gegessen wird
MEZZE	Nahöstliche Weltküche nach Originalrezeptur: seit dem 15. März 2000 sind die vegetarischen Spezialitäten nach Rezepturen unserer Mutter Dagmar (77) in der Chemnitzer Gastronomie erhältlich.

Auf unserer Karte steht Kartoffeln, Paprika, Hühnerbrust, Koriander, Halva, ...
Was ist daran denn so besonders?

Das Besondere sind nicht immer die verwendeten koscheren Ausgangsprodukte, sondern die jeweilige Zubereitung & Qualität nach den jüdischen Speisegesetzen!