

Israel auf der Zunge

Ich verzaubere mit traditionell israelischer Kochkunst

Speisekarte

Ein Menü kostet pro Person mit 8 Speisen 25, mit 12 Speisen 30 und mit 18 Speisen 38 €. Hier als Beispiel das Menü für 30 € mit 12 Speisen.

5 Vorspeisen

Tabuleh: Bulgur Salat mit Minze und Petersilie

Chumus: Kichererbsenmus mit Techina (Sesamöl)

Mutabal: auf Feuer gegrillte Auberginen mit Joghurt und Techina (Sesamöl)

Kichererbsensalat mit Bergkäse, Granatapfel, Feigen, Petersilie und Koriander

Muchamara aus Paprika, Harissa, Granatapfelsirup und in Olivenöl gebratenes Brot

2 Teigtaschen

Jufkatasche mit Spinat und Feta

Syrisches Börek mit Feta, Samne (arabischer Butter) Sesam, Schwarzkümmel und Petersilie

2 Hauptspeisen

Mussachan: Hähnchensteaks mit Sumak, rote Zwiebeln und Pinienkerne

M'nzura: Lamm mit Rosinen, Mandeln, Ingwer und frischem Curcuma

1 Beilage

Couscous mit Honig, Samne (arabischer Butter) und Orangenblütenwasser

2 Desserts

Mangocreame mit Orange, Ingwer und Kokosmilch

Baklavafinger mit Nüssen und Orangenblütensirup

Bonus

Ein Gericht aus den folgenden drei kann als Bonus gewählt werden.

1. Matbucha: Tomaten-Pepperoni-Paste mit besonderen Gewürzen
2. Jufka Zigarre mit Auberginen und Feta
3. Bulgur mit Scharia (dünnen Nudeln) in Samne (arabischer Butter) gebraten

