

# **NENI** *am Wasser*

Unsere Speisekarte ist mediterran  
mit Einflüssen aus Tel Aviv.  
Wir hoffen Sie genießen Ihren  
Besuch bei uns.

**DINNER**

## PLANT BASED

<b>MEZZE TRIO</b> <sup>V</sup> <sup>P</sup> <b>ALNO</b>	16.00
NENI Hummus Klassik, Gebrannte Melanzani, Eingelegtes Gemüse, Pita Brot	
<b>TEL AVIV SALAD</b> <sup>V</sup> <sup>gf</sup> <b>GN</b>	14.00
Anatolischer Käse, Kalamata Oliven, Bärlauchöl, Za'atar	
<b>GRÜNER BOHNEN AVOCADO SALAT</b> <sup>V</sup> <sup>P</sup> <sup>gf</sup>	14.00
Crunchy Quinoa, Zitronensaft, Knoblauch, Meersalz, Rote Chili	
<b>GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ</b> <sup>V</sup> <sup>gf</sup> <b>G</b>	13.00
Labneh, Kapern-Dressing, Sumac und Pinienkerne	
<b>CREMIGE BURRATA</b> <sup>V</sup> <b>AGO</b>	17.00
Gegrillte Paprika, Bärlauch Öl, Balsamico, Petersilie, Pinienkerne	
<b>GETUNKTE RADIESCHEN</b> <sup>V</sup> <sup>gf</sup> <b>G</b>	12.00
In Rote Rüben Reduktion, Griechischer Joghurt, Crème Fraîche, frisch geriebener Kren, Meersalz	
<b>MELANZANI STEAK</b> <sup>V</sup> <sup>P</sup> <b>AN</b>	15.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Sauerteigbrot	
<b>GESCHMORTE TOSKANISCHE BOHNEN</b> <sup>V</sup> <b>AG</b>	15.00
In würzigem Tomaten- Harissa- Ragout mit Mangold, Parmesan,	<b>+ Guanciale</b> 3.00
knusprigen Sauerteigbrot	
<b>ARAYES NABATI</b> <sup>V</sup> <sup>P</sup> <b>AFLMNO</b>	16.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina und eingelegtes Gemüse	

## FISCH

<b>SALT &amp; PEPPER CALAMARI</b> <b>ACOR</b>	19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	

## FLEISCH

<b>STEAK SALAD</b> <b>AN</b>	21.00
Koriander, Minze, Petersilie, Frühlingszwiebel, Tomatenkerne, Zitrusdressing, Zhug, Pita Croutons	
<b>TELAVIVIAN SCHNITZEL</b> <b>ACGLMO</b>	21.00
Knusprig, saftig in Panko gebacken mit Kapern, Aioli, Chimichurri und Parmesan	
<b>JERUSALEM CHICKEN</b> <b>AMN</b>	24.00
NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Jerusalemgewürz, Amba, Zwiebeln, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot	
<b>ARAYES</b> <b>AFLMNO</b>	19.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem Rind Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina, Zhug und eingelegtes Gemüse	

## ETWAS SÜSSES

<b>SESAME - A NENI CLASSIC</b> <sup>V</sup> <sup>P</sup> <sup>gf</sup> <b>FHN</b>	9.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Tahnia Halva, Rohes Har Bracha Tahina, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse	
<b>CANTUCCINI TIRAMISU</b> <b>ACGHO</b>	9.50
Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee	
<b>HAUSGEMACHTES PISTAZIENEIS</b> <sup>gf</sup> <b>CGH</b>	8.00
Mit Olivenöl & schwarzem Maldon Salz	

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.