

Feinberg's

Fuggerstraße 35, 10777 berlin
+493091553462

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Dip-Platte	AUF WUNSCH VEGAN	17,00 €
Baba-Ganoush, Matbucha, Rote Beete Dip*, Labaneh Käse*, Tahini serviert mit 3 bzw. 5 Pitas		
Suppe des Tages		7,90 €
ALLERGENE bitte erfragen – wechselnd		
Rote Beete Carpaccio	AUF WUNSCH VEGAN	11,80 €
garniert mit Granatapfel-Sirup, Walnüssen und Selleriechips		
Gebackener Blumenkohl mit Tahini	VEGAN	9,90 €
garniert mit hausgemachter Tahini		
Sabich Vorspeise	AUF WUNSCH VEGAN	10,50 €
Auberginen, Ei, israelischer Salat, Pommes, Tahini, und Amba Sauce, serviert mit einem Pita, eingelegten Gurken und Oliven.		
Latkes	VEGETARISCH	10,00 €
Vier hausgemachte aschkenasische, herz hafte und knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit Sauerrahm.		

| FEINBERG'S HUMMUS

Hummus Klassisch	AUF WUNSCH VEGAN	7,90 €
mit Tahini und Kichererbsen (klein groß)		
Hummus Falafel	AUF WUNSCH VEGAN	17,50 €
3 knusprige Falafel Bällchen mit Tahinisauce		
Hummus Aubergine		17,50 €
mit frittierten Auberginen		
Hummus Pilze	AUF WUNSCH VEGAN	17,50 €
garniert mit orientalischer Baharat in Weißwein geschwenkten Champignons		
Hummus Blumenkohl	AUF WUNSCH VEGAN	17,50 €
mit gebackenem Blumenkohl		
Hummus Hühnchen		19,90 €
mit marinierten und gegrillten Hühnchenbrustfilet und Ambasauce		
Hummus Jerusalem		19,50 €
gebratenes Hühnchenbrustfilet, Herz, Leber mit Baharat gewürzt sowie Ambasauce		
Hummus Kebab		22,00 €
Lamm-Rinder mit frischer Minze, Petersilie sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		
Hummus Merguez		22,00 €
saftig gegrillte Würstchen (Hackfleisch von Rind, Kalb und Lamm) der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		
Hummus Lammrückenfilet		26,00 €
saftig gegrillte Lammrücken, sowie hausgemachtem Minz-Chimichurri		

| FEINBERG'S MENÜS FÜR ZWEI

Vegetarisches israelisches MischMasch AUF WUNSCH VEGAN **65,00 €**

Gebackener Blumenkohl, ein leichtes Rotebeete Carpaccio knusprige Falafel eine cremige Portion Hummus, 4 unterschiedliche Salate, 5 verschiedene Dips, Burekas und ein frisches Sabich bilden eine bunte Auswahl der israelischen Küche - Dazu reichen wir Pita als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco/Limonana

Israelisches MischMasch **79,00 €**

Feinberg's Kebab, Hühnchenbrustfilet, Jerusalem Mix auf orientalischem Reis, Merguez Würstchen (Hackfleisch von Rind, Kalb und Lamm), Kibbeh 5 verschiedene Dips, 4 unterschiedliche Salate, knusprige Falafel, Burekas, Blumenkohl, eine cremige Portion Hummus und Pita. Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco/Limonana

Israelisches MischMasch Premium **89,00 €**

Geschmorte Rinderrippen in Kidduschweinsauce, gegrilltes Lammrückenfilet, Lammkarree mit Pistazienkruste, Feinberg's Kebab sowie Hühnchenbrust und Kibbeh - 5 verschiedene Dips, 4 unterschiedliche frische Salate, knusprige Falafel, Burekas, Reis und gebackene Blumenkohl, eine cremige Portion Hummus, und Pita. Als Aperitif servieren wir 2 Gläser Prosecco/Limonana

| HAUPTGERICHTE

Shakshuka VEGETARISCH **18,00 €**

Zwei Eier auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot, israelischem Salat, Tahini Dip sowie eingelegtem Gemüse
EXTRA ZIEGENKÄSE ALS TOPPING +3.00

Shakshuka Vegan VEGAN **18,00 €**

Champignons, Auberginen und Kichererbsen auf einem Paprika-Tomatenragout serviert mit Pitabrot, israelischem Salat, Tahini Dip sowie eingelegtem Gemüse

Shakshuka Merguez **25,00 €**

zwei Eier auf einem Paprika-Tomatenragout, gegrillte Merguez aus Lamm-Rind-Kalb Hackfleisch der Traditionsfleischerei „Haroun“ Berlin als Topping serviert mit Pitabrot, israelischem Salat, Tahini Dip sowie eingelegtem Gemüse.

Falafelplatte VEGAN **18,00 €**

Falafel-Bällchen, israelischer Salat, Rotkohlsalat, Weißkohl, Tabbouleh und Tahini, serviert mit einem Pita sowie eingelegtem Gemüse

Sabich Klassik VEGETARISCH **17,50 €**

Der israelische Streetfood Klassiker neu interpretiert - Auberginen, Ei, israelischer Salat, Pommes, Tahini und Ambasauce, serviert mit einem Pita sowie eingelegtem Gemüse

Sabich Vegan VEGAN **17,50 €**

Auberginen, Pilze, Kichererbsen, Pommes, Tahini, israelischer Salat und Ambasauce, serviert mit einem Pita sowie eingelegtem Gemüse

Sabich mit gegrilltem Hühnchen **22,50 €**

Gegrilltes Hühnchenbrustfilet Auberginen, Ei, Tahini, israelischer Salat, Pommes, Tahini und Ambasauce serviert mit Pita, sowie eingelegtem Gemüse

Feinberg's Schnitzelonim **19,90 €**

speziell panierte Hühnchenschnitzel mit Steakhouse Fries, Ketchup und Mayonnaise

Chraime Fischspezialität **24,00 €**

Lachssteaks in Weißwein, Thymian und einer würzigen Paprika-Tomatenragout-Koriandersauce serviert orientalischem Reis

Jerusalem Mix **19,50 €**

gebratenes Hühnchenbrustfilet, Herz und Leber, verfeinert mit einer orientalischer Baharat Gewürzmischung. Serviert auf orientalischem Reis mit Tahinisaucen, dazu ein israelischer Salat

GRILL & OFEN SPEZIALITÄTEN

Lammrückenfilet	26,00 €
serviert mit cremigem Kartoffelpüree und hausgemachtem Minz-Chimichurri	
Geschmorte Short Ribs	26,00 €
Zart geschmorte Ribbchen vom Rind in Kidduschweinsauce auf einem cremigen Kartoffelpüree	
Lammkarree mit Pistazien-kruste	28,00 €
Saftig gebackenes Lammkarree mit einer knusprigen Kruste aus Pistazien und Kräutern serviert mit cremigem Kartoffelpüree und hausgemachtem Minz-Chimichurri	
Feinberg's Kebab	22,00 €
Lamm-Rinderkebab mit frischer Minze, Petersilie, serviert mit Orientalischer Reis und hausgemachtem Minz-Chimichurri	
Hühnchenbrust vom Grill	19,90 €
Saftig gegrillte Hühnchenbrust vom Lavastein serviert mit Orientalischem Reis und hausgemachtem Amba Sauce	
Gebackener Blumenkohl mit Tahini VEGAN	17,50 €
Gebackener Blumenkohl garniert mit hausgemachten Tahini, Kichererbsen und israelischem Salat.	

FEINBERG'S MEZZE

Feinberg's Falafel VEGAN	5,90 €
3 knusprige Falafel Bällchen	
Kibbeh	7,80 €
2 5 knusprige Bulgur Klößchen mit Lamm-Rind Hackfleischfüllung	
Burekas VEGETARISCH	6,90 €
3 knusprige, gefüllte Blätterteigtaschen Spinat, Käse, Kartoffel	
Latkes VEGETARISCH	10,00 €
Vier hausgemachte aschkenasische, herzhaft und knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit Sauerrahm.	
Baba-Ganoush VEGAN	5,90 €
gegrillte, pürierte Auberginen in Sesampaste	
Tahini VEGAN	5,90 €
Typisch israelischer Sesam Dip	
Rote Beete Dip VEGETARISCH	5,90 €
Rote Beete verfeinert mit Joghurt und Sesampaste	
Labneh VEGETARISCH	5,90 €
traditionell, ländlicher Jogurtkäse mit Za'atar	
Matbucha VEGAN	5,90 €
gegrillte Paprika-Tomatendip	
Taboule VEGAN	5,90 €
Feingehackte Petersilie mit Bulgur und Tomaten	
Rotkohlsalat VEGAN	5,90 €
mit Koriander und Dattelsirup	
Weißkohlsalat VEGAN	5,90 €
mit schwarzem Sesam, Vinaigrette und getrockneten Früchten	
Pilzsalat VEGAN	6,80 €
in Weißwein geschwenkte Champignons mit Baharat-Gewürzmischung	
Israelischer Salat VEGAN	5,50 €
mit Tomaten, Gurken, Schalotten 3 verschiedenen Sorten Paprika und Olivenöl-Zitronen Dressing (klein groß)	
Orientalischer Reis VEGAN	5,50 €
mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Zwiebeln	
Kartoffelpüree VEGAN	5,50 €
cremiger Püree, verfeinert mit Feinberg's Veganer Spezialrezeptur	
Steakhouse Pommes Frites VEGAN	5,60 €
mit Gewürzen verfeinert (klein groß) dazu Ketchup oder Mayonnaise	
Pita Fladenbrot VEGAN	2,20 €
Original aus Israel – Kosher	
Glutenfreies Brötchen VEGAN	2,00 €

| HAUSGEMACHTE SAUCEN

Zchug VEGAN	2,20 €
scharfe Chili-Paste aus grünen Chillies	
Orangen BBQ Sauce VEGAN	2,00 €
Amba Sauce VEGAN	2,20 €
aus eingelegten Mangos (Geschmacksnote: säuerlich)	
Tahini Sesam Dip VEGAN	2,20 €
Nana-Chimichuri VEGAN	2,00 €
Minzsauce	
Granatapfelsauce VEGAN	1,50 €
Nicht hausgemacht	
Ketchup oder Mayonnaise	1,00 €
nicht Haus gemacht	

| SÜSSE SPEZIALITÄTEN „KINUCHIM“

Malabi VEGETARISCH	8,90 €
Rosencreme, knusprigen Kokosraspeln und Pistazien	
Baklava VEGETARISCH	11,00 €
Knusprig-Zartes Blätterteiggebäck mit Walnüssen, Pistazien, Cashew und Erdnüsse serviert mit einer Kugel Eis	
Schokoladensoufflé AUF WUNSCH VEGAN	11,00 €
Fluffiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Eis	
Latkes VEGAN	10,00 €
Vier hausgemachte aschkenasische, herzhaft und knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit Zimt, Zucker und Apfelmus.	