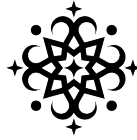




GANUSH

LEVANTINE, WINE & PEOPLE



KALTE VORSPEISEN

HUMUS

Pürierte Kichererbsen, Tahin(Sesam-
paste), Zitronensaft, Cumin, Knoblauch,
Olivenöl

| 7.50

EZME al ANTEPI

Pürierte Tomaten, Paprikamark, Zwiebeln,
Chili, Peperoni, Knoblauch-Zwiebel

| 8.00

BABAGANUSH

Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Granatap-
felsirup, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

| 8.50

MUHAMARA

rote Paprika geröstet, Walnuss, Brot-
krümmel, Zitrone, Granatapfelsirup,
Cumin, Olivenöl

| 8.50

HAVUC TARATOR

Karottenstreifen, Olivenöl, Yoghurt,
Mayocreme

| 7.50

HAYDARI

Yoghurt, frischer Dill, Minze, Olivenöl

| 8.00

CACIK

Gurken, Yoghurt, Olivenöl, Knoblauch

| 8.00

PILAKI

giant Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kno-
blauch, Olivenöl

| 8.50

DOLMA

Weinblätter gefüllt mit Reis, Zimt,
Getrockneten korinthen

| 8.50

KIZARTMA

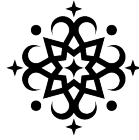
Antipasti, Paprika, Zucchini,
Aubergine, Yoghurtknoblauch dip

| 7.50

KÄSEVARIATION

4erlei Hartkäsevariationen, Trauben,
Walnüsse, Trockenfrüchte, Feigen-
Senf-Chutney

| 16.50



WARME VORSPEISEN/ ZWISCHENGANG

FALAFEL ALEPPO

Kichererbsen, Erbsen, Knoblauch,
Zwiebel, Petersilie, Koriander,
Sesamsamen, Cumin

| 8.50

FATAR

gebratene Pilze, Zwiebeln, rote
Paprika, Olivenöl, Kräuter

| 7.50

BOEREK

Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse

| 7.50

FETA TAVA

gegrillter Schafskäse, Peperoni,
Tomaten, Olivenöl, Knoblauch

| 11.50

CUBBAH

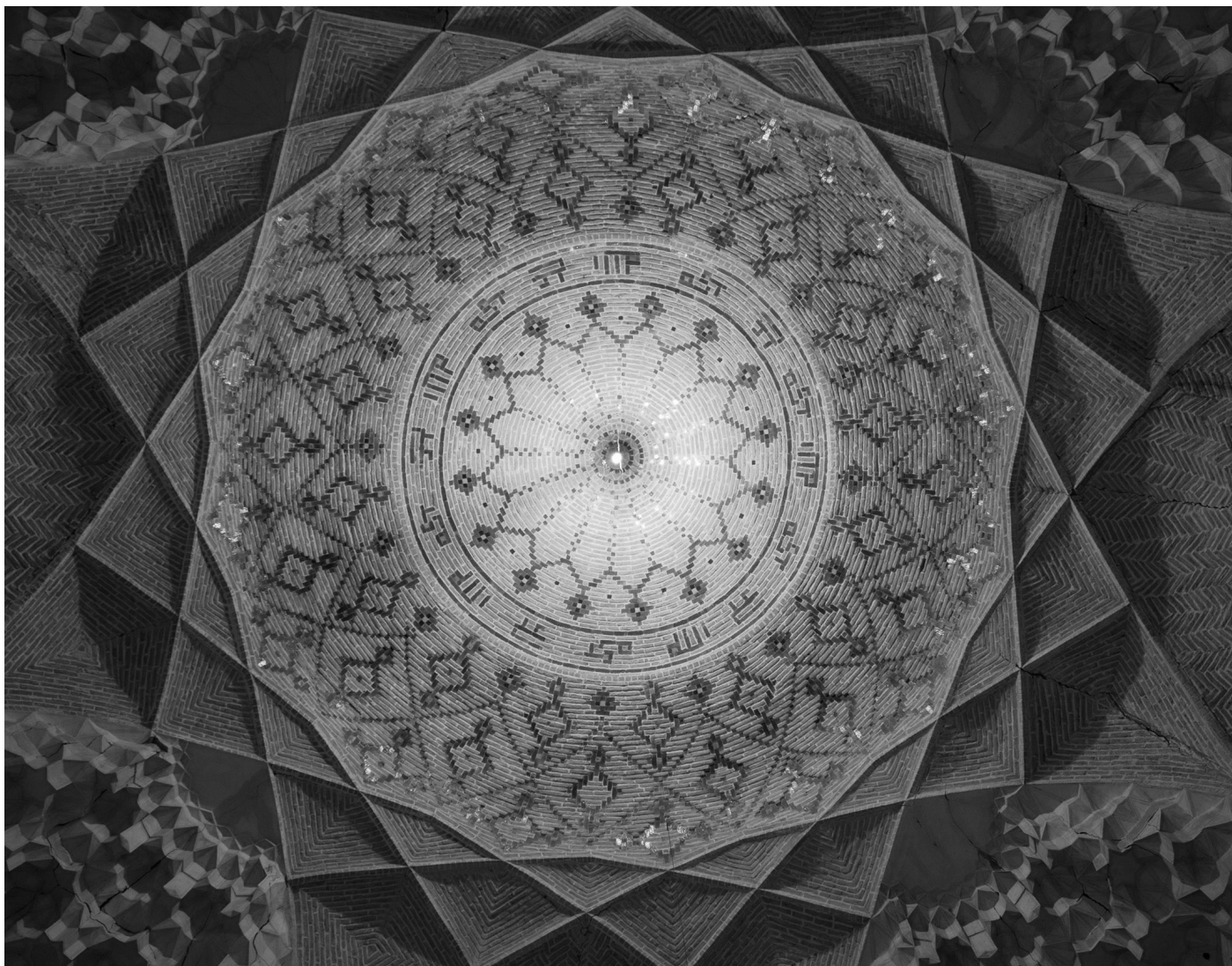
Bulgur Tasche mit Rinderhack,
Zwiebeln und einem Granatapfel-
dressing(frittiert)

| 8.50

KARIDES KIREMIT

Schrimps in Olivenöl und
Knoblauch

| 14.50



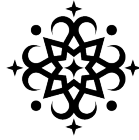
GANUSH'S MEZZE Spezialitäten

|

Verschiedene kleine
Vorspeisenkreationen.

2 Personen (5 kalte Sorten)
| 28.00

4 Personen (8 kalte und 1 gemischte warme Sorten)
| 52.00



GERICHTE VOM LAMM

PIRZOLA

Lammkoteletts, gegrillte Paprika, Fenchel, Cherry
Tomaten an einem Frik -Parmesan Bulgur

| 32.00

INCIK

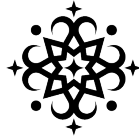
Lammkeule geschmort an einem
Auberginencremebeet

| 26.50

KASKI

Lammrücken an einem Butter- Blumenkohlpüree
und glasierte Soja Bohnen

| 30.50



GERICHTE VOM RIND



BEEF NOIR

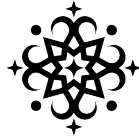
geschmorter Tafelspitz vom Rind Spinat-Bulgur
Risotto an einer Tomatensudreduktion

| 26.50

RINDERFILET (Medallions)

vom argentinischem Rind, Rosmarin-Kartoffelecken,
Stangenbohnen und Rotweinjus

| 38.00



GERICHTE VOM FISCH

WOLFSBARSCH

gegrillt Zucchini, Stangenbohnen, Karotten, Soja
Bohnen, Rosenkohl an einer Pflaumen-Feigensauce
| 26.50

LACHSFILET

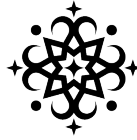
an einem Auberginen-Spinat-Sellerie-Zwiebel-
Ratatouille
| 28.00

DORADE ROYAL (am Stück)

in Butter geschwenkten Baby-Kartoffeln und
Paprika, Beilagensalat
| 26.50

CALAMARI PANE

frische Calamari paniert, Knoblauch-Koriander-
Joghurt-Dip
| 23.00



SALATE/ BOWLS



QUINOA BOWL

Mix Salat, Spinat, trockenfrüchte, Cherrytomaten,
Quinoaosamen, Kicherbsen, Avocado, Karotten,
Gurken, Apfel-Honig-Balsamico

| 13.50

GREEK SALAT

Tomaten-zwiebeln-paprika, Feta, Oliven, Olivenöl,
Granatapfelsirup, Zitrone

| 12.50

LUGGAT SALAT

feiner Bulgur, Granatapfelstücke, Tomaten, Minze,
Paprika, Frühlingszwiebel, Petersilie, Walnuss

| 13.00

SALAT TOPPINGS MIT

Rinderstreifen | 9.00

Hähnchenbruststreifen | 7.00

Garnelen | 9.00

Lachs | 9.00

Feta | 6.00



BEILAGEN

OFENKARTOFFELECKEN

mit Rosmarin und Olivenöl

| 7.00

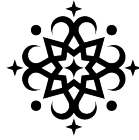
PFANNENGEMÜSE

verschiedene Gemüsevarianten

| 6.50

BEILAGEN SALAT

| 5.50

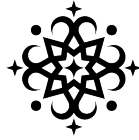


KAFFEE UND ESPRESSO SPEZIALITÄTEN

Espresso | 2.90
Espresso doppelt | 4.60
Espresso Macciato | 3.20
Caffe Crema | 3.20
Cappuccino | 4.20
Milchkaffee | 4.80
Latte Macciato | 4.80

GANUSH TEESORTEN

SAMOUA EXPRESS TEA BIO VEGAN
Master Mint (Minze) | 4.40
Smooth Operator(Kamille) | 4.40
Maybe Baby(Früchte Mix) | 4.40 J
asmine Green(Grüntee mit Jasmine) | 4.40
Ganush Minztee (mit frischer Minze) | 4.80



ALKOHOLFREI

Vöslauer

Mineralwasser 0.25 L | 3.20 - 0.75 L | 8.00

Vöslauer

Stilles Wasser 0.25 L | 3.20 - 0.75 L | 8.00

Softdrinks 0.2 L | 3.60

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Schweppes 0.2 L | 4.20

Bitter Lemon

Ginger Ale

Wild Berry

Dry Tonic

Wild Peach

Fever Tree 0.25 L | 4.80

Premium Tonic

Ginger Beer

Richardson Ice Tea 0.33 L | 4.40

Peach

Lemon

Pommegrante

Blueberry

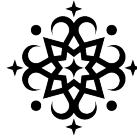
Säfte und Schorlen

Orangensaft 0.2 L | 3.40

Apfelsaft naturtrüb 0.2 L | 3.60 Rahbarber

Schorle 0.33 L | 4,40

Apfelsaft Schorle trüb 0.33 L | 4.40



ALKOHOLHALTIGES

WHISKY & WHISKEY 4 cl

Scottish

Glengoyne 10 Years | 10.00
Glengoyne cask strength | 11.00
The Balvenie 12years Doublewood | 12.00
Glenlivet 12 Years Speyside | 10.00

Japanese

Nikka Single Coffey Malt. | 16.00

Irish

Teeling Single Grain | 12.00

Bourbon/Rye

Evan Williams Straight Bourbon black | 7.50
Evan Williams Single Barrel | 12.00
Elijah Craig Small Batch Straight | 9.50

BRANDY & COGNAC 4 cl

Cardenal Mendoza Cata Real | 8.00
Torres Brandy Torres 10 | 7.50
Hine Rare the Original | 12.00

RUM 4 cl

Ron Abuelo Anejo | 7.50
Ron Abuleo 7 Anos | 9.50
Havanna Club Anejo Especial | 7.50
Havanna Club 7 years | 9.00
Plantation Rum Barbados XO | 11.00
Ron Zacapa XO Guatemala | 16.00

GIN 4 cl

Finsbury Dry Gin Platinum,
England | 6.00
Hendrick's Gin England | 8.50
Roku Craft Gin, Japan | 10.50
Monkey 47 Dry Gin, Deutschland | 9.50
Gin Mare, Spanien | 10.50
The Illusionist Dry Gin | 11.50
Gin Sul, Deutschland | 10.50
Heinrich's Gin, Deutschland | 10.50
Martin Millers 9 Moons Solera
Reserva England 0.7L | 160.00

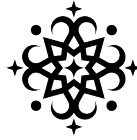
VODKA 4 cl

Three Sixty Vodka | 7.00
Three Sixty Vodka Diamond | 9.00
Three Sixty Vodka Black 0.7L | 90.00
Belvedere Vodka, Polen 0.7L | 140.00
Grey Goose Vodka, Frankreich 0.7L | 130.00
Beluga Russian Vodka
Gold Line Leather 0.7L | 380.00

PORT/SHERRY 5 cl

Royal Oporto Tawny rose | 6.50
Emilio Lustau Manzanilla Papirusa
Solera Reserva | 7.50

Cola, Tonic, Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Wild Beery etc. separat erhältlich.



LIKÖRE 4 cl

Amarertto Di Saronna | 6.00
Lazzaroni Limoncello | 6.50
Lillet Blanc | 6.00
Italicius Bergamotte Likör | 6.50
Tia Maria Coffee | 6.50
Licor 43 | 7.00

EDELBRÄNDE 2 cl

Prinz Alte Wald Himbeere | 6.00
Prinz Haselnuss fein | 7.00
Schladerer Alte Zwetschge | 6.00
Schladerer Williamsbirne | 6.00

BITTER/AMARO 4 cl

Averna Amaro | 6.50
Jägermeister | 6.00
Aperol | 6.50
Dejavu | 6.50
Campari | 6.00
Jägermeister Manifest | 7.00

VERMOUTH 4 cl

Apros Black Forest Vermouth | 6.50

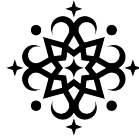
White
Rose
Red

TEQUILLA/MEZCAL 4 cl

Antigua Tequilla Plata | 5.00
Antigua Tequilla Anejo | 5.50
Marca Negra Espadin Mezcal | 7.50

RAKI / ARAQ / OUZO

Yeni Raki 4 cl | 6.50 - 0.35 L | 50.00
Tekirdag Gold 4 cl | 7.50 - 0.35 L | 60.00
Beylerbeyi 0.35 L | 70.00
Araq Syrien 4cl | 8.50
Araq Israel 4 cl | 8.50
Ouzo Plomari 4 cl | 7.00



BIER vom Fass

Beck`s Pils 0.33 | 4.20

Beck`s Alkoholfrei 0.33 | 4.20

Fransiskaner Hefe 0.5 | 5.80

Fransiskaner Hefe Alkoholfrei 0.5 | 5.80

Corona Extra 0.35 | 5.50

Radler 0.33 | 3.80

Weizenradler 0.5 | 5.40

SECCO/CHAMPAGNER

Kessler Brut 0.1 L | 6.50 - 0.75 L | 38.00

Prosecco Spumante

Ca Bolani 0.1 L | 7.00 - 0.75 L | 42.00

Laurent Perrier La Cuvee 0.75 L | 90.00

Moet & Chandon Brut Imperial 0.75 L | 100.00

Moet Chandon Ice Imperial 0.75 L | 120.00

Moet Chandon Ice Rose 0.75 L | 140.00

Dom Perignon 2008 1.5 L | 1.500.00

WEISSWEIN 0.2 L Glas

Bassermann- Jordan Riesling | 7.00

Meßmer Grauburgunder | 7,50

Bassermann-Jordan Weißer Burgunder | 7.50

Knipser Sauvignon Blanc | 8.50

Rieslingschorle | 6.50

ROSEWEIN 0.2 L Glas

Wachenheimer Dornfelder Weißherbst | 7.00

Phillip`s Rose Spätburgunder | 8.50

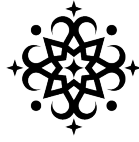
ROTWEIN 0.2 L Glas

Heinrich Gies Spätburgunder | 8.00

Castiglioni Chianti Sangiovese, Merlot | 8.50

Bordeaux Chevalier de Mallet. Merlot

Cab.Sauvignon | 8.50



WINE



WEISSWEIN 0.75 L Flasche

Von Winning I Chardonnay I **65.00**

Jermann Pinot Grigio I **60.00**

Ca dei Frati Lugana Trebbiano I **38.00**

La Pirelee Chablis Chardonnay I **50.00**

ROSEWEIN 0.75 L Flasche

Miraval Cotes de Provence Syrah I **55.0**

Knipser Clarette Cab. Sauv. Cab.Franc.Merlot I **38.00**

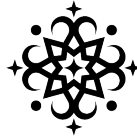
Rosa dei Frati Sangiovese I **38.00**

ROTWEIN 0.75 L Flasche

PETZ-Rote Cuvee Merlot.Syrah I **40.00**

Fontanafredda Barolo Nebbiolo I **65.00**

Le Volte dell Ornellaia Merlot Sangiovese I **70.00**



COCKTAILS

GIN COCKTAILS

Ultimate Gimlet

Japanischer Gin Roku, Frisch Limette & Zitrone, Holunderblütensirup, Protein, Angustura

| 12.50

Garden Spritz

Japanischer Gin Roku, Gurke, Minze, Soda

| 13.50

Bergamot Sour

Italicus, Blue Curacao, Zitrone, Limette, Grapefruitbitter

| 12.50

Ganush Martini

Japanischer Gin Roku, trockener Wermut, Zitrone, Himbeere, Protein

| 12.50

Tel Aviv Splash

Japanischer Gin Roku, Wassermelone, Minze, Zitrone, Kirschsoda

| 11.50

VODKA COCKTAILS

Espresso Martini

Vodka, Espresso, Kaluha, Schokostreusel

| 10.00

Gisha

Vodka, grünes Chartreuse, Maraschino, Zitrone, Limette

| 13.50

Middle East

Vodka, Maraschino, frische Zitrone, Creme de Violette

| 11.50

Appletini

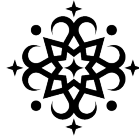
Ketel One Vodka, frische Limette, Zitrone, hausgemachter Apfelsirup

| 12.50

Halvah

Ketel One Vodka, Cherry Heering, Zitrone, Tonic

| 13.50



SPRITZ COCKTAILS

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry,
Minze

| 10.50

Hugo

Garden Holunderblütenlikör, Minze,
Limette, Schweppes Tonic Dry

| 10.50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda

| 10.50

Lillet White

Lillet Blanc, Holunderblütensirup,
Minze, Prosecco

| 10.50

Dejavue Spritz

Dejavue, Schweppes Wild Peach

| 10.50

Italicus Spritz

Italicus, Schweppes Wild Peach

| 10.50

COCKTAILS OHNE %0

Wild Berry

Mojito frische Früchte, frische Minze,
Zucker, Schweppes Wild Berry

| 9.50

Virgin Caipi

frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

| 10.00

Fresh Cherry Kiss

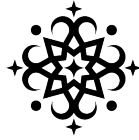
Limette, Zitrone, Kirsche, Zucker,
Minze, Sprite

| 10.50

Peach Splash

frischer Pfirsichtee, Minze, Zucker,
Schweppes Wildpfirsich

| 11.50



LEVANTIN COCKTAILS

Caipi

Cachaca, frische Limette, brauner Zucker
| 10.50

Mojito

Weißer Rum, frische Limette, Zucker, Soda,
frische Minze, Angostura bitter
| 10.50

Whiskey Sour

Evans Bourbon, Zucker, frische Zitrone
| 11.50

Pink Haifa

Gin, frische Grapefruit, Tonic Water Fieber-
baum, Rosmarin
| 12.50

Coco Privee

weißer Rum, Kokoscreme, Ananas,
weiße Sahne
| 11.50

Ganush Margarita

Patron Anejo, Hausbitter, frische Zitrone,
Limette, Grand Marnier
| 11.50

Alotra

weißer Rum, dunkler Rum, Orange Curaçao,
frische Limette, Orgeat, Ananas
| 11.50

Spicy Cinammon

Vodka, Kahlua, Chai-Tee, Zucker, weiße
Sahne, Zimt
| 11.50

Anis Mule

Raki, frische Zitrone, Ginger Beer
| 10.50

Moscow Mule

Vodka, frische Zitrone, Ingwerbier
| 10.50

Kirazz Sour

Vodka, Kirschlikör, Angostura bitter
| 12.50