

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC   **F H N** 9.00

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellierte Pekannüsse

NENI'S BASQUE CHEESECAKE  **A C G** 10.00

Hausgemachtes Passionsfrucht Eis

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS  **A G H** 9.00

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblüten,
Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien

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

NENI *am Wasser*

Bei NENI AM WASSER konzentrieren wir uns auf frischen Fisch und Meeresfrüchte.

Unsere Speisekarte ist mediterran mit Einflüssen aus Tel Aviv.

Wir hoffen Sie genießen Ihren Besuch bei uns.

DINNER

SMALL STARTERS

SAUERTEIGBROT ^V ^A ^G 5.50
Harissa Butter

OLIVEN MIT EINGELEGTEN ZITRONEN ^V ^A ^M 5.50
Pita Brot

MEZZE - KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Unsere Mezze sind dazu gedacht, geteilt zu werden, nach Balagan-Art!
Eine Reihe von sich ergänzenden Aromen und verschiedenen Texturen, die die Vielfalt der levantinischen Küche repräsentieren.

FRIED CAULIFLOWER ^V ^{gf} ^N 12.00
Zhug, Har Bracha Tahina

HUMMUS TELLER ^V ^A ^N ^O 7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot

IM SALZBETT GEGARTE ROTE RÜBE ^V ^{gf} ^G ^O 12.00
Labneh, Meerrettich, Rote Bete Reduktion, Dattelsirup, Balsamico

LACHS SASHIMI ^{gf} ^D ^F ^G 17.00
Ponzu, Braune Butter, Joghurt

MELANZANI STEAK ^V ^A ^N 13.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Sauerteigbrot

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ ^V ^{gf} ^G 13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne

GEGRILLTER CAESAR KOHL ^A ^C ^D ^G ^M ^O 9.00
Geröstete Pankobrösel, Braune Butter, Parmesan

LEVANTINISCHES BEEF TATAR ^A ^C ^D ^G ^L ^M 17.00
Challah, Koriander, Dill, Sauerrahm, Kapernpopcorn

GESCHMORTE TOSKANA-BOHNEN MIT GUANCIALE ^{gf} ^N 11.00
Matbucha, Tatbhila, Har Bracha Tahina

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN ^V ^{gf} ^C ^O 7.00
Jalapeno Aioli, Meersalz

GREEN SALAD ^V ^{gf} ^M ^O 6.50
Radieschen, Ahorn Sirup Senf Dressing, Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Unsere Hauptspeisen zeichnen sich durch qualitativ hochwertige Zutaten aus der Erde, dem Meer und dem Land aus, welche wir ehrlich, frisch und puristisch servieren.

FISCH

ASIATISCH GLASIERTES LACHSFILET ^A ^D ^F ^M ^N 28.00
Hoisin Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah

DORADE MIT KÜRBIS HARISSA FÜLLUNG ^{gf} ^D 33.00
Spinat, Rote Chili, Ingwer, Zitronengras, Limette

SEAFOOD FREGOLA ^A ^B ^D ^G ^L ^O ^R 2 PERSONEN 43.00
Muscheln, Garnelen, Weißwein, Safran, Knoblauchöl

PLANT BASED

NENI'S MUSHROOM SHAWARMA ^V ^A ^M ^N 17.00
Gegrillte Kräuterseitlinge, Jerusalem-Gewürz, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteigbrot

ARAYES ^V ^A ^F ^M ^N 17.50
Veganes Kebab gefüllt in Pita, Har Bracha Tahina, Zhug, Tomatensalsa

FLEISCH

JERUSALEM STYLE BUTTERFLY CHICKEN ^{gf} ^G ^M ^N 1 PERSON 27.50
NENI Klassik Hummus, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina 2 PERSONEN 55.00

SLOW COOKED TERIYAKI SHORT RIB ^A ^F ^G ^L ^O 28.00
Braune Butter, Kartoffelpüree, Rinder Jus

OVEN BRAISED BEEF CANELLONI ^A ^C ^G ^L ^O 26.00
Waldpilze, Parmesan Bechamel, Rotwein Jus