Surprise your taste buds.

MEZZE

Hummus Teller
Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 7,50
Hummus plate classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread

Dreierlei Hummus*
mit Pitabrot 13,00
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel
mit hausgemachtem Dip 6,00
with homemade dip

Marokkanische Zigarren
Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rinderhackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, Her Bracha Tahina und Harissa 7,90
Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Her Bracha tahina and harissa

Gegrillte Wildfang-Garnelen
mit Beluga-Linsen, Chili, Koriander und griechischem Joghurt 8,50
Grilled wild caught prawns with Beluga lentils, chilli, coriander and Greek yoghurt

Süßkartoffel aus dem Ofen
mit Salat, Kürbiskernen, Schmond und Sesamdressing 7,50
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Babaganoush
Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Her Bracha Tahina, Harissa-Öl, Sauerteigbratbröseln und Petersilie 7,00
Lebanese speciality. Puree of smoked aubergine with Her Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Gebrannter Lauch
mit Feta, Haselnuss-Dukkah und Zhug 6,50
Burnt leek with feta, hazelnut dukkah and zhug

Mezze Trio
Drei verschiedene Mezze nach Wahl 19,50
Choose 3 different mezze dishes

Einzelne Hummus ist vom Mezze Trio leider ausgeschlossen / // All three hummus is excluded from the Mezze Trio

SALADS & SOUP

Korean Fried Chicken Salad
Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, eingelegten Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 15,50
Fried chicken with Asian salad, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Frikkeh-Rote Bete Salat
mit Fenchel, Spinat, Meerrettich, griechischem Joghurt und Orange-Dattelsirup-Dressing 9,50
Freekeh beetroot salad with fennel, baby spinach, horseradish, Greek yoghurt and orange date syrup dressing
— *mit geräucherter Forelle* +5,00
— *with smoked trout*
— *mit Feta* +3,50
— *with feta cheese*

Orientalische rote Linsensuppe
mit Kokosmilch, Chili, Ingwer und Limette 7,50
Oriental red lentil soup with coconut milk, ginger and lime

BEST OF NENI.

39,00 / Person

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan-Style. Tischweise, für zwei Personen und mehr.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts. Per table, for two people and more.

MAIN

Rib Eye Steak
mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen und spicy Aioli 23,50
with harissa miso glaze, crispy potato skins and spicy aioli

NENI-Style Kebab
Rinder-Lammkäfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, griechischem Joghurt und Krätersoßel 16,50
Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, Greek yoghurt and herb salad

Glasiertes Lachsfilet
mit Soja-Ingwer-Marinade, Brokkoli, Kohlrabi und Sesam 24,50
Glazed salmon fillet with soy ginger marinade, broccoli, kohlrabi and sesame
— *mit japanischem Reis* +3,50
— *with Japanese rice*

Hähnchen-Shawarma
mit gebratenen roten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Krätersalat 18,00
Chicken shawarma with roasted red onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

Jerusalem Teller
Gegrilltes Hühnerfilesch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Her Bracha Tahina und Pitabrot 19,50
Grilled strips of chicken, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, hummus, Her Bracha tahina and pita bread

Sabich
Street food-Spezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, weichgekochtes Bio-Ei, Tomatensalsa und Her Bracha Tahina mit Amba 15,00
Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Her Bracha tahina with amba
— *mit Falafel* +4,50
— *with falafel*

Hamshuka
NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot 17,00
NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb served with pita 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 mit Mango-Aioli 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 with mango aioli

Spicy karamellisierte Auberginen
mit Ingwer, Chili und gerösstem Sesam auf japanischem Reis 14,50
Spicy caramelised aubergine with ginger, chilli and roasted sesame served on Japanese rice

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes
mit Mango-Aioli 6,50
Sweet potato fries with mango aioli

Japanischer Reis 3,50
Japanese rice

Zhug
Koriander-Chili-Pesto 2,50
Coriander chili pesto

Harissa
Chili-Pesto 2,50
Chilli pesto

Mango-Aioli 2,50

DESSERT

Knafeh
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Eis und Pistazien 8,50
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios

NENI's New York Cheesecake 7,00

Ilan's warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Tahina-Karamel-Kern und Mango-Curry-Eis 9,00
Ilan's warm chocolate cake with liquid caramel tahina core and spiced mango ice cream

Haya loves to share
Etagere mit allen drei Desserts 19,00
Etagere with all three desserts

DRINKS

APÉRITIFS

Cremant de Limoux Reserve Brut
Luc Pirlet, Languedoc 0,1 7,50 / 0,75l 45,00

Aperol Spritz 6,00

Lillet Vive 8,50

Lillet Wild Berry 8,50

Hugo 8,00

Gin Tonic
Rutte Dry Gin, Tonic Water 10,50

Port Tonic
Graham's White Port, Tonic Water 8,50

Limonarak
Arak mit Zitrone & frischer Minze 8,00

Green Tel Aviv
Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water 11,00

SPARKLING

GERMANY

Traubensecco Alkoholfrei
Emmerich Koebernick, Nahe 0,1 5,00 / 0,75l 30,00

FRANCE

Cremant de Limoux Reserve Rosé
Luc Pirlet, Languedoc 0,75l 45,00

Champagne Laurent Perrier La Cuvée, Brut 0,75l 85,00

WINE

WHITE
BY THE GLASS

ISRAEL
2018 Mount Hermon Yarden
Golan Heights Winery, Galilāo 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

GERMANY
2018 Riesling „Punktlandung"
Weingut Lorenz & Söhne, Nahe 0,2l 6,50 / 0,75l 22,00

2018 Riesling feinherb
Weingut Hees, Nahe 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

2018 Grauburgunder „Come as you are"
Weingut Franz Keller, Baden 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

2018 „Oryx" Burgundercuvée
Weingut Rettig, Rheinhessen 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

2018 Weißburgunder
Weingut am Nil, Pfalz 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

ITALY
2019 Lugana Luna,
Projekt Wino Bennati, Venetien 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

SOUTH AFRICA
2018 Chenin Blanc,
Duke of Wellington, Wellington 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

BOTTLES

GERMANY
2017 Riesling Spätlese „Für Träumer und Helden"
Weingut Köwerich, Mosel 0,75l 40,00

2018 Weißburgunder
Weingut Siener, Pfalz 0,75l 28,00

2018 Weißburgunder
Gut Hermannsberg, Nahe 0,75l 29,00

2018 Riesling Kabinett „Römerstich"
Weingut Hees, Nahe 0,75l 25,00

2018 Vulkanfels
Weingut Peter Wagner, Baden/Kaiserstuhl 0,75l 29,50

2018 Riesling
Weingut Schätzel, Rheinhessen 0,75l 32,00

2018 Oberrotweiler Sauvignon Blanc
Weingut Lander, Baden 0,75l 34,00

2018 Auxerrois
Weinhaus Klumpp, Baden 0,75l 38,00

2016 Ungsteiner Riesling
Weingut Am Nil, Pfalz 0,75l 44,00

2018 Sauvignon Blanc Fumé
Oliver Zeter, Pfalz 0,75l 48,00

2017 Grauburgunder „Rothenberg"
Weinhaus Klumpp, Baden 0,75l 56,00

2017 Riesling Großes Gewächs „Siefersheimer Heerkretz"
Wagner Stempel, Rheinhessen 0,75l 78,00

NEW ZEALAND
2016 Chardonnay „The Skybolt"
Alpha Domus, Hawkes Bay 0,75l 45,00

PORTUGAL
2016 Vinho Verde Opcao Avesso Reserve
AB Valley Wines, Portugal 0,75l 34,00

AUSTRIA
2018 Grüner Veltliner „Hugo"
Weingut Markus Huber, Traisental 0,75l 27,00

ITALY
2018 Chardonnay
I Godi, Veneto 0,75l 23,00

ROSÉ
BY THE GLASS

GERMANY
2018 Saignée Rosé
Weingut Lander, Baden 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

2018 Blanc de Noir
Weingut Siener, Pfalz 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

BOTTLES

GERMANY
2018 Blanc de Noir
Julia Bertram, Ahr 0,75l 38,00

FRANCE
2018 Les Fumées Blanches Rosé Reserve
Francois Lurton, Côtes de Gascogne 0,75l 27,00

RED
BY THE GLASS

ISRAEL
2016 'Gamla' Merlot
Golan Heights Winery, Galilāo 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

GERMANY
2014 Spätburgunder
Weingut Siener, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2017 Cuvée 'Come as you are'
Weingut Rings, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

AUSTRIA
2018 Zweigelt
Weingut Renner, Burgenland 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

ITALY
2018 Primitivo
Farnese Vini, Puglia 0,2l 7,00 / 0,75l 25,00

FRANCE
2016 Côtes du Rhône Réserve
Les Dauphines, Rhône 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

SPAIN
2018 Tempranillo 'Ercavia'
Bodegas Más que Vinos, Castilla y León
0,2l 8,00 / 0,75l 29,00

SOUTH AFRICA
2016 'Runner Duck Red'
Vergenoegd Wine Estate, Western Cape
0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

BOTTLES

GERMANY
2015 Großheubach Spätburgunder Alte Reben
Benedikt Baltes, Franken 0,75l 62,00

2017 'Das kleine Kreuz'
Weingut Rings, Pfalz 0,75l 64,00

AUSTRIA
2015 Pannobile
Helmuth Renner, Burgenland 0,75l 82,00

ITALY
2017 Merlot
Casa Vinicola Benatti, Veneto 0,75l 25,00

2016 Chianti Classico
Barone Ricasoli, Toscana 0,75l 46,00

FRANCE
2017 Cabernet Sauvignon
Domaine Caude Val, Languedoc 0,75l 26,00

Jahrgangswechsel vorbehalten
Weine enthalten Sulfite

BEER

Mühlen Kölsch
vom Fass 0,2l 3,70

Maisel & Friends
Pale Ale 0,33l 4,50

Maisel's Weisse
Hefe-Weissbier 0,33l 4,50
Hefe-Weissbier Alkoholfrei 0,33l 4,50

Neumarkter Lammsbräu
Bio-Schankbier Alkoholfrei 0,33l 4,20

SOFTDRINKS

Sodawasser 4,00 (pro Person)
tischweise, still oder mit Kohlensäure

Vöslauer 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50
still und prickelnd

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

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 1l 8,00

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

Säfte 0,2l 3,50 / 0,4l 6,00
Orange, Apfel, Kirsche, Traube, Cranberry, Pink Grapefruit, Maracuja, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber

Saftschorlen 0,2l 3,00 / 0,4l 4,50

fritz-kola 0,2l 3,00
fritz-kola
fritz-kola zuckerfrei
mischmasch
fritz-kola mit orange
fritz-limo
fritz-limo orange
fritz-limo zitrone
fritz-spritz
bio-apfelschorle
bio-rhabarberschorle

Elephant Bay Ice Tea 0,33l 4,50
Mango-Pineapple or Raspberry

Kaffee, Tee oder Digestif?
Unser Team hilft gerne weiter.

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