



Speisen



JAFFA

Vorspeisen

- Israelischer Salat** 🌿🌿 13,50 €
Mit frisch gehackter Petersilie, Minze, Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl.
- Taboulé-Salat** 🌿🌿 13,90 €
Eine köstliche Mischung aus frischer Petersilie, zartem Bulgur, saftigen Tomatenwürfeln, verfeinert mit bestem Olivenöl und einem Hauch von Zitrone.
- Taboulé-inspirierter Quinoa-Salat** 🌿🌿 13,90 €
Eine köstliche Mischung aus Quinoa, frischer Petersilie, Minze, Koriander, knackigem Sellerie, saftigen Rosinen, Nüssen, Karotten, einem Spritzer Zitrone und feinem Olivenöl.
- Fenchelsalat** 🌿🌿 14,90 €
Mit Kaki, Rettich, Endivienblättern, roten Zwiebeln, Kohlrabi und Walnüssen, verfeinert mit einem Orangen-Senf-Dressing.
- Jerusalem-Salat** 🌿🌿 16,90 €
Eine erfrischende Komposition aus grünem Salat, süßen Datteln, aromatischen roten Zwiebeln, frischen Orangen, knusprig gerösteten Mandeln – verfeinert mit mildem Balsamico Bianco, Zitronensaft und Olivenöl.

Shakshuka

Pochierte Bio-Eier in würziger Tomaten-Paprika-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern und Mini-Challah, dem traditionellen Schabbat-Brot.

- Klassische israelische Shakshuka** 🌿 17,90 €
Würzige Tomaten-Paprika-Sauce mit Petersilie, Koriander und zwei Bio-Eiern, serviert mit frisch gebackenem Mini-Challah-Brot.
- Shakshuka mit Merguez-Wurst** 18,90 €
Würzige Tomatensauce mit frischer Petersilie, Koriander, Chili, Merguez-Wurst und zwei Bio-Eiern, serviert mit Mini-Challah-Brot.
- Veganes Shakshuka** 🌿🌿 18,90 €
Würzige Tomatensauce mit Tofu, Kichererbsen, frischer Petersilie und Koriander, dazu Mini-Challah-Brot.
- Shakshuka JAFFA** 🌿 19,90 €
Ein leckeres Gericht aus Tomatensauce, Auberginen und Feta, mit frischen Kräutern und zwei Bio-Eiern, dazu Mini-Challah-Brot.

In Between

- Rote-Bete-Carpaccio** 🌿🌿 13,90 €
Mit Rucola, Feta, gerösteten Cashewkernen, frischer Koriandersauce, Sprossen, Olivenöl und Balsamico, serviert mit warmem, frisch gebackenem Challah-Brot.
- Hausgemachter Geflügelleber-Aufstrich** 13,90 €
Fein gehackte Hühnerleber, veredelt mit Pistazien, frischem Schnittlauch, knackigen Gurken und aromatischen Kapern, serviert auf knusprigem Toast und harmonisch ergänzt durch eine fruchtige Marmelade.
- Jerusalem Falafel (6 St.)** 🌿🌿 13,00 €
Authentische grüne Falafel aus Jerusalem, zubereitet mit frischem Koriander und Petersilie, begleitet von cremigem Tahini.

In Between

- Sabih Malawach** 🌿 17,90 €
Zartes Malawach-Brot, belegt mit gegrillter Aubergine, Bio-Ei, saftiger Tomate, roten Zwiebeln und frischer Petersilie. Verfeinert mit cremigem Tahini, würzigem Amba und aromatischer Arysa.
- Jehuda Fischzigarre (4 St.)** 15,90 €
Knusprig frittiertes Blätterteig, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Fisch, frischem Koriander, Petersilie, Chili und Zitronenschale, serviert auf cremigem Zitronen-Labneh und verfeinert mit würzigem Koriander-Pesto.
- Spinatzigarre Jehuda** 🌿 15,90 €
Eine raffinierte Köstlichkeit aus Spinat, Feta, frischem Knoblauch, Koriander, Petersilie und Paprika, eingerollt in knusprigen Blätterteig und goldbraun frittiert, serviert mit aromatischem grünem Tahini.
- Labaneh** 🌿 13,90 €
Mit getrockneten Tomaten, Zatar, Sumach und hochwertigem Olivenöl, dazu ofenfrisches Challah-Brot.
- Israelisches Ceviche aus Akko** 16,90 €
Feingeschnittene Scheiben frischer Dorade, harmonisch kombiniert mit scharfen Chilischoten, knackigem Rettich, aromatischem Koriander, zartem Fenchel und roten Zwiebeln. Veredelt mit hochwertigem Olivenöl und einem Hauch Zitrone, serviert auf einer cremigen Joghurt-Sauce.

- Haifa Blumenkohl** 17,50 €
Im Holzofen gebackener ganzer Blumenkohl, begleitet von grünem Tahini und einer Zitronen-Knoblauch-Sauce.

- Kheruvit Blumenkohl** 🌿🌿 16,90 €
Gebackener und frittiertes Blumenkohl, serviert mit grünem Tahini und einer intensiven Zitronen-Knoblauch-Sauce.

- Gegrillte Auberginen** 🌿🌿 14,90 €
Auberginen, über offenem Feuer gegrillt, mit rauchigem Aroma, begleitet von frischem Knoblauch, Petersilie, Tomatenwürfeln, hochwertigem Olivenöl und einer würzigen israelischen Tahinisauc.

Vielfältige Hummus-Variationen

Frisch zubereiteter Hummus aus Bio-Kichererbsen, nach traditionellem israelischem Rezept, verfeinert mit hochwertigem Tahini, aromatischen Kräutern und einer eigens kreierten Gewürzmischung.

- Hummus Tahini** 🌿🌿 14,90 €
Mit Tomatenwürfeln, frischer Petersilie, Olivenöl, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

- JAFFA Hummus** 🌿🌿 16,90 €
Mit Avocado, gekochtem Bio-Ei, frischer Petersilie, Tomatenwürfeln, und einem Hauch Olivenöl, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

- Jerusalemer Hummus** 18,90 €
Mit zartem Shawarma-Fleisch, frischer Petersilie, Tomatenwürfeln und einem Hauch von Olivenöl, serviert mit ofenwarmem Pita-Brot.


- Hummus Gemüse** 🌿🌿 17,90 €
Serviert mit gegrilltem Gemüse, frischer Petersilie, Tomatenwürfeln, und einem Hauch Olivenöl, dazu ofenwarmes Pita-Brot.

- Hummus Frucht** 🌿🌿 18,90 €
Mit exotischen Früchten – eine perfekte Balance aus milder Süße und erfrischender Säure, abgerundet durch einen raffinierten Hauch von Tahini-Ölivenöl, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

- Baba Ganoush** 🌿🌿 13,90 €
Fein geräucherte Auberginen, zu einem cremigen Püree verarbeitet und verfeinert mit frischer Petersilie, aromatischem Knoblauch, fruchtigen Granatapfelkernen und einem Spritzer Zitronensaft. Ein Klassiker der israelischen Küche, serviert mit ofenwarmem Pita-Brot.

Exquisite israelische Hauptspeisen

Jerusalem-Mix 18,90 €
Zarte Hühnerbrust und saftige Hühnerleber, kombiniert mit Zwiebeln, Knoblauch und einer israelischen Gewürzmischung, serviert auf frischem Pita-Brot und verfeinert mit cremigem grünem Tahini.

Gefüllte Weintraubenblätter  18,90 €
Zarte Bio-Weintraubenblätter aus Freiburg, gefüllt mit Reis, frischen Kräutern wie Petersilie, Koriander und Minze sowie Tomaten, Zwiebeln, Zitronensaft und Olivenöl, serviert wahlweise auf Taboulé-Salat oder Quinoa-Salat im Taboulé-Stil.

Kubba-Teller 21,90 €
Knusprige, goldbraune Bulgur-Bällchen in ovaler Form, gefüllt mit aromatisch gewürztem Kalbshack, Pinienkerne und Zwiebeln, wahlweise serviert auf Taboulé-Salat.

Beilage nach Wahl:
Potato Dippers | Süßkartoffeln | Pommes

Arais – Knusprig & Saftig 21,90 €
Goldbraun geröstetes Pita-Brot, gefüllt mit würzig mariniertem Rinderhackfleisch, serviert mit frischem israelischem Salat und cremigem Tahini-Dip.

Lammspieße vom Grill 29,90 €
Zartes, regionales Lammhackfleisch, kunstvoll um Zimtstangen geformt und aromatisch gegrillt, dazu perfekt abgestimmtes, gegrilltes Gemüse – ein wahrer Genuss aus der raffinierten israelischen Küche.

Lammkoteletts mit Freekeh 32,90 €
Zarte, regionale Lammkoteletts, im israelischen Stil gegrillt, serviert mit einem verfeinerten Freekeh-Risotto. Freekeh, ein geröstetes Getreide aus jung geerntetem Weizen, verleiht diesem Gericht eine besondere Note.


Gegrillte Dorade nach israelischer Art 27,90 €
Begleitet von perfekt abgestimmtem, gegrilltem Gemüse und einem frischen grünen Salat.

Beilage nach Wahl:
Knusprige Kartoffelecken | Süßkartoffeln | Pommes

Shawarma Akko 23,90 €
Zarte Fisch-Shawarma mit grünem Tahini, serviert in frischem Pita-Brot, zubereitet aus feinsten Zutaten wie saftigem Fisch, Cherrytomaten, Zwiebeln, Petersilie, Kreuzkümmel und einem Hauch von Meerrettich. Ein kulinarischer Genuss, inspiriert von den Aromen Akkos in Israel.

Chraime Fisch 25,90 €
Zartes Fischfilet in einer würzigen Tomatensauce, verfeinert mit Kichererbsen, frischem Koriander und Knoblauch. Dazu wird Couscous serviert – ein geröstetes Getreide aus jung geerntetem Weizen, welches dem Gericht eine einzigartige Note verleiht, perfekt abgerundet mit einem Hauch von Minze und einem Spritzer Zitrone.

Tel Aviv-Jaffa-Mix (Für zwei Personen) 59,90 €
Mit zarten Lammspießen vom Grill auf Zimtstangen, Lammkoteletts, dazu knusprige Bratkartoffelscheiben, Kubba, gerösteter Blumenkohl, Hummus, ein erfrischender Taboulé-inspirierter Quinoa-Salat und frisch gebackenes Pita-Brot. Serviert wird die Auswahl auf kleinen, stilvollen Tellern – ein wahres Fest der Sinne im authentischen Tel Aviv-Stil.

JAFFA-Veggie-Mix (Für zwei Personen)  48,90 €
Mit zartem Falafel, gefüllten Weinblättern, Halloumi, Freekeh, geröstetem Blumenkohl, Hummus, Labaneh und einem erfrischenden Taboulé-Salat. Dazu ofenfrisches Challah-Brot. Die Auswahl wird serviert auf kleinen, stilvollen Tellern – ein wahres Fest der Sinne im authentischen Tel Aviv-Stil.

Fisch & Fleisch

Lachsfilet 29,90 €
Mit gegrilltem, saisonalen Gemüse und Zitronen-Knoblauch-Sauce.

Rumpsteak vom Angus-Rind (250 g) 36,90 €
Mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter und Salat.

Paniertes Hähnchenschnitzel 24,90 €
Mit Grillgemüse, Rahmsauce und Salat.

Pizza wie in Napoli


Neapolitanischer Teig, traditionell zubereitet und im Steinofen gebacken. Verfeinert mit unserer hausgemachten Tomatensauce, die nach original italienischem Rezept mit frischen Zutaten hergestellt wird. Perfekt, um den authentischen Geschmack Neapels zu erleben!

Margherita  9,90 €
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan.


Salami 10,90 €
Mit Putensalami, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella.

Schinken 10,90 €
Mit Putenschinken, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella.

Funghi  10,90 €
Mit Champignons, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella.


Veggie  13,90 €
Mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella und Oregano.

Napoli 12,90 €
Sardellen, Kapern, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Oliven und Olivenöl.

Caprese  12,90 €
Kirschtomaten, frisches Basilikum, Mozzarella di Bufala, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Olivenöl.

Capricciosa 12,90 €
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Putenschinken, Champignons und Artischocken.

Tonno e Cipolla 12,90 €
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Olivenöl.

Mozzarella di Bufala  14,90 €
Mit Mozzarella di Bufala, Rucola, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und einem Hauch Olivenöl.

Brot

Kleines Challah-Brot  2,50 €
Frisch aus dem Ofen.

Pita-Brot  2,50 €
Frisch aus dem Ofen.

Fries

Pommes 🌿🌿 Mit Dip nach Wahl.	8,50 €
Fried Potatoes 🌿🌿 Knusprige Kartoffelecken mit Dip nach Wahl.	8,50 €
Potato Dippers 🌿🌿 Mit Dip nach Wahl.	9,50 €
Frittierte Bratkartoffelscheiben 🌿🌿 Mit Dip nach Wahl.	8,50 €
Süßkartoffel Pommes 🌿🌿 Mit Dip nach Wahl.	9,50 €
Dip-Auswahl: Avocado-Creme 🌿🌿 Tahini-Sauce 🌿🌿 Knoblauch-Creme 🌿🌿 Matbucha (scharf) 🌿🌿 Hummus 🌿🌿 Ketchup 🌿🌿 Mayonnaise 🌿	

Burger

Unsere Burger bestehen aus 200 g gereiftem Rindfleisch, belegt mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke, dazu gibt es handgeschnittene Pommes. Am besten genießen Sie den Burger medium gebraten und klassisch aus der Hand.

Klasi Der Klassiker.	14,90 €
Cheeseburger Mit Schmelzkäse.	15,90 €
Hot Chicken Burger Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Schmelzkäse, Jalapeños, Paprika und roten Zwiebeln.	16,50 €
JAFFA Burger Mit Schmelzkäse, Avocadostreifen und Tomaten.	17,50 €
Veggie Burger 🌿🌿 Mit gegrilltem Halloumi Käse, Hummus, grünem Tahini und Auberginen.	17,90 €



Infos für Allergiker

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft.

🌿 = vegetarisch 🌿🌿 = vegan

Dessert

Israelischer Malabi 🌿🌿 Ein veganer Pudding aus Kokos- und Sojamilch, verfeinert mit einer Himbeer-Pistaziensauce.	8,00 €
Kunafa 🌿 Auch als Knafeh bekannt, ist ein israelisches Dessert aus Mozzarella und Engelshaarteig, welches mit Sirup überzogen und mit fein gehackten Pistazien bestreut wird. Es wird warm serviert und verströmt einen verführerischen Duft.	12,00 €
Baklava 🌿 Drei verschiedene Sorten hausgemachter Baklava. Mit Liebe nach traditionellem Rezept zubereitet – ein süßer Hochgenuss für wahre Feinschmecker!	12,90 €

