

Speisen



JAFFA



Salate

Israelischer Salat   13,90 €
Mit frisch gehackter Petersilie, Minze, Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl.

Taboulé-Salat   13,90 €
Eine köstliche Mischung aus zartem Bulgur, frischer Petersilie, frischer Minze, saftigen Tomatenwürfeln, Granatapfelkerne, verfeinert mit bestem Olivenöl und einem Hauch von Zitrone.

Taboulé-inspirierter Quinoa-Salat   14,90 €
Eine köstliche Mischung aus Quinoa, frischer Petersilie, Minze, getrockneten Beeren, Nüssen, Karotten, einem Spritzer Zitrone und feinem Olivenöl.

Fenchel-Salat   14,90 €
Saisonales Obst, Rettich, Endivienblätter, rote Zwiebeln, Kohlrabi und Walnüsse, 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.

Aviv Hähnchenbrust-Salat 18,90 €
Zart gebratene Hähnchenbruststreifen auf einem frischen Salatmix mit Gurken, Avocado, Cocktailtomaten und roten Zwiebeln, verfeinert mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing.



Shakshuka

Pochierte Bio-Eier in würziger Tomaten-Paprika-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern und dazu openfrisches Pita-Brot.

Klassische israelische Shakshuka  17,90 €
Würzige Tomaten-Paprika-Sauce mit Petersilie, Koriander und zwei Bio-Eiern, dazu openfrisches Pita-Brot.

Shakshuka mit Merguez-Wurst 18,90 €
Würzige Tomatensauce mit frischer Petersilie, Koriander, Chili, Merguez-Wurst und zwei Bio-Eiern, dazu openfrisches Pita-Brot.

Veganes Shakshuka   19,90 €
Würzige Tomatensauce mit Tofu, Kichererbsen, frischer Petersilie und Koriander, dazu openfrisches Pita-Brot.

Shakshuka JAFFA  20,90 €
Ein leckeres Gericht aus Tomatensauce, Auberginen und Feta, mit frischen Kräutern und zwei Bio-Eiern, dazu openfrisches Pita-Brot.

Hamshuka  21,50 €
Cremiger Hummus trifft auf würzige Shakshuka. Verfeinert mit bestem Olivenöl, dazu openfrisches Pita-Brot.



In Between

Israelisches Torshi   6,00 €
Bunt gemischtes, hausgemachtes und eingelegtes Gemüse nach Mizrahi-Art – knackig, leicht säuerlich und mit einem kleinen, würzigen Kick.

Hermon – eingelegte Oliven (Sortenmix)   7,00 €
Hausgemachte Mischung aus grünen und Kalamata-Oliven, mariniert in feinem Olivenöl mit frischem Knoblauch, Zitrone, aromatischen Kräutern und original israelischer Gewürzmischung.

Rote-Bete-Carpaccio  13,90 €
Mit Rucola, Feta, gerösteten Cashewkernen, frischer Koriandersauce, Sprossen, Olivenöl und Balsamico, dazu openfrisches Pita-Brot.

Jerusalem Falafel (6 St.)   13,90 €
Authentische grüne Falafel aus Jerusalem, zubereitet mit frischem Koriander und Petersilie, begleitet von cremigem, grünem Tahini.

Sabih Malawach  17,90 €
Zartes Malawach-Brot, belegt mit gegrillter Aubergine, Bio-Ei, saftiger Tomate, roten Zwiebeln und frischer Petersilie. Verfeinert mit cremigem, grünem Tahini, würzigem Amba und aromatischer Arysa.

Sabih mit Thunfisch 17,90 €
Traditionelles Sabih, serviert auf frischem Malawach. Gefüllt mit zartem Thunfisch, Kartoffeln, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Kapern. Verfeinert mit cremigem, grünem Tahini, scharfer Harissa und fruchtig-würzigem Amba-Sauce.

Jehuda Fischzigarre (6 St.) 16,90 €
Knusprig frittierte Blätterteig, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Fisch, frischem Koriander, Petersilie und Zitronenschale, serviert auf cremigem Zitronen-Labneh und verfeinert mit würzigem Koriander-Pesto.

Jehuda Spinatzigarre (6 St.)  16,90 €
Eine raffinierte Köstlichkeit aus Spinat, Feta, frischem Knoblauch, Koriander, Petersilie und Paprika, eingerollt in knusprigen Blätterteig und goldbraun frittiert, serviert mit cremigem, grünem Tahini.

Labaneh  14,90 €
Mit frischen Tomatenwürfeln, Zatar, Sumak und hochwertigem Olivenöl, dazu openfrisches Pita-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, dazu openfrisches Pita-Brot.

Kheruvit Blumenkohl   16,90 €
Gebackener und frittierte Blumenkohl, serviert mit cremigem, grünem Tahini und einer intensiven Zitronen-Knoblauch-Sauce, dazu openfrisches Pita-Brot.

Gegrillte Aubergine   15,90 €
Aubergine, über offenem Feuer gegrillt, mit rauchigem Aroma, begleitet von frischem Knoblauch, Petersilie, Tomatenwürfeln, hochwertigem Olivenöl und einer würzigen israelischen Tahini-Sauce, dazu openfrisches Pita-Brot.



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.

Jerusalemmer Hummus 19,90 €
Mit zartem Shawarma-Fleisch (Lammhackfleisch), frischer Petersilie, Tomatenwürfeln und einem Hauch von Olivenöl, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

Hummus Gemüse 18,90 €
Serviert mit gegrilltem Gemüse, frischer Petersilie, Tomatenwürfeln, und einem Hauch Olivenöl, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

Hummus mit gerösteter Süßkartoffel & Harissa 19,90 €
Cremiger Kichererbsen-Hummus mit ofengerösteter Süßkartoffel und feuriger Harissa, verfeinert mit Zitronensaft und Tahini. Serviert mit frischer Minze, Granatapfelkernen und geröstetem Sesam, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

Baba Ganoush 14,90 €
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, dazu ofenfrisches Pita-Brot.

Exquisite israelische Hauptspeisen

Haifa Blumenkohl 19,90 €
Im Holzofen gebackener ganzer Blumenkohl, begleitet von cremigem, grünem Tahini und einer Zitronen-Knoblauch-Sauce. Serviert mit ofenfrischem Pita-Brot.

Israelische Mujadara 18,90 €
Ein herzhaftes, aromatisches Gericht aus zarten Linsen, luftig-lockerem Reis und goldbraun karamellisierten Zwiebeln – einfach, köstlich und verführerisch. Serviert mit frischem israelischem Beilagensalat.

Jerusalem-Mix 21,90 €
Zarte Hühnerbrust und saftige Hühnerleber, kombiniert mit Zwiebeln, Knoblauch und einer israelischen Gewürzmischung, serviert auf frischem Pita-Brot und verfeinert mit cremigem grünem Tahini.

Israelischer Hamin (Cholent) 26,90 €
Traditioneller Schmoreintopf aus zartem Rindfleisch, Kichererbsen, weißen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Gerste und frischem Knoblauch – fein gewürzt und über Nacht langsam gegart für ein unvergleichlich aromatisches Geschmacks-erlebnis. Serviert mit ofenfrischem Pita-Brot.

Gefüllte Weintraubenblätter 25,90 €
Zarte Bio-Weintraubenblätter aus Freiburg, gefüllt mit Reis, frischen Kräutern wie Petersilie, Koriander und Minze sowie Tomaten, Zwiebeln, Granatapfelkerne, Zitronensaft und Olivenöl, serviert wahlweise auf Taboulé-Salat oder Quinoa-Salat im Taboulé-Stil, dazu ofenfrischem Pita-Brot.

Arais – knusprig & saftig 27,90 €
Goldbraun geröstetes Pita-Brot, gefüllt mit würzig mariniertem Rinderhackfleisch, serviert mit frischem Salat, Granatapfelkerne und cremigem Tahini-Dip.

Sinya Netanjahu 27,90 €
Aromatisch gewürztes Rinder- und Lammhack, geschmort mit Tomaten, Auberginenscheiben und gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkerne, veredelt mit frischer Petersilie und cremigem Tahini. Serviert mit ofenfrischem Pita-Brot.

Sinya Vegan 26,90 €
Herzhaft gewürztes Tofu mit Tomaten, gegrilltem Gemüse, Auberginenscheiben und gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkerne veredelt mit cremigem Tahini. Serviert mit ofenfrischem Pita-Brot.

Lammspieße vom Grill 31,90 €
Zartes, regionales Lammhackfleisch, kunstvoll um Zimtstangen geformt und aromatisch gegrillt, dazu perfekt abgestimmtes, gegrilltes Gemüse und Bratkartoffeln – ein wahrer Genuss aus der raffinierten israelischen Küche.

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

Gegrillte Dorade nach israelischer Art 28,90 €
Begleitet von perfekt abgestimmtem, gegrilltem Gemüse und einem frischen grünen Salat.

Dorade-Beilage nach Wahl: Knusprige Bratkartoffeln | Süßkartoffeln | Pommes

Mediterranes Doradenflet 27,90 €
Mit aromatischen Kräutern veredelt, serviert mit buntem Grillgemüse, knusprigen Bratkartoffeln und einem frischen Blattsalat – leicht, gesund und voller mediterraner Aromen.

Kubba-Teller 26,90 €
Knusprige, goldbraune Bulgur-Bällchen in ovaler Form, gefüllt mit aromatisch gewürztem Kalbshack, Pinienkernen und Zwiebeln, serviert auf Taboulé-Salat.

Kubba-Teller-Beilage nach Wahl: Süßkartoffeln | Pommes

Shawarma Akko 26,90 €
Zarte Fisch-Shawarma mit grünem Tahini, serviert in frischem Pita-Brot, zubereitet aus feinsten Zutaten wie saftigem Fisch, Cherrytomaten, Zwiebeln, Petersilie und Kreuzkümmel. Ein kulinarischer Genuss, inspiriert von den Aromen Akkos in Israel.

Tel Aviv-Jaffa-Mix (Für zwei Personen) 59,90 €
Mit zarten Lammspießen vom Grill auf Zimtstangen, Lammkoteletts, dazu knusprige Bratkartoffelscheiben, gegrilltes und eingelegtes Gemüse, gerösteter Blumenkohl, Hummus, Freekeh und ein erfrischender Taboulé-inspirierter Quinoa-Salat sowie 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) 49,90 €
Mit zartem Falafel, gefüllten Weinblättern, gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Freekeh, geröstetem Blumenkohl, Hummus, Labaneh und einem erfrischenden Taboulé-Salat. Dazu ofenfrisches Pita-Brot. Die Auswahl wird serviert auf kleinen, stilvollen Tellern – ein wahres Fest der Sinne im authentischen Tel Aviv-Stil.

Jüdisch-marokkanischer Tajin
Zum Start: israelischer Salat & cremiger Hummus zum Teilen.
Danach unser Tajin – langsam im traditionellen Tongefäß geschmort, mit saisonalem Gemüse und fein abgestimmten israelischen Gewürzen. Saftig, aromatisch, voller Tiefe.

Varianten: zartes Hähnchen | geschmortes Lamm | vegetarisch

Tajin für 2 (zum Teilen) 69,90 €
Fladenbrot, Couscous oder Reis, grüne Tahini

Tajin für 4 (für Familie & Freunde) 134,90 €
Großer Brotkorb, Couscous oder Reis, grüne Tahini

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

Kunafa 🌿 12,90 €
 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.



 = vegetarisch

 = vegan



