

## ETWAS SÜSSES

**SESAME - A NENI CLASSIC**   **F H N** 8.50

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

---

**NENI CHEESECAKE**  **A C G** 8.50

The Very Best New York Cheesecake

---

**CANTUCCINI TIRAMISU** **A C G H O** 8.50

Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee

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**

## 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.

<b>FRIED CAULIFLOWER</b> <sup>V+</sup> <sup>gf</sup> <sup>N</sup>	12.00
Zhug, Har Bracha Tahina	
<b>HUMMUS TELLER</b> <sup>V+</sup> <sup>A</sup> <sup>N</sup> <sup>O</sup>	7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot	
<b>TOMATEN TONNATO</b> <sup>gf</sup> <sup>C</sup> <sup>D</sup> <sup>G</sup>	12.00
Kapern, Frittiertes Rucola	
<b>WOLFSBARSCH SASHIMI</b> <sup>gf</sup> <sup>D</sup>	17.00
Kräuteröl, Tomatenkerne	
<b>MELANZANI STEAK</b> <sup>V+</sup> <sup>A</sup> <sup>N</sup>	13.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Sauerteigbrot	
<b>GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ</b> <sup>V</sup> <sup>gf</sup> <sup>G</sup>	13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne	
<b>SALT &amp; PEPPER CALAMARI</b> <sup>A</sup> <sup>C</sup> <sup>O</sup> <sup>R</sup>	19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	
<b>ROASTBEEF CARPACCIO</b> <sup>gf</sup> <sup>C</sup> <sup>M</sup> <sup>O</sup>	16.00
Kalamata Aioli, Tomatenkerne, Zhug	

## BEILAGEN

<b>LEVANTINISCHE KROKETTEN</b> <sup>V</sup> <sup>A</sup> <sup>C</sup> <sup>G</sup>	7.00
Parmesan, Kräuter, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
<b>ISRAELISCHER SALAT</b> <sup>V+</sup> <sup>gf</sup>	7.00
Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Dill, Koriander, Zitrone	
<b>KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN</b> <sup>V</sup> <sup>gf</sup> <sup>C</sup> <sup>O</sup>	6.50
Jalapeño Aioli, Meersalz	
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> <sup>V+</sup> <sup>gf</sup>	8.00
Zhug	
<b>PITA BROT VON ANGEL</b> <sup>A</sup>	2.50
<b>SAUERTEIGBROT VON BROTOCNIK</b> <sup>A</sup>	2.50

## 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

<b>ASIATISCH GLASIERTES LACHSFILET</b> <sup>A</sup> <sup>D</sup> <sup>F</sup> <sup>M</sup> <sup>N</sup>	28.00
Hoisin Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah	
<b>MEDITERRANER GANZER FISCH</b> <sup>A</sup> <sup>D</sup> <sup>O</sup>	38.00
Slow Cooked Tomatenragout, Weißwein, Fenchel, Oliven, Kapern, Grüne Chili, Sauerteig Brot	
<b>CATCH OF THE DAY</b> <sup>A</sup> <sup>D</sup> <sup>F</sup> <sup>G</sup> <sup>H</sup> <sup>L</sup> <sup>N</sup> <sup>O</sup>	DAILY MARKET PRICE
Kimchi Beurre Blanc, Broccoli, Bottarga, Knoblauchchips, Zhug	

### PLANT BASED

<b>NENI'S MUSHROOM SHAWARMA</b> <sup>V+</sup> <sup>A</sup> <sup>M</sup> <sup>N</sup>	17.00
Gegrillte Kräuterseitlinge, Jerusalem-Gewürz, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteigbrot	
<b>MOLE TACOS</b> <sup>V+</sup> <sup>A</sup> <sup>E</sup> <sup>F</sup> <sup>L</sup> <sup>N</sup> <sup>O</sup>	25.00
<b>Planted.Chicken</b> , Tomatensalsa, Sumac Zwiebeln, Römersalat	

### FLEISCH

<b>JERUSALEM STYLE BUTTERFLY CHICKEN</b> <sup>gf</sup> <sup>G</sup> <sup>M</sup> <sup>N</sup>	<b>1 PERSON</b> 27.50 <b>2 PERSONEN</b> 55.00
NENI Klassik Hummus, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina	
<b>LAMM SHAWARMA</b> <sup>A</sup> <sup>L</sup> <sup>M</sup> <sup>N</sup>	26.00
Spitzkrautsalat, Har Bracha Tahina, Hawajj, Amba, Pitabrot	
<b>WAGYU KEBAB</b> <sup>A</sup> <sup>L</sup> <sup>N</sup>	28.00
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Tomaten Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Grüne Chilli, Geröstete Pita mit Za'atar	
<b>FLANK STEAK (250G)</b> <sup>gf</sup> <sup>C</sup> <sup>L</sup> <sup>O</sup>	34.50
Knusprige Kartoffelschalen, Karamellisierte Cipollini Zwiebel, Jalapeno Aioli	