

JÜDISCHE KÜCHE IM GREEN OLIVE

JEWISH CUISINE



Die Jüdische Küche ist im Kern geprägt von den jüdischen Speisegesetzen. Darüber hinaus existiert keine einheitliche jüdische Küche, sondern eine Anzahl jüdischer Speisen, die von der Küche der Länder, in denen die Juden lebten und leben, beeinflusst sind.

Briochebrötchen / dreierlei Hummus ^{A1, C, G} 3,50
brioche roll / three kinds of hummus

Gefüllte Fisch
Fischmousse / Rote Beete Sellerienest / Kren / Schnittlauch ^{A1, C, D, G} 12,50
fish mousse / beetroot – celeriac nest / horseradish / chives

Tahinasalat
Blattsalat / Tahina (Sesampaste) / Petersilie / Minze / warme Oliven / Pitabrot ^{A1, C} 9,50
green salad / tahini (sesame paste) / parsley / mint / warm olives / pita bread

Esau´s Linsensüppchen
scharfe Linsencremesuppe / Blattpetersilie ^G 6,00
Esau´s lentil soup; spicy lentil soup / parsley

Pilze Stroganoff (vegetarisch)
sautierte Pilze / Rahm / Kräuter / Wildreis ^G 9,50
mushroom´s Stroganoff (veggie); sautéed mushrooms / sour cream / herbs / wild rice

Thunfisch / tomatisierte Erbsen / Chilli Hummus / Honig ^D 27,50
tuna / peas with tomatoes / chili humus / honey

Poularde Suprême / Trauben – Ingwer Sauce / sautierte Kaiserschoten / scharfer Couscous ^{A1, C} 22,50
spring chicken / grape – ginger sauce / sautéed peapod / spicy couscous

Marokkanisches Lammragout / Honig / Pflaumen / gekochte Eier / Pfannenkartoffeln ^{A1, C, H1, I, L} 17,50
Moroccan lamb stew / honey / plums / boiled eggs / potatoes

Toskanischer Zitronenbiscuit / Orangenkompott / Vanilleeis ^{A1, C, G} 8,00
Tuscan lemon cake / orange compote / vanilla ice cream

Süßer Tabouleh / Joghurt / Honig ^{H1, H2} 7,50
sweet tabouleh / yoghurt / honey