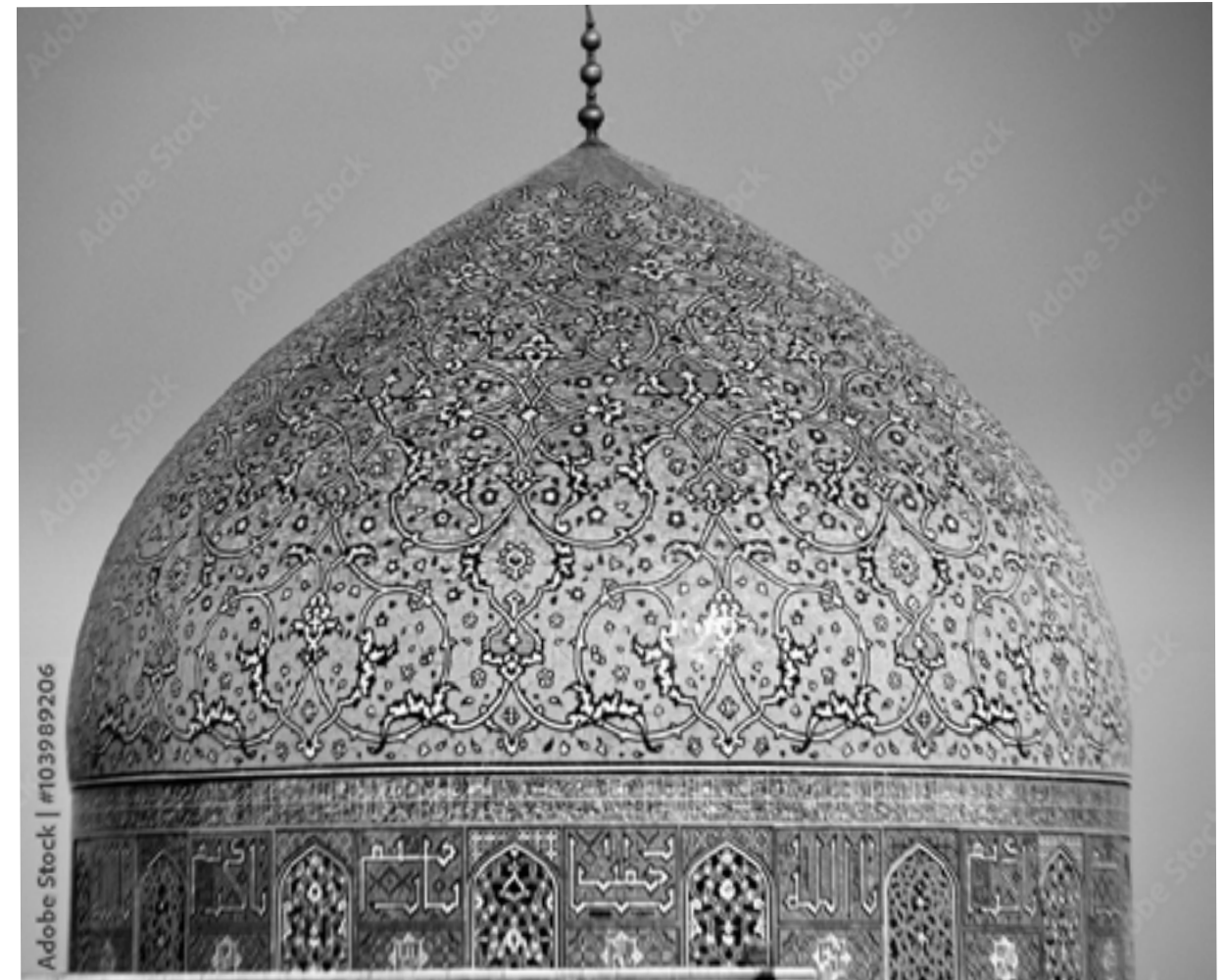




GANUSH

LEVANTINE, WINE & PEOPLE





FRÜHSTÜCK

4 KOMPONENTEN

und einer Eiervariation nach Wahl pro Person
| 11.50

6 KOMPONENTEN

und einer Eiervariation nach Wahl pro Person
| 14.50

8 KOMPONENTEN

und einer Eiervariation nach Wahl pro Person
| 16.50

FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

mit jeweils einer Eiervariation
| 32.00

FRÜHSTÜCK FÜR 4 PERSONEN

mit jeweils einer Eiervariation
| 58.00

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, Pastirma 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, Granatap-
felsirup, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl
| 8.50

KÖZDE PATLICAN

gegrillte Aubergine, Knoblauch, Zitrone,
Olivenöl
| 7.50

MUHAMARA

rote Paprika geröstet, Walnuss, Brot-
krümmel, 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, Kno-
blauch, Olivenöl
| 7.00

DOLMA

Aubergine, Zucchini, Paprika gefuellt 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
| 4.50

CUBBAH

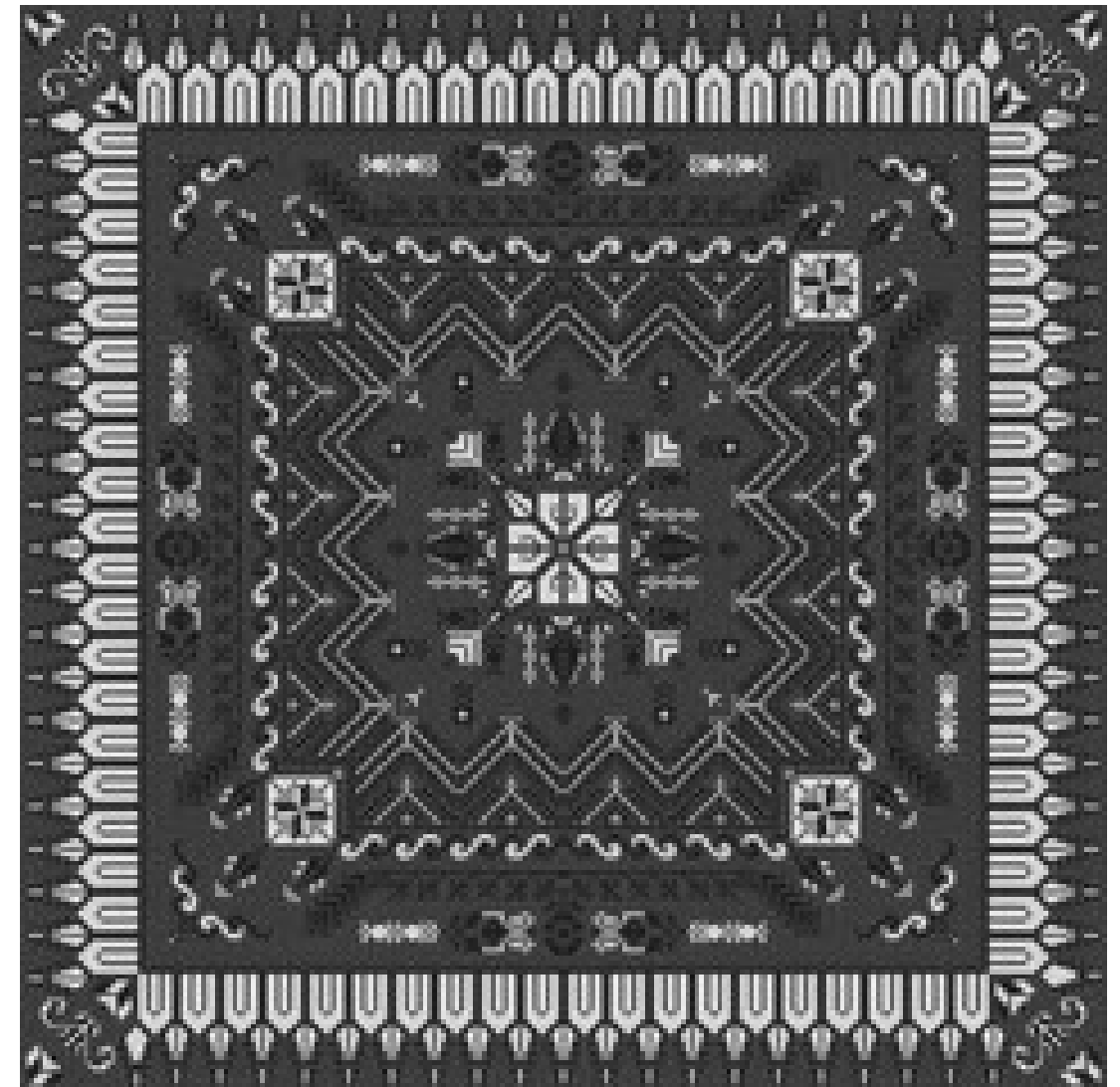
Bulgur Tasche mit Rinderhack,
Zwiebeln und einem Granatapfel-
dressing(frittiert)
| 8.50

KARIDES KIREMIT

Schrimps in Olivenöl und
Knoblauch
| 14.50

HUMUS TEL AVIV

Pürierte Kichererbsen,
Tahin(Sesampaste), Zitronensaft,
Cumin, Knoblauch, Olivenöl,
gebr. Rinderschinken
| 10.50



GANUSH'S MEZZE Spezialitäten

Verschiedene kleine Vorspeisenkreationen
serviert auf einem Kupfertablett.

2 Personen
| 24.00

4 Personen
| 42.00



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- Blumenkohlpuée
und glasierte Soja Bohnen
| 26.50

GERICHTE VOM RIND

OSSOBUCO

geschmorter Kalbshachse an einer Rotweinjus Parmesan Risotto und Butter Erbsen
| 22.50

BEEF NOIR

geschmorter Tafelspitz vom Rind Spinat-Bulgur Risotto an einer Tomatensudreduktion
| 20.50

RINDERFILET

vom argentinischem Rind, Rosmarin-Kartoffelecken, Stangenbohnen und Rotweinjus
| 26.50

GERICHTE VOM FISCH

WOLFSBARSCH

gegrillt Zucchini, Stangenbohnen, Karotten, Soja Bohnen, Rosenkohl an einer Pflaumen-Feigensauce
| 24.50

LACHSFILET

an einem Auberginen-Spinat-Sellerie-Zwiebel- Ratatouille
| 21.50

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
| 18.50

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



BEILAGEN

|

OFENKARTOFFELECKEN
Parmesan, Trüffel
| 7.00

PFANNENGEMÜSE
Aubergine, Zucchini, Paprika
| 5.50

BEILAGEN SALAT
| 5.50



DESSERT

GLASierter KÜRBIS

glasierter Kürbis, Tahin, süßer Rahm,
zerkleinerte Haselnüsse
| 7.50

EINGELEGT 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 | 7.20

Vöslauer

Stilles Wasser 0.25 L | 2.80 - 0.75 L | 7.20

Softdrinks 0.2 L | 3.20

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Schweppes 0.2 L | 3.40

Bitter Lemon

Ginger Ale

Wild Berry

Dry Tonic

Wild Peach

Fever Tree 0.25 L | 4.20

Premium Tonic

Ginger Beer

Richardson Ice Tea 0.33 L | 3.80

Peach

Lemon

Pommegrante

Blueberry

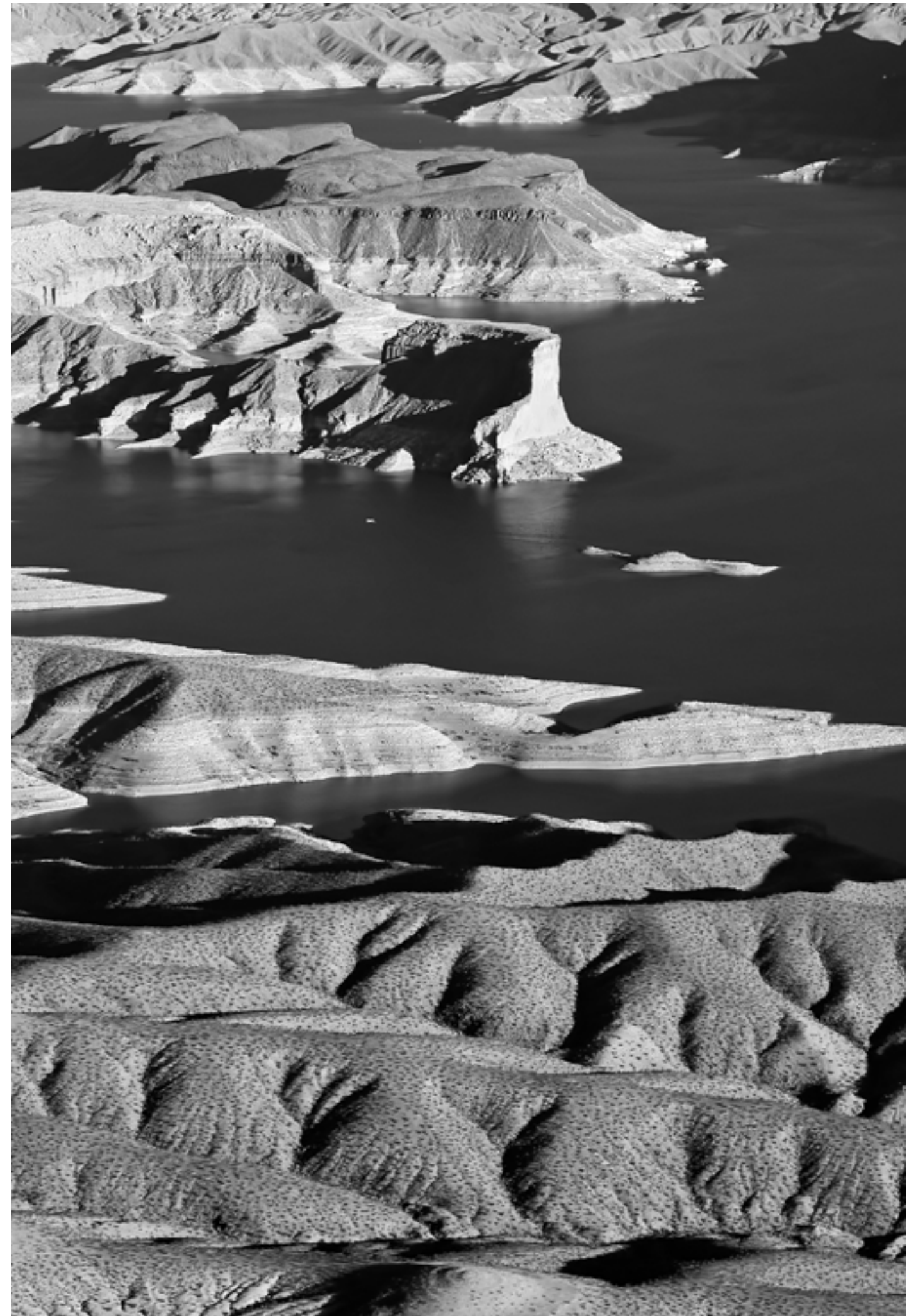
Säfte und Schorlen

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 I **10.00**
Glengoyne cask strength I **11.00**
The Balvenie 12years Doublewood I **12.00**
Glenlivet 12 Years Speyside I **10.00**

Japanese

Nikka Single Coffey Malt. I **16.00**

Irish

Teeling Single Grain I **12.00**

Bourbon/Rye

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

BRANDY & COGNAC 4 cl

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

RUM 4 cl

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

GIN 4 cl

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

VODKA 4 cl

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

PORT/SHERRY 5 cl

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

LIKÖRE 4 cl

Amaretto Di Saronna I **6.00**
Lazzaroni Limoncello I **6.50**
Lillet Blanc I **6.00**
Italicus Bergamotte Likör I **6.50**
Tia Maria Coffee I **6.50**
Licor 43 I **7.00**

EDELBRÄNDE 2 cl

Prinz Alte Wald Himbeere I **6.00**
Prinz Haselnuss fein I **7.00**
Schladerer Alte Zwetschge I **6.00**
Schladerer Williamsbirne I **6.00**

BITTER/AMARO 4 cl

Averna Amaro I **6.50**
Jägermeister I **6.00**
Aperol I **6.50**
Dejavu I **6.50**
Campari I **6.00**
Jägermeister Manifest I **7.00**

VERMOUTH 4 cl

Apros Black Forest Vermouth I **6.50**

White
Rose
Red

TEQUILLA/MEZCAL 4 cl

Antigua Tequilla Plata I **5.00**
Antigua Tequilla Anejo I **5.50**
Marca Negra Espadin Mezcal I **7.50**

RAKI / ARAQ / OUZO

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

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 l **45.00**

Von Winning l Chardonnay l **65.00**

Jermann Pinot Grigio l **60.00**

Ca dei Frati Lugana Trebbiano l **35.00**

La Pirelee Chablis Chardonnay l **50.00**

ROTWEIN 0.75 L Flasche

Knipser Cuvee X Cabernet Sauvignon l **130.00**

PETZ-Rote Cuvee Merlot.Syrah l **35.00**

Fontanafredda Barolo Nebbiolo l **65.00**

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

Bordeaux Chateau Palmer Margaux l **280.00**

ROSEWEIN 0.75 L Flasche

Miraval Cotes de Provence Syrah l **55.0**

Knipser Clarette Cab. Sauv. Cab.Franc.Merlot l **35.00**

Rosa dei Frati Sangiovese l **30.00**

COCKTAILS

GIN COCKTAILS

Ultimate Gimlet
Japanese gin roku, Fresh lime&lemon
sweet&sour, Holunderblütensirup, protein,
dash angustura
I 12.50

Garden Spritz
Japanese gin roku, cucumber, mint, fresh
lemon top & cucumber Soda
I 13.50

Bergamot Sour
Japanese gin roku, italicus, blue curacao,
lemon, lime, dash grapefruit bitters
I 12.50

Ganush Martini
japanese gin roku, dry vermouht, lemon,
raspherry, protein
I 12.50

Tel Aviv Splash
japanese gin roku, watermelon, mint, lemon,
cherry soda
I 11.50

SPRITZ COCKTAILS

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry,
Minze
I 8.50

Hugo
Garden Holunderblütenlikör, Minze,
Limette, Schweppes Tonic Dry
I 8.50

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Soda
I 8.50

Lillet White
Lillet Blanc, Holunderblütensirup,
Minze, Prosecco
I 8.50

Dejavue Spritz
Dejavue, Schweppes Wild Peach
I 8.50

Italicus Spritz
Italicus, Schweppes Wild Peach
I 8.50

VODKA COCKTAILS

Espresso Martini
Vodka, Espresso, half&half.kaluha.chocolate
crumbel
I 10.00

Gisha
vodka.green chartreuse.maraschino.lemon.
lime.garnish cocktail cherry
I 13.50

Middle East
vodka.maraschino.fresh lemon.creme de
violette
I 11.50

Appletini
ketel one vodka.fresh lime.lemon.
sour&sweet.homade apple sirup
I 12.50

Halvah
ketel one vodka.cherry heering.sweet &
sour.2 dash orange bitters.lemon.top cherry
tonic
I 13.50

COCKTAILS OHNE %0

Wild Berry
Mojito fresh fruits.fresh mint.sugar.
Schweppes Wild Berry
I 8.50

Virgin Caipi
fresh Lime.brown sugar.ginger ale.
I 9.00

Fresh Cherry Kiss
Lime.lemon.cherry.sugar.mint.sprite.
I 9.50

Peach Splash
fresh peach tea.mint.sugar.Schweppes Wild
Peach.
I 11.00

LEVANTIN COCKTAILS

Caipi

Cachaca.fresh lime.brown sugar.crushed ice
I 9.50

Mojito

white rum.fresh lime.sugar.soda.fresh mint.
angustura bitter
I 10.50

Whiskey Sour

Evans Bourbon.sugar.fresh lemon.protein
I 11.00

Pink Haifa

Gin.fresh grapefruit.tonic water fever tree,
rosmarine
I 12.50

Coco Privee

white rum.coconut cream. Pineapple.white
cream
I 11.50

Ganush Margarita

patron anejo.home bitters.fresh lemon.lime.
sweet&sour.grand manier
I 11.50

Alotra

white rum.dark rum.orange curacao.fresh
lime.orgeat.pineapple
I 11.50

Spicy Cinammon

vodka.Kahlua.chai tea sugar.white cream,
cinammon
I 11.50

Anis Mule

Raki.fresh lemon.ginger beer fever tree
I 9.50

Moscow Mule

Vodka.fresh Lemon.ginger beer fever tree
I 9.50

Kirazz Sour

vodka.lime juice.cherry liquer.angostura
bitter.protein
I 12.50



