

Beba

Niederkirchnerstraße 7, 10963 berlin
+4915731907076

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| CANAPÉS

Belgische Endivie mit Cashewkäse VEGAN

Feiner veganer Cashewkäse mit Rucola & karamellisierten Walnüssen.

Confiertes Lauch auf hausgemachten Crackern VEGETARISCH

Mit hausgemachtem Labneh & frischem Oregano, serviert auf knusprigen Crackern.

Ziegenkäse-Bruschetta VEGETARISCH

Mit Meerrettich-Rote-Bete-Paste, karamellisierten Zwiebeln & frischem Grün.

Pilz-Knish VEGETARISCH

Hausgemachter Teig, gefüllt mit einer Auswahl an Pilzen.

Kartoffelsalat-Häppchen VEGETARISCH

Mit Lauch-Aioli & hausgemachtem Pickle.

Challah-Bruschetta-Finger mit Rote-Bete-Lachs

Mit Meerrettich-Frischkäse & Kapern.

Zucchini-Latkes mit gebeiztem Lachs AUF WUNSCH VEGAN

Mit Meerrettichcreme (vegane Variante: mit gerösteten Paprikastreifen statt Lachs).

Ziegenkäse-Zwiebel-Tartelette VEGETARISCH

Hausgemachter Teig mit langsam geschmorten Zwiebeln & Ziegenkäse.

Tunisische Deviled Eggs VEGETARISCH

Gefüllte Eier mit Harissa, eingelegter Zitronenpaste & Koriander.

Mini-Tramezzini mit Eiersalat VEGETARISCH

Mit unserem hausgemachten Eiersalat.

| JARS & LITTLE PLATES

Traditionelle Hühnerbrühe

Kräftig-aromatisch.

Karamellisierter Kürbis-Happen

VEGETARISCH

Mit Salbei auf Schnittlauchcreme.

Crudités mit hausgemachtem Labneh

VEGETARISCH

Frisch geschnittenes Gemüse mit Joghurtkäse & Zaatar.

Römische Artischocken

VEGETARISCH

Auf hausgemachtem Labneh, mit Zaatar & frischer Petersilie.

Blumenkohl

VEGAN

Mit grüner Tahini.

| SANDWICHES

Bio-Pastrami im Mini-Soft-Bun

Mit Senf, Mayo, hausgemachten Gurkenpickles, Sumac, roten Zwiebeln & Senfblättern.

Sabich-Sandwich

AUF WUNSCH VEGAN

Mit Aubergine, Bio-Ei, Sumac-Zwiebeln, Tomatensalsa, Schug, Tahini & Kräutern im Pitabrot.

Traditionelle Hevallander Wurst

Mit hausgemachtem Relish, Röstzwiebeln & Senf im kleinen Brötchen.

| SWEETS

Orangen-Mandel-Kuchen VEGETARISCH

Traditioneller Kuchen – saftig & aromatisch.

Pavlova mit saisonalen Früchten VEGETARISCH

Mit Mascarpone-Vanillecreme, frischen Früchten, Limettenschale & Pistazien.

Schoko-Himbeer-Tarte VEGETARISCH

Mit dunkler Schokolade.

Malabi VEGAN

Türkische Panna Cotta mit Kokoscreme, Himbeersauce & gerösteten Pistazien.

Zitronen-Ricotta-Kuchen VEGETARISCH

Mit Thymian & Olivenöl.

Veganer Brownie VEGAN

Mit dunkler Schokolade & karamellisierten Walnüssen.

| MAINS

Weekly Dish AUF WUNSCH VEGAN 14,50 €

Every day - one warm dish straight from grandmother's kitchen. Always served with a side salad.

Sabich Platter VEGETARISCH 17,00 €

The Jewish Iraqi dish with Aubergine, organic egg, sumac red onions, tomato salsa, hummus, pickles and parsley - served with Georgian flatbread with balkan cheese

Mezze Platter AUF WUNSCH VEGAN 20,00 €

Hummus, Aubergine Salad, Artichoke in Labneh, Red Beet salat, Cauliflower in green tahini, Garten salad - served with bread

Kleine Mezze Platter AUF WUNSCH VEGAN 13,00 €

Hummus, Aubergine Salad, Labneh - served with bread

Kids Platter VEGETARISCH 10,00 €

Flat bread filled with cheese, Hummus, organic egg, vegetable sticks

| AUF DEM TISCH

Sauerteigbrot & Challah VEGETARISCH

Mit Schug (Koriander-Chili-Paste), Harissa, Pickles & Zitronenbutter.

| MEZZE & SALATE

Confiierter Lauch VEGETARISCH

Mit hausgemachtem Labneh (Joghurtkäse), frischem Oregano & gerösteten Pinienkernen.

Gartensalat VEGAN

Petersilie, Koriander, Sauerampfer & saisonale Blattsalate mit eingelegten Sumac-Zwiebeln, Fenchel, Olivenöl extra vergine & karamellisierten Walnüssen.

Rote-Bete-Carpaccio VEGAN

Mit Sauerrahm-Sprinkles, Frühlingszwiebeln, Chili & Dukkah.

Fenchel in Safran VEGETARISCH

Karamellisiert & serviert mit frischem Rucola & Parmigiano Reggiano.

Fisch-Crudo der Saison

Frischer Fisch mit Blutorange, Orangenzeste, eingelegter Zitrone & Koriander.

| HAUPTGERICHTE

Coq au Vin

Bio-Hähnchenschenkel in Weißwein mit Fenchel, Topinambur, Sellerie & Petersilie.

Weihnachtsgans

Mit Thymian, Schalotten, Wein & Äpfeln.

Libanesisch gefüllte Zwiebeln AUF WUNSCH VEGAN

Mit geräuchertem Weizen, Kräutern & Pinienkernen in Granatapfelmelasse. Serviert auf griechischem Joghurt mit Petersilie & Minze.

Lachsfilet

Mit eingelegter Zitrone, Kapern, Butter & Salsa Verde.

| DESSERT

Pavlova mit saisonalen Früchten VEGETARISCH

Mit griechischer Joghurt-Madagascar-Vanillecreme, serviert mit saisonalem Fruchtkompott, Limettenschale & Pistazien.