



GANUSH

LEVANTINE, WINE & PEOPLE



EINZELNE KOMPONENTEN

KÄSE | 3.50

Schafskäse
Tulum (türk. Hartkäse)
Cökelek (Hüttenkäse)
Kefalotiri (griech. Hartkäse)
Camembert
Mini Mozzarella

WURST | 4.00

Pastirma (Rinderschinken)
Salami (vom Rind)
Lyoner (vom Geflügel)
Putenbrust hauchfein

EIER | 5.50

Spiegelei (2 Eier)
Rührei Natur
Rührei mit Schafskäse
Rührei mit Sucuk (Knoblauch Wurst)
Saksuka - Menemen (Paprika-Tomaten)

TEIGTASCHEN | 4.50

Frittierte Hefeteigtaschen (Pisi)
Teigröllchen gefüllt, Schafskäse
Pacanga (Käse, Pastırma gefüllt)

WARMES & FRITTIERT | 5.50

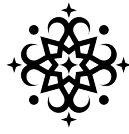
gegrillte mini Würstchen
frittierte Kartoffelecken
Sucuk in der Pfanne
Aubergine, Zucchini, Paprika gegrillt

EXTRAS | 1.50

Portion Butter
Portion Süßrahm (Kaymak)
Portion Frischkäse
Oliventeller (Grün & Schwarz)
Gekochtes Ei

SÜSSES | 2.50

Feigen Marmelade
Rosenblüten Marmelade
Quitten Marmelade
Sauerkirschen Marmelade
Honig mit Wabe
Walnuss Marmelade
Nutella



SUPPEN



LEBBENIYE

Joghurt-Reis Suppe mit Kichererbsen und
Rindfleisch Stückchen

| 7.50

EZO al LENT

Pürierte Linsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Reis

| 6.50



KALTE VORSPEISEN

HUMUS

Pürierte Kichererbsen, Tahin(Sesam-paste), Zitronensaft, Cumin, Knoblauch, Olivenöl
| 6.50

HUMUS AVOCADO

Pürierte Kichererbsen, Tahin(Sesam-paste), Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Avocado
| 7.50

EZME al ANTEPI

Pürierte Tomaten, Paprikamark, Zwiebeln, Chili, Peperoni, Knoblauch-Zwiebel
| 6.00

BABAGANUSH

Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Granatapfelsirup, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl
| 8.50

KÖZDE PATLICAN

gegrillte Aubergine, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl
| 7.50

MUHAMARA

rote Paprika geröstet, Walnuss, Brotkrümmel, Zitrone, Granatapfelsirup, Cumin, Olivenöl
| 6.50

FAVA

Sauerbohnenpastete, Dill, Knoblauch, Olivenöl
| 6.00

HAVUC TARATOR

Karottenstreifen, Olivenöl, Yoghurt, Mayocreme
| 6.00

HAYDARI

Yoghurt, frischer Dill, Minze, Olivenöl
| 6.00

PIYAZ

weisse Bohnen, Zwiebeln, Tahin, Olivenöl
| 6.50

CACIK

Gurken, Yoghurt, Olivenöl, Knoblauch
| 6.00

PILAKI

giant Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl
| 7.00

DOLMA

Aubergine, Zucchini, Paprika gefüllt mit reis, Zimt, Getrockneten korinthen
| 8.50

KIZARTMA

Antipasti, Paprika, Zucchini, Aubergine, Pepperoni, Yoghurtnoblauch dip
| 7.00

MARINA

Meeresfrüchte, Knoblauch, Olivenöl, Dill
| 9.50

SCHAFSKÄSE

Schafskäse, Oliven (kalt)
| 7.00

OLIVENVARIATION

grüne Oliven, Kalamata, schwarze Oliven mariniert
| 7.50

KÄSEVARIATION

4erlei Hartkäsevariationen, Trauben, Walnüsse, Trockenfrüchte, Feigen-Senf-Chutney
| 16.50



WARMER VORSPEISEN/ ZWISCHENGANG

MÜJVER

Zucchini, karotten Puffer, Dill,
Petersilie, Ei, Olivenöl

| 8.50

FALAFEL ALEPPO

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

| 8.50

FATAR

gebratene Pilze, Zwiebeln, rote
Paprika, Olivenöl, Kräuter

| 7.50

KOFTESUD

Hackfleischbällchen(rind),
Petersilie, Gemüse an einer To-
matenknoblauchsud

| 11.50

PACANKA

gefüllte Teigtasche, Gemüse,
Pastırma (getrockneter Schinken)

| 9.50

BOEREK

Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse

| 7.00

FETA TAVA

gegrillter Schafskäse, Peperoni,
Tomaten, Olivenöl, Knoblauch

| 11.50

DOLMA GANUSH

Zucchini, Paprika, Aubergine
gefüllt mit Rinderhack Reis und
Jogurt-Knoblauch Dip

| 12.00

PIPERIES

gegrillte Peperoni, Olivenöl,
Knoblauch

| 7.50

CUBBAH

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

| 8.50

KARIDES KIREMIT

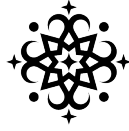
Schrimps in Olivenöl und
Knoblauch

| 14.50

HUMUS TEL AVIV

Pürierte Kichererbsen,
Tahin(Sesampaste), Zitronensaft,
Cumin, Knoblauch, Olivenöl,
gebr. Rinderschinken

| 10.50



GERICHTE VOM LAMM

PIRZOLA

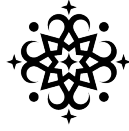
Lammkoteletts, gegrillte Paprika, Fenchel, Cherry
Tomaten an einem Frik -Parmesan Bulgur
| 28.00

INCIK

Lammkeule geschmort an einem
Auberginencremebeet
| 23.50

KASKI

Lammrücken an einem Butter- Blumenkohlpüree
und glasierte Soja Bohnen
| 28.50



GERICHTE VOM RIND

OSSOBUCO

geschmorter Kalbshachse an einer Rotweinjus Parmesan Risotto und Butter Erbsen

| 28.50

BEEF NOIR

geschmorter Tafelspitz vom Rind Spinat-Bulgur Risotto an einer Tomatensudreduktion

| 24.50

RINDERFILET

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
| 24.50

LACHSFILET

an einem Auberginen-Spinat-Sellerie-Zwiebel- Ra-
tatouille
| 26.50

DORADE ROYAL

in Butter geschwenktem Baby-Kartoffel und Paprika
Rucola Salat
| 24.50

GAMBASYI

ganze Garnelen an einer Zitronen-Buttersoße,
Pfannengemüse
| 32.00

CALAMARI PANE

frische Calamari, Knoblauch-Koriander-Joghurt-Dip
| 21.50



SALATE/ BOWLS



SUARE SALAT

fein gewürfelter Salat, Tomaten, Paprika, rote Zwiebel, Petersilie, Granatapfel Vinaigrette, Walnuss
| 10.50

QUINOA BOWL

Mix Salat, Spinat, trockenfrüchte, Cherrytomaten, Quinoaosamen, Kicherbsen, Avocado, Karotten, Gurken, Apfel-Honig-Balsamico
| 13.50

SIYEZ BOWL

Mix Salat, Spinat, Apfelstücke, Granatapfelstücke, Siyez Weizen, getrocknete Feigen, Fenchel, Radieschen, Rote Rübe, Trüffel-Zitronendressing
| 14.50

GREEK SALAT

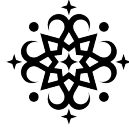
Tomaten-zwiebeln-paprika, Feta, Oliven, Olivenöl, Granatapfelsirup, Zitrone
| 12.50

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



DESSERT

GLASIERTER KÜRBIS

glasierter Kürbis, Tahin, süßer Rahm,
zerkleinerte Haselnüsse

| 7.50

EINGELEGTE FEIGEN

Feige in Zuckersirup, Walnuss, Vanilleeis

| 8.50

KÜNEFE

feiner Engels Haar, Rosenwasser, Käse,
süßer Rahm, Pistazien

| 7.00

KADAYIF

feine Teigfädchen, Haselnüsse, Rosinen,
Mandeln, Walnusseis

| 6.50



KAFFEE UND ESPRESSO SPEZIALITÄTEN

Espresso | 2.50
Espresso doppelt | 3.90
Espresso Macciato | 2.80
Caffe Crema | 2.90
Cappuccino | 3.50
Milchkaffee | 3.90
Latte Macciato | 4.50
Latte Flavor:
Haselnuss, Kokos, Mandel,
Vanilie, Macadamia | 5.50
Hot Chocolate | 4.50
Chai latte | 4.80
Heisse Milch mit Honig | 3.50

GANUSH TEESORTEN

SAMOUA EXPRESS TEA BIO VEGAN
Master Mint (Minze) | 3.80
Smooth Operator(Kamille) | 3.80
Maybe Baby(Früchte Mix) | 3.80
Jasmine Green(Grüntee mit Jasmine) | 3.80
Gewürz Chai Tea | 3.80
Ceylon Schwarz (frisch gebrüht) klein | 2.20
Ceylon Schwarz(frisch gebrüht) groß | 3.60
Ganush Minztee (mit frischer Minze) | 3.80
Heisse Zitrone | 2.80



ALKOHOLFREI

Vöslauer

Mineralwasser 0.25 L | 2.80 - 0.75 L | 7.50

Vöslauer

Stilles Wasser 0.25 L | 2.80 - 0.75 L | 7.50

Softdrinks 0.2 L | 3.50

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Schweppes 0.2 L | 3.90

Bitter Lemon

Ginger Ale

Wild Berry

Dry Tonic

Wild Peach

Fever Tree 0.25 L | 4.50

Premium Tonic

Ginger Beer

Richardson Ice Tea 0.33 L | 3.90

Peach

Lemon

Pommegrante

Blueberry

Säfte und Schorlen

Orangensaft 0.2 L | 3.00

Apfelsaft naturtrüb 0.2 L | 3.20

Rahbarber Schorle 0.33 L | 3.80

Apfelsaft Schorle trüb 0.33 L | 3.80



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 l **3.50**

Beck`s Alkoholfrei 0.33 l **3.50**

Fransiskaner Hefe 0.5 l **4.80**

Fransiskaner Hefe Alkoholfrei 0.5 l **4.80**

Corona Extra 0.35 l **4.50**

Radler 0.33 l **3.20**

Weizenradler 0.5 l **4.50**

SECCO/CHAMPAGNER

Kessler Brut 0.1 l l **5.50** - 0.75 l l **30.00**

Prosecco Spumante

Ca Bolani 0.1 l l **6.00** - 0.75 l l **35.00**

Laurent Perrier La Cuvee 0.75 l l **90.00**

Moet & Chandon Brut Imperial 0.75 l l **100.00**

Moet Chandon Ice Imperial 0.75 l l **120.00**

Moet Chandon Ice Rose 0.75 l l **140.00**

Dom Perignon 2008 1.5 l l **999.00**

WEISSWEIN 0.2 L Glas

Bassermann- Jordan Riesling l **6.00**

Meßmer Grauburgunder l **6.00**

Bassermann-Jordan Weißer Burgunder l **7.00**

Knipser Sauvignon Blanc l **7.50**

Rieslingschorle l **5.50**

ROSEWEIN 0.2 L Glas

Wachenheimer Dornfelder Weißherbst l **6.00**

Phillip's Rose Spätburgunder l **7.50**

ROTWEIN 0.2 L Glas

Heinrich Gies Spätburgunder l **7.00**

Castiglioni Chianti Sangiovese, Merlot l **8.50**

Bordeaux Chevalier de Mallet. Merlot

Cab.Sauvignon l **7.50**



WINE



WEISSWEIN 0.75 L Flasche

Schwarzer Herrgott Riesling | 45.00

Von Winning | Chardonnay | 65.00

Jermann Pinot Grigio | 60.00

Ca dei Frati Lugana Trebbiano | 35.00

La Pirelee Chablis Chardonnay | 50.00

ROSEWEIN 0.75 L Flasche

Miraval Cotes de Provence Syrah | 55.0

Knipser Clarette Cab. Sauv. Cab.Franc.Merlot | 35.00

Rosa dei Frati Sangiovese | 30.00

ROTWEIN 0.75 L Flasche

Knipser Cuvee X Cabernet Sauvignon | 130.00

PETZ-Rote Cuvee Merlot.Syrah | 35.00

Fontanafredda Barolo Nebbiolo | 65.00

Le Volte dell Ornellaia Merlot Sangiovese | 70.00

Bordeaux Chateau Palmer Margaux | 280.00



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

| 8.50

Hugo

Garden Holunderblütenlikör, Minze,
Limette, Schweppes Tonic Dry

| 8.50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda

| 8.50

Lillet White

Lillet Blanc, Holunderblütensirup,
Minze, Prosecco

| 8.50

Dejavue Spritz

Dejavue, Schweppes Wild Peach

| 8.50

Italicus Spritz

Italicus, Schweppes Wild Peach

| 8.50

COCKTAILS OHNE %0

Wild Berry

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

| 8.50

Virgin Caipi

frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

| 9.00

Fresh Cherry Kiss

Limette, Zitrone, Kirsche, Zucker,
Minze, Sprite

| 9.50

Peach Splash

frischer Pfirsichtee, Minze, Zucker,
Schweppes Wildpfirsich

| 11.00



LEVANTIN COCKTAILS

Caipi

Cachaca, frische Limette, brauner Zucker

| 9.50

Mojito

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

| 10.50

Whiskey Sour

Evans Bourbon, Zucker, frische Zitrone

| 11.00

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

| 9.50

Moscow Mule

Vodka, frische Zitrone, Ingwerbier

| 9.50

Kirazz Sour

Vodka, Kirschlikör, Angostura bitter

| 12.50