

N

Nuriel



Love it.
Eat it.
Be it.

NENI
Hamburg.

Nuriel, WIE SNACKST DU?

WIR MOLCHOS
TRAGEN ALLE
EIN BISSCHEN
EINE
VAGABUNDEN-
SEELE IN UNS.

Wir experimentieren schon beim Frühstück gern. Haya bereitet oft 15 verschiedene kleine Gerichte zu und steht fünf bis sechs Stunden in der Küche, nur um uns wieder etwas Neues aufzutischen: ein Porridge mit Kokos und Banane, einen Avocado-Kohlrabi-Aufstrich und selbst gemachtes Brot. Im Sommer steht mehr Obst auf dem Tisch, im Winter wärmendes Gemüse. Was man immer bei uns findet, sind Labane – so heißt unser selbst gemachter Frischkäse –, Shakshuka, Bio-Eier und ein Smoothie.

Ich selbst bin ein großer Smoothies-Fan und mixe sie auch jeden Tag selbst. Deshalb stehen auch immer frisches Obst und Orangensaft bei mir im Kühlschrank. Ein Drink, der nicht nur gesund, sondern auch sättigend und ideal für zwischendurch ist – das mag ich. Mein absoluter Favorit aber ist Hayas Shakshuka, eine Art orientalisches Tomaten-Paprika-Chili-Ragout. Einerseits verbinde ich damit unsere vielen schönen Reisen nach Israel, andererseits ist es ein richtiges Powergericht.

Gut auch als Katerfrühstück, vor allem wenn man darauf dann auch noch ein Spiegelei kocht!

– Das perfekte Frühstück?

Das geht natürlich bis zum Abend! Aber mit den Zutaten, mit denen uns Haya schon die ganze Kindheit und Schulzeit hindurch verwöhnt hat, kann man auch in zehn Minuten gut frühstücken.

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept der Familie Molcho. Und es sind die Anfangsbuchstaben der Vornamen der Söhne von Haya Molcho - Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan. Der Name widerspiegelt ihre Philosophie, da die Familie ein wesentlicher Teil ihres Lebens ist.

vegetarisch / vegetarian

MEZZE

Humus Teller mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 5,50

Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Dreierlei Humus Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango und Classic mit NENI's Pitabrot 9,50

Humus selection. Beetroot horseradish, curry mango and classic, served with NENI's pita bread

Aubergine vom Grill mit Har Bracha Tahina, Tomatensalsa und NENI's Pitabrot 7,50

Grilled eggplant with tomato salsa, Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Nuriel's Favorite Falafel mit Har Bracha Tahina und Zhug 5,00

Nuriel's favorite falafel served with Har Bracha tahina and zhug

Muhammara Syrische Spezialität aus im Ofen gerösteter Paprika, Nüssen und Granatapfelsirup 6,50

Syrian speciality of oven roasted red bell pepper, nuts and pomegranate syrup

Süßkartoffel aus dem Ofen mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand

und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 6,50

Oven baked sweet potato with roasted almonds, homemade crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette

Zigarren Orientalische Frühlingsrollen mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen, Gewürzen und Har Bracha Tahina 7,00

Oriental spring rolls filled with minced beef, pine nuts and spices, served with Har Bracha tahina

Vegetarische Zigarren Orientalische Frühlingsrollen mit Spinat-Feta Füllung

und Tsatsiki-Dip 6,00

Oriental spring rolls filled with spinach and feta cheese, served with tsatsiki dip

Gerösteter Blumenkohl mit Har Bracha Tahina und geriebenen Tomaten 5,50

Roasted cauliflower with Har Bracha tahina and grated tomatoes

Mashawsha Kichererbsensalat mit Har Bracha Tahina und vielen frischen Kräutern 6,50

Chickpea salad with Har Bracha tahina and lots of fresh herbs

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Robata-Grill mit NENI's Pitabrot 6,50

Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread

SALAD + SOUP

Knackiger Gemüsesalat mit gerissenen Lachsstücken

Pak Choi, Baby-Lattich und Sesam-Limetten-Dressing 15,50

Vegetable salad with pulled salmon pieces, pak choy, baby lettuce and sesame lime dressing

Quinoa Salat

mit gegrilltem Spargel, griechischem Joghurt, Cherrytomaten, Kalamata Oliven und frischen Kräutern 12,00

Quinoa salad with grilled asparagus, Greek yoghurt, cherry tomatoes, Kalamata olives and fresh herbs

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 17,00

Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts, soy sauce and carrot sake vinaigrette

Kohlrabicremesuppe mit Kaffir-Limettenblättern und Zitronengras 6,50

Cream soup of turnip cabbage with Kaffir lime leaves and lemon grass

EXTRA

Zhug Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50

Spicy coriander chilli pesto

Mango-Aioli 2,50

Mango aioli

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50

Sweet potato fries with mango aioli

Israelischer Sommer-Tomatensalat 5,50

Israeli summer tomato salad

Best of NENI.

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan Style.

NENI's besondere Küche schmeckt am besten als Balagan. Klingt seltsam? Ist aber köstlich! Und auch ganz einfach: Unzählige Teller mit den leckersten Kreationen aus der Küche kommen bunt gemischt auf Euren Tisch. Am meisten Spass macht das natürlich mindestens zu zweit. Und je größer die Gruppe am Tisch, desto größer das Spektakel. Ungefähr so würden wir Balagan auch übersetzen: **Sympathisches Chaos.**

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts.

*In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colourful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are, the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: **sympathetic chaos.***

38€

pro Person / per Person

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot 15,00

Our very own version of humus, minced beef and lamb and spicy chilli, served with NENI's pita bread

Hühnerstreifen in knuspriger Mandelhülle

mit Mango-Aioli und Süßkartoffel-Pommes 16,00


Chicken breast strips in crispy almond coating served with mango aioli and sweet potato fries

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 19,00

Grilled strips of chicken breast, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and NENI's pita bread

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachweichem Ei auf Laffabrot 16,50 

Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft boiled egg, served on a laffa bread

___ mit Falafel +4,50

with falafel

NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Koriander, Har Bracha Tahina und gegrilltem Gemüse auf Laffabrot 14,00

Homemade beef-lamb kebab with coriander, Har Bracha tahina and grilled vegetables on a laffa bread

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes 19,50

Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries

NENI's geschmorte Beef Ribs (für 2 Personen)

In Miso-Honig und Ras el-Hanout mit Mango-Papaya-Salat und gerösteten Erdnüssen 39,00

NENI's braised beef ribs with miso-honey and ras el hanout served with mango papaya salad and roasted peanuts (for two)

Gegrillter Kabeljau auf Maiscreme mit Zuckerschoten 17,00

Grilled codfish served with creamed corn and snow peas

Spicy karamellisierte Auberginen mit Ingwer, Chili und geröstetem

Sesam auf japanischem Reis 14,50 

Spicy caramelised eggplants with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice

Loup de Mer im Ganzen gegrillt, mit Marktgemüse und Tomatenconfit 25,00

Grilled sea bass with seasonal vegetables and tomato confit

MAIN

DESSERT

Knafeh Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Riccota-Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurteis 8,00
A specialty from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream

Ilan's warmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanille-Rosmarin Eis 6,50
Warm chocolate cake with liquid core and vanilla rosemary ice cream

NENI's New York Cheesecake 7,00

Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit Kokoseis, Chilifäden und Olivenöl 6,50
Caramelised pineapple carpaccio served with coconut ice cream, chilli threads and olive oil

Sodawasser

3,80 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or noncarbonated

Mr. Hoban's Coffee Driven by taste

Leidenschaft für Geschmack, höchste Qualität und Transparenz bei der Produktion. Mit diesem Anspruch gründete Jan-Cort Hoban 2012 seine Kaffeerösterei in Hamburg. Das Beste aus jeder Bohne zu holen - diesem Grundsatz fühlt sich Jan-Cort Hoban verpflichtet. Durch den schonenden Röststil bleiben die vielfältigen Aromen und die feine Süße der Bohne erhalten.
Passion for taste, highest quality and a transparent manufacturing. Driven by these demands, Jan-Cort Hoban founded his coffee roastery in Hamburg in 2012. To extract the best out of every single bean - this is one of Jan-Cort's maxims. The various flavours and the delicate sweetness are kept by a very gently roasting.

DRINKS



APÉRITIFS

Crémant de Jessy brut
Bouvet-Ladubay, Crémant
de Loire AC 0,1l 7,50

Aperol Spritz
Aperol, Crémant, Soda 8,00
Lillet Vive

Lillet, Thomas Henry Tonic
Water 7,00

Hugo
St. Germain-Likör
Limettensaft, Minze,
Crémant, Soda 8,00

Gin Tonic
Whitley Neill Gin, Thomas
Henry Tonic Water 12,50
Port Tonic
Grahams White Port
Thomas Henry Tonic Water 8,50

Arak 3cl 7,50
Limonarak Arak mit Zitrone
& frischer Minze 8,00

NON ALCOHOLIC

Thomas Henry
Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 3,50

Vöslauer
still und prickelnd 0,25l 3,20 / 0,75l 7,50

Fritz-Kola
Kola 0,2l 3,20

Kola Zuckerfrei 0,2l 3,20

Mischmasch 0,2l 3,20

Fritz-Limo
Orangenlimonade 0,2l 3,20
Zitronenlimonade 0,2l 3,20

Fritz-Spritz
Apfelsaftschorle 0,2l 3,20
Rhabarbersaftschorle 0,2l 3,20

Red Bull Energy 0,25l 4,50

Säfte
Orange, Apfel, Kirsche, Traube,
Cranberry, Pink Grapefruit,
Maracuja, Pfirsich, Schwarze
Johannisbeere, Tomate 0,2l 3,50 / 0,4l 4,90

Saftschorlen 0,2l 3,00 / 0,4l 4,40

NENI's hausgemachter
Eistee 0,4l 4,20 / 1l 8,00

NENI's hausgemachte Limonana
Frische Minze und
Zitronensaft 0,4l 4,20 / 1l 8,00

BEER

Brooklyn Lager vom Fass
American Amber Lager, Brooklyn
Brewery, New York 0,25l 4,00

Brooklyn East India Pale Ale
Brooklyn Brewery, New York 0,33l 4,50

Hefe Weißbier
Bayreuther Brauhaus 0,5l 5,90

Astra Alsterwasser 0,33l 3,90

Lammsbräu alkoholfrei

Bio-Bier, Neumarkter

Lammsbräu 0,33l 3,90

Maisels Weißbier alkoholfrei
Gebrüder Maisel, Bayreuth 0,5l 5,60

CHOCOLATE

Mr. Gonzo's Amazing Chocolate!

GLAS 3,80

TEA

High Darjeeling

Bio-Darjeeling

KÄNNCHEN 4,50

English Breakfast

Bio-Schwarztee

KÄNNCHEN 4,20

Lazy Daze Bio-Earl Grey

KÄNNCHEN 4,50

Heidis Delight

Bio-Bergkräuter

KÄNNCHEN 4,50

Low Rider Bio-Grüntee

KÄNNCHEN 4,50

Team Spirit

Bio-Kräuter-Grüntee

KÄNNCHEN 4,50

Master Mint

Bio-Pfefferminze

KÄNNCHEN 4,50

Maybe Baby

Bio-Früchtetee

KÄNNCHEN 4,50

Extra Hour

Bio-Kräuter-Schwarztee

KÄNNCHEN 4,50

Orange Safari

Bio-Rooibos-Tee

KÄNNCHEN 4,50

Speak French

Bio-Verveine

KÄNNCHEN 4,50

COFFEE

Espresso

2,80

Doppelter Espresso

3,90

Café Crème

3,50

Cappuccino

3,90

Milchkaffee

3,90

Latte Macchiato

3,90

Flatwhite

3,90

PORTWEIN + SHERRY

Grahams White Port

5cl 6,00

Grahams LBV Port

5cl 7,00

La Guita Manzanilla, Sherry

Hijos de Rainera Perez Marin

5cl 7,00

GRAPPA

Grappa Nonino Il Moscato

2cl 5,00

Bric del Gaian Grappa

Berta, Piemont

2cl 10,00

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Braulio Amaro Alpino

di Bormio

3cl 4,50

Borgmann 1772 Kräuterlikör

3cl 6,00

Amaretto DiMombaruzzo

Berta, Piemont

3cl 6,50

Helbing Hamburger Kümmel

3cl 4,00

Linie Aquavit

3cl 5,50

OBSTBRÄNDE

Willi Peter

Blutorange, Haselnuss,

Himbeere, Williams-Christ

Birnenbrand, Apfelbrand

Boskoop

2cl 6,00

WINE

SCHAUMWEINE

Crémant de Jessy brut, Bouvet-Ladubay, Crémant de Loire AC, Frankreich

Kräftige Fruchtaromen, ein feines Mousseux und ein schönes, langes Finale. Hergestellt wird dieser Schaumwein in traditioneller Flaschengärung vom vielleicht besten Crémant-Erzeuger der Loire, Bouvet-Ladubay. 0,1l 7,50 / 0,75l 39,00

Rich fruity aromas, a fine mousseux and a nice, long finish. This sparkling wine is traditionally bottle-fermented and manufactured by possibly the best cremant producer in the Loire region, Bouvet-Ladubay.

Poiré Authentique, Eric Bordelet, Normandie, Frankreich

Eric Bordelet ist Spitzensommelier und baut als Pomologe das Obst selbst an - biodynamisch. Sein Poiré ist ein Birnencidre, traditionell in der Flasche vergoren. Schmeckt kräftig nach Birnen und ist dabei sehr dezent süß.

Birne pur mit 4% vol. 0,75l 49,00

Eric Bordelet is an top-class sommelier and, as a pomologist, he cultivates his own fruit - biodynamically. His Poiré is a pear cider and traditionally bottle-fermented. It has an intense pear flavour and is subtly sweet. Pure pear with 4 % vol.

Champagne Bollinger Spécial Cuvée, Brut, Champagne AC, Frankreich

Ein großer Champagnerklassiker, opulent, kraftvoll - und fein. Im Duft erinnert er an Aprikosenmarmelade, Nüsse und Honig, Äpfel und Grapefruit. Für diese Cuvée verwendet Bollinger beste Reserveweine, die teilweise in Holz reiften und für eine cremige Note sorgen. 0,75l 95,00

A great Champagne classic, lavish, powerful - and yet delicate. A nose reminiscent of apricot jam, nuts and honey, apples and grapefruit. For this cuvee, Bollinger uses his best reserve wines which are partly matured in wood and provide a hint of creaminess.

WEISS

OFFEN

2015er Zwitschern Weißweincuvée, Sebastian Michel, Rheinhessen

Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und eine ganz leichte Restsüße sind das Geheimnis dieser fröhlichen Cuvée, in der es viel Frucht zu entdecken gibt. Schöner können auch Vögel nicht zwitschern. Nomen est omen. 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau and decent sweetness are the secrets of this chirpy and cheerful cuvée that uncovers abundant fruitiness. Even birds couldn't be chirpier (chirp=Zwitschern=boozing). Obviously, the name is game.

2015er Le Burlet blanc, Domaine La Fourmone, Famille Combe, Vacqueyras

Eine Weißweincuvée aus der äußerst seltenen Rebsorte Roussanne und Clairette Blanche. Aromen von weißem Pfirsich, Birne und Apfel treffen hier auf die feine Würze von Süßholz. Eine kühle, leicht mentholische Brise macht den Burlet geschliffen klar. 0,125l 4,00 / 0,75l 24,00

A white wine cuvee, made from the very rare Roussanne and Clairette Blanche grape variety. White peach, pear and apple aromas meet subtle liquorice spice. A cool and slightly minty breeze gives this Burlet its translucent glow.

2015er Gamla White Riesling, Golan Hights Winery, Golanhöhen Galiläa (koscher)

Von einem der besten Weingüter Israels kommt dieser ausgewogene frische, blumige Riesling mit dezenter Restsüße sowie Anklängen an Zitrus- und exotischen Fruchtaromen. 0,125l 5,00 / 0,75l 28,00

Fresh, youthful and with a fine mineral edge, this Weißburgunder perfectly represents the blossoming wine region of Rheinhessen. With a mellifluous fruitiness and expertly balanced palate, it unites fruit with acidity.

2016er Wiener Gemischter Satz, Weingut Mayer am Pfarrplatz DAC, Wien

Im Zusammenspiel von Grünem Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler duftet diese aromatische Weinkomposition nach Zitrusfrüchten und Birne. Seine knackige Säure macht diesen Klassiker äußerst lebendig. 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

This blend of Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler and Zierfandler is an aromatic composition of citrus fruits and pears. A crunchy acidity gives this classic its lively punch.

2015er La Manina Blanc, Tenuta Manincor, Südtirol

Erfrischend und voller sommerlicher Fruchtaromen ist diese saftige Weißweincuvée aus Pinot Blanc, Weißburgunder und Chardonnay ein kleines Naturwunder. Kein Fruchtbonbon, sondern ein animierender Wein mit belebender Säure. 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

This juicy white wine cuvee is refreshing and full of summer fruitiness. Made from Pinot Blanc and Chardonnay it is one of mother nature’s small miracles. Though juicy and rounded, it’s a wine that stimulates with invigorating acidity.

FLASCHEN

2015er Mount Hermon, Chardonnay & Sauvignon Blanc, Golan Hights Winery, Golanhöhen Galiläa (koscher)

Aus den höchsten und kühlfsten Lagen des Golan kommt diese Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Dort entwickelt der Wein in einer Art Low Climate in aller Ruhe ein weit gefächertes Aromenspektrum. 0,75l 29,00

The highest and coolest regions of Golan produce this cuvee of Chardonnay and Sauvignon Blanc. In special low climate surroundings, it takes all the time it needs to develop a wide scope of aromas.

2015er Riesling, VDP.Gutswein, Clemens Busch, Mosel

Clemens Busch steht für kompromisslosen ökologischen Weinbau. Fruchtbetont und mit einer brillanten Säure schmeckt dieser frische Wein nach reifer Rieslingfrucht. Ein perfektes Frucht-Säurespiel aus bester Lage. 0,75l 32,00

Clemens Busch stands for uncompromising organic viticulture. With its fruity lift and brilliant acidity, this crisp wine tastes of ripe Riesling grapes. A perfect blend of fruit and acidity from best vineyards.

2016er Gelber Muskateller Röschitz, Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel DAC

Dieser erfrischende gelbe Muskateller hat nicht nur ein typisches, frisches Muskataroma, sondern zeichnet sich auch durch seine weißen Fruchtaromen aus, in denen auch dezent Pfirsich zu entdecken ist. 0,75l 29,00

This refreshing Gelber Muskateller does not only have a characteristically fresh nutmeg aroma but also reveals white fruit bouquets underlined with subtle peachy notes.

2015er Domaine Potel, Chardonnay, Bourgogne

Dieser erfrischende gelbe Muskateller hat nicht nur ein typisches, frisches Muskataroma, sondern zeichnet sich Aus bestem Haus kommt dieser Chardonnay, der im Holzfass ausgebaut wurde und anschließend 10 Monate auf der Hefe reifte. Lebendig und aromatisch zeichnen ihn seine Zitrusfruchtaromen und mineralische Noten aus. 0,75l 26,00

A Chardonnay with an excellent background. Aged in wood and matured on the yeast for further 10 months, it is lively and pungent, with distinct citrus aromas and mineral notes.

2015er Los Amantes Albariño Semi dulce, Martín Códax, D.O. Rías Baixas

Durch starkes Herunterkühlen während des Gärprozesses erhält dieser halbtrockene Albariño aus Galizien seine Restsüße. Aromen von weißem Pfirsich und reifen Melonen prägen diesen fruchtig-frischen Weißwein mit seiner milden Säure. 0,75l 28,00

Rapid cooling during the fermentation process provides this half-dry wine with residual sugar. White peach and mature melon aromas drive the fruity-fresh white wine with its well-balanced acidity.

2014er Soave Original Vintage Edition, Bertani Domains, Venetien

Die Garganega-Trauben für diesen außergewöhnlichen Soave werden unterschiedlich gelesen und vergoren. Die Zusammenführung aus zwei Lesen ergibt einen knackig frischen, aromatischen Vintage-Weißwein mit Noten von exotischen Früchten und würzigen Kräutern. 0,75l 42,00

The Garganega grapes used for this extraordinary Soave are from different vintages and fermentations. The result of blending two vintages is a crunchy, fresh and aromatic vintage white wine with hints of tropical fruits and spicy herbs.

ROSÉ

2016er Domaine Montrose Rosé, Bernard et Olivier Coste, Languedoc-Roussillon

Die rosa blühenden Mandelbäume auf dem Vulkan gaben dem Weingut den Namen Montrose. Typisch Südfrankreich duftet dieser Roséwein nach Himbeeren, Erdbeeren und Pfirsich, ohne dabei kitschig zu werden.

Fein und leicht. 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

The pink almond blossoms growing on the volcano give the estate its name: Montrose. Typical for the south of France, these rosé scents of raspberries, strawberries and peaches without appearing tacky. Delicate and gentle.

2016er AIX, Maison Saint Aix, Provence

Der neue Superstar unter den Rosés. Trocken und trotzdem süffig, saftig und schnörkellos versammeln sich hier Aromen von eisgekühlten Himbeeren, etwas Cassis und Grapefruit zu einem knackigen, glasklaren Wein – in Rosa. 0,75l 33,00

A rising superstar among rosé wines. Here, dry but quaffable, juicy and straightforward aromas of icy-cold raspberry, a little cassis and grapefruit gather to a crunchy, crystal-clear wine – in pink.

ROT

OFFEN

2015er Spätburgunder Buntsandstein, Weingut Andres, Pfalz, Deutschland

Die Pinot-Entdeckung aus der Pfalz. Ausgebaut in gebrauchten Barriques hat dieser Wein eine kühle Frucht und präzise Säure. Er stammt aus den besten Lagen der nördlichen Pfalz. 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

A Pinot novelty from the Palatinate region. Aged in vintage barriques, this wine offers cool fruitiness and accurate acidity. From prime locations in the Northern Palatinate.

2014er Gran Sello Tempranillo Syrah, Bodegas Gran Sello, Vino de la Tierra de Castilla

Tempranillo kann mehr als nur saftig fruchtig sein. Das zeigt dieser intensiv aromatische Gran Sello, der nach Süßkirsche und Lavendel duftet. Der Geschmack des Weins mit seinen fein eingebundenen Tanninen erinnert an Rosinen. 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

With this Gran Sello, Spain’s most popular grape variety demonstrates that Tempranillo can be more than simply juicy and fruity. Sweet cherries, intensely aromatic in the nose, and fine floral lavender notes. On the palate, its fruits reminiscent of raisins.

LIEBLINGSWEINE ROT

2013er Matassa rouge, Matassa, Roussillon, Frankreich

Ein roter Strauß voller Fruchtaromen – von Cranberries über Brombeeren bis hin zu Schlehen – zeichnet diesen Natur-Carignan aus. Sein Duft erinnert an den Spaziergang über einen orientalischen Gewürzbasar. 0,75l 55,00

A red bunch full of fruity aromas label this natural Carignan, ranging from cranberries and brambles right up to sloes. In the nose, it reminds of strolling across an oriental spice bazaar.

2015er Planetes de Nin „Garnatxes en Àmfora“, Priorat, Katalonien

Ungeschwefelt und in der Amphore ausgebaut blieb dieser Grenache nur seiner eigenen Natur überlassen.

Sein Geruch ist ungewöhnlich und erinnert an Getreide, Salami und Schwarzkirschen. Im Mund hingegen sorgen die griffigen Tannine und die ausgeprägte Mineralität für Frische – und viel rote Frucht kommt zum Vorschein. 0,75l 69,00

This Grenache is sulphur-free and left to age in amphorae, only obeying its very own nature. The nose is unusual and reminiscent of cereals, salami and black cherries. On the other hand, palpable tannins and explicit minerality afford crispness on the palate – revealing a whole lot of red fruit.

2012er No Name, Borgogno, Piemont, Italien

Nur die besten Nebbiolo-Trauben aus alten Reben erntet Andrea Farinetti für diesen Wein. Das Bouquet von Pflaumen, dunklen Kirschen und Holznoten wird von Aromen dunkler Schokolade abgerundet. 0,75l 56,00

Only the best Nebbiolo grapes from aged vines are used for producing this wine by Andrea Farinetti.

A plummy bouquet featuring dark cherry and wood notes, topped off with dark chocolate aromas.

2013er Yarden Merlot, Golan Hights Winery, Golanhöhen Galiläa (koscher)

Ein üppiger, vor reifer saftiger Waldbeerenfrucht beinahe berstender, Merlot von den mittleren und nördlichen Golanhöhen. Zu den intensiven Pflaumen- und Kirscharomen kommen Noten von Schokolade und frischen Kräutern. 0,75l 49,00

A lavish Merlot from Central and Northern Golan Heights, almost bursting with mature and juicy wild berries.

Intense plum and cherry aromas ushered by notes of chocolate and fresh herbs.

Balagan = Sympathisches Chaos

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

Hamshuka = Humus mit Hackfleisch-Chilisauce, serviert mit frischem Fladenbrot

Humus = Kichererbsen-Aufstrich

Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pita Brot

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

Raz el Hanout = Eine ursprünglich marokkanische Gewürzmischung

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Quinoa = Gluten-freies Korn

Sabich = Ein gefülltes, traditionell israelisches Sandwich

Shakshuka = Traditionell israelisches Frühstück aus Ei, Paprika, und Kräutern

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Prices in Euro inc. VAT

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

Our staff will gladly provide information about additives and allergens

NENI
Hamburg

AT THE 25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG



Haya