

ISRAELISCHES-PALESTINENSICHES FRÜHSTÜCK IN KANAAN

Unser Frühstück wird mit den folgenden Beilagen serviert:

verschiedene Käsesorten # Auberginensalat mit Tahini
verschiedene Dips # Gemüsesalat # traditioneller
palestinensicher Hummus # Kanaan Brot # bio-Ei

Rosh Ha'ain 10€

Mallowach: jemenitisches, blätterteigiges
Gebäck mit verschiedenen traditionellen Dips
und hartgekochtem Ei

Ramallah 10€

Shakshuka: Spiegeleier in aromatischer,
pikanter Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln
und Knoblauch **ODER**

Ija: Traditionelle marokkanische
Gemüsepastetchen aus Kartoffeln, Kräutern
und arabischen Gewürzen.

Nazareth 10€

Blätterteiggebäck mit Ziegenkäse und
arabischen Kräutern **ODER**

Veganes Blätterteiggebäck: mit Wurzelgemüse
und karamellisierten Zwiebeln.

Netanya 10€

French Toast: Vegan, sehr reichhaltig, süß mit
Obstsalat, **ODER**

Brioche: Typisch französischer
Frühstücksklassiker aus Hefeteig mit
Ziegenkäse, Joghurt und gekochtem bio-Ei.
Vegane Brioche: mit arabischen Kräutern.

Tel Aviv-Yafo 10€

Hummus Pancakes: Vegan, mit
Kichererbsenmehl und arabischen Gewürzen,
serviert mit Kirsch-Beeren-Sauce, Dattelhonig
und Rosenwasser

