

## 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

### Jachnun

10€

Jemenitisches Gebäck, das traditionell am Sabbatmorgen serviert wird. Jachnun besteht aus dünn ausgerolltem Teig, der mit geklärter Butter (in veganer Variante mit Kokosbutter) bestrichen, zusammengerollt und bei niedriger Hitze über Nacht gebacken. Jachnun hat nach dem Backen eine Bernsteinfarbe und schmeckt leicht süßlich. Serviert mit gehackten Tomaten Dip und braunen ofengerösteten Eier

### Ramallah

10€

Shakshuka: Spiegeleier in aromatischer, pikanter Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch **ODER**  
Grünes arabisches Omelett: mit Kartoffeln und arabischen Kräutern. .  
Veganes, glutenfreies arabisches Omelett: aus Kichererbsenmehl und arabischen Kräutern.

### 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.

