

K A F F E E

Barcomi's Kaffeerösterei Single Origin Kaffee/Espresso
Wahl zwischen Bio-Milch oder Hafermilch (0.30€)

Espresso.....	2.50€
Espresso macchiato (mit Milchschaum).....	3.00€
Cortado.....	3.20€
Cappuccino.....	3.50€
Milchkaffee (klein).....	3.50€
Milchkaffee (gross)	3.80€
Americano.....	3.00€
Eis Americano.....	3.00€
Eis Latte.....	3.80€
heiße Schokolade mit Espresso	4.50€
heiße Schokolade.....	4.50€
heiße Schokolade für Kinder	3.50€
*zusätzliche Espresso shot.....	1.00€

T E E

Frische Kräutertees aus unserem urbanen Garten	3.60€
Assam/Darjeeling/Sencha/White tea P&T- bio.....	4.00€

K A L T E G E T R Ä N K E

Hausgemachte Limonade	3.50€
Viva con Aqua Still oder sprudel.....	2.80€
Ostmost Apfelsaft bio-Natursaft aus Berlin.....	3.00€
Apfelschorle/Rhabarberschorle/ Coca Cola.....	2.50€

C I D E R

Ostmost Cider Mild/Wild (bio)	5.50€
-------------------------------------	-------

C O C K T A I L S

Mexican in Greece	9.50€
gereifter Mezcal mit frischem lila Basilikum, Grapefruit und Ingwer	
French Summer Thyme	7.50€
Ouzo mit Thymiansirup, Zitrone & französischem Sommerthymian	
Thai Russian	8.50€
Wodka mit Zitronenbasilikum, Apfel- und Himbeersaft und Granatapfelmelasse	
Hausgemachte Aperol Spritz	7.50€

B I E R

Rothaus Tannenzäpfle (0.3)	3.50€
Meckatzer Hefeweizen (0.5)	5.00€
BRLO Helles (0.3)	4.50€
BRLO Pale Ale (0.3)	5.00€
BRLO Naked (alkoholfrei) (0.3)	5.00€

W E I N

Weiß

Riesling - Weingut Spiess - Rheinhessen.....	5.3/21 €
Sauvignon Blanc - Heinrich Gies - Pfalz	5.5/22 €
Grauer Burgunder - Weingut Abril - Baden	6.5/29 €

Rot

Spätburgunder - Weingut Spiess	6.5/29€
--------------------------------------	---------

Rose

Pinot Grigio Rosato "Cipirano"	4/18€
--------------------------------------	-------

Sparkling

Crémant de Loire blanc Excellence.....	5.5/30€
--	---------

M E Z Z E

serviert mit Challa - traditionelles jüdisches Brot

Artischocke nach jüdischer Art (v)	7.00€
mit hausgemachter Labneh (Joghurt Käse), Zaatar und Zitrone	
Blumenkohl (vg)	7.00€
Mit Kräuter-Tahini	
Zucchini Latkes (v)	7.00€
Mit Meerrettichcreme	
Hummus (vg)	6.00€
Beba's Rezept mit Kichererbsenragout und Kräutern	
Auberginensalat (vg)	7.00€
Gebratene Aubergine mit Paprika, Chili und Petersilie	
Infarm Gartensalat (vg)	7.00€
Petersilie, Koriander & Sorrel aus unserem Hausgarten mit eingelegte rote Zwiebeln mit Sumach, Fenchel und Nüsse	
Rote Bete salat (v)	6.00€
Mit süßem & würzigem Dressing & Schafskäse	
Marokkanisch Fenchel-Salat (vg)	7.00€
Mit Orangenfilet, Oliven, Koriander, Minze und Mandeln	
Kubaneh - Jemenitischer Brioch (v)	6.00€
Mit Labneh, Schug und geraspelten Tomaten	

S A N D W I C H E S

Aromatisches Pulled Beef Sandwich - Jemenitischer Stil ..	12.00€
mit Senf, Aioli, Schug, Gurken und Gartensalat (wählen Sie Ihr Brot - Challa/kubaneh)	
Sabich Kubaneh Sandwich (v)	11.00€
mit Aubergine, Tahini, Schug, eingelegte rote Zwiebeln mit Sumach und Krauter und Gartensalat (wählen Sie Ihr Brot - Challa/kubaneh)	
Schnitzel Sandwich	17.00€
mit Zitronenpaste, Harissa, Hummus, & Hauspommes mit einem Beilagensalat aus dem hauseigenen Garten (wählen Sie Ihr Brot - Challa/Sauerteig)	

H A U P T G E R I C H T E

- Tagesgericht (option -vg)**..... 14.50€
Jeden Tag - ein warmes Gericht direkt aus Großmutter's Küche.
Immer mit einem Beilagensalat aus dem hauseigenen Garten und
Hausgemachte Limonade
- Sabich (v)** 14.50€
das jüdische Iraqui-Gericht mit Aubergine, Bio Ei, eingelegte rote
Zwiebeln mit Sumach, Tomatensalsa, Hummus und Petersilie,
serviert mit georgischem Fladenbrot mit Balkankäse
- Mezze Platte (option -vg)** 16.00€
Hummus, Aubergine Salad, Labneh, Rote Bete salat, Blumenkohl,
Infarm Garten salad, eingelegte rote Zwiebeln mit Sumach &
Gurken - serviert mit brot
- Israelisches Freilandhünerschntzel** 17.00€
mit Beba's Hauspommes, Hummus, Harrissa, eingelegter
Zitronenpaste, hausgemachten Gurken, mit einem Beilagensalat
- Zitrusfrüchte Caesar Salat (option -vg)** 16.00€
knuspriger Kristallsalat, Rucola, Sauerampfer, Blutorangenfilet,
karamellierte Walnüsse mit Zitrus-Vinaigrette serviert dazu
Hühnchen (Freiland) oder geröstete Zucchini - serviert mit
Sauerteigbrot
- Grüner Mittlerer Osten Salat**..... 16.00€
Weißer Fisch mit Zaatar, Greens aus unserem garten, Fenchel,
Zucchini, Topinambur und Labaneh - serviert mit Sauerteigbrot
- Hummus mit pulled beef** 12.00€
Hausgemachter Hummus mit aromatischem Yementit-Pulled Beef
(serviert mit Brot, schug und Salatbeilage)

Sonntagsbrunch - 11:30 - 17:30

**Ein köstliches Brunch-Buffer mit unseren hausgemachten
Kreationen!**