



KANAAN

VORSPEISEN

HUMMUS MAZZE / 3,50€

Kleiner klassischer Hummus Teller **S/KI**

KANAAN-BROT / 4,00€

Unser hausgemachtes Brot, mit Olivenöl und arabischen Gewürzen gebacken, serviert mit Tahini und Pickles **GL/S**

FALAFEL MAZZE / 4,00€

3 Falafelbällchen serviert mit Tehina und Hummus **KI/S/**

KANAAN-POMMES / 2,50€

Kartoffel- und Süßkartoffel-Pommes mit rotem Tahini und Za'atar **S**

MAZZE KANAAN

FÜR 2 / 12,00€

FÜR 4 / 15,00€

Unsere vier Salate und Hummus auf eine große Platte, serviert mit Kanaan-Brot **S/M/GL/KI**

ALLERGENINFORMATION

S = Sesam / **M** = Milch / **GL** = Gluten / **KI** = Kichererbsen / **E** = Ei /

L = Linsen / **KN** = Knoblauch

Bei Lebensmittelallergien, informieren Sie bitte unser Personal

 = 100% Vegan  = Spicy

HAUPTSPEISEN

DIE GERICHTE WERDEN MIT FRISCHEM BROT SERVIERT

HUMMUS SABICH / 7,50€

Irakischer Hummus, geröstete Auberginen, hartgekochtes Ei, Amba (Mangosoße), Schug (würziges, jemenitisches Pesto) und Tahini **S/KI/E**

FALAFEL TELLER / 8,00 €

4 Falafelbällchen aus gemischten Kichererbsen mit frischen Kräutern und traditionellen palästinensischen Gewürzen, Serviert mit Hummus, Pickles, Kanaan-Pommes und Schug (scharfes jemenitische Pesto) **S/KI/KN**

HUMMSHUKA / 8,00 €

Unsere spezielle Kombination: Frischer Hummus mit heißem Shakshuka. Spiegelei in aromatischer, pikanter Tomaten-Pfeffersoße mit Knoblauch-Confit und Zwiebeln **S/KI/E/KN**

HUMMUS BURGER / 8,00€

Unser köstliches 100% veganes Rezept aus Kartoffeln, Linsen und Kichererbsen, garniert mit würzigem Kirschtomatensalat, Hummus, Tahini und Za'atar. Serviert in einem veganen Burger-Brötchen mit Pickles, Kanaan-Pommes und Schug **S/KI/GL/L/KN**

MASABCHA / 7,00€

Traditioneller palästinensischer Hummus: Ganze und cremig gerührte Kichererbsen, gemischt mit Tahini und Tetbili (würzige Knoblauch-Zitronensoße), serviert mit hartgekochtem Bio-Ei **S/KI/E/KN**

HUMMUS PILZE / 7,50 €

Gebratene Pilze mit Zwiebeln und Kreuzkümmel, garniert mit Tahini und Petersilie **S/KI**

EXTRA : PITABROT / FALAFEL / SCHUG / BIO-EI 1.00 €

SALATE

KANAAN SALAT 4 / 7,50€

Tomaten, Gurken, Paprikas und Frühlingszwiebeln in Zitrone-Olivenöl-Granatapfelfsoße, garniert mit Tahini, Ziegenkäse und Za'atar, Serviert mit Kanaan-Brot **S/M**

MEDITERRANE FENCHEL SALAT 4 / 7,50€

Fenchel, Äpfel, Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse in Zitronen-Granatapfel-Dattelhonigsoße. Serviert mit Kanaan Brot **M**

ROTE BEETE SALAT 4 / 7,50€

Ofengeröstete rote Beete mit cremigem Ziegenkäse in Olivenöl-Zitrone-Granatapfel-Dattelhonig-Sauce. Serviert mit Kanaan Brot **M**

BLUMENKOHL SALAT 4 / 6,50€

Ofengerösteter Blumenkohl mit Tahini, garniert mit Granatapfel-Dattelhonigsoße und Kanaan-Gewürzen



KANAAN

DRINKS

SOFTDRINKS / FLASCHE 3,00 €

BIO-GETRÄNK / FLASCHE 3,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE / GLAS 2,50 €

STILLES WASSER / FLASCHE 2,50 | 4,00 €

SPRUDELWASSER / FLASCHE 2,50 | 4,00 €

BOUTIQUE BOOZE

KANAAN COCKTAIL (50% ALC)

PREMIUM ANISSCHNAPS GEMISCHT MIT KANAAN-GEWÜRZEN UND OBST MELASSE

ARAK LAMON NANA / 6,50 €

Premium Anisschnaps gemischt mit hausgemachter Limonade, frischer Minze und Orangenblüten

ARAK RUMAAN / 6,50 €

Premium Anisschnaps gemischt mit Cranberrysaft, Granatapfelsirup und Sumak

ARAK AHMAR / 6,50 €

Premium Anisschnaps gemischt mit Grapefruitsaft und Fenchel

DER CHEF'S SHOT - FRAGEN SIE DIE BEDIENUNG / 3,00 € 0.1ML

CHATEAU KSARA

LIBANESISCHER BOUTIQUE-WEIN

ROTWEIN (13.5% ALC.)

Traubenwein, der im Nahen Osten angebaut wird.
Ideal für die mediterrane Küche

WHITE WINE (13% ALC)

Traubenwein, der im Nahen Osten angebaut wird.
Ideal für die mediterrane Küche

FLASCHE 20,00€ / GLAS 4,50€

FLASCHE 20,00€ / GLAS 4,50€

HEISSGETRÄNKE

ARABISCHER KAFFEE / TEE - 3,00€

MIT TAHINI KEKS - 3.50€

Schwarzer arabischer Kaffee oder
Tee mit Orangenblüten, Fenchelsamen und frischer Minze