



KANAAN

VORSPEISEN

HUMMUS MAZZE / 3,50€

Kleiner klassischer Hummus Teller

KANAAN-BROT / 4,00€

Unser hausgemachtes Brot, mit Olivenöl und arabischen Gewürzen gebacken, serviert mit Tahini und Pickles

FALAFEL MAZZE / 4,00€

3 Falafelbällchen serviert mit Tahini und Hummus

KANAAN-POMMES / 2,50€

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

MAZZE KANAAN

FÜR 2 / 12,00€

FÜR 4 / 15,00€

Unsere vier Salate und Hummus auf einer großen Platte serviert mit hausgemachtem arabischen Brot

HAUPTSPEISEN

DIE GERICHTE WERDEN MIT FRISCHEM PITABROT SERVIERT

HUMMUS SABICH / 7,50€

Irakischer Hummus, geröstete Auberginen, hartgekochtes Bio-Ei, Amba (Mangosoße), Schug (würziges, jemenitisches Pesto) und Tahini

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)

HUMMSHUKA / 8,00 €

Unsere spezielle Kombination: Frischer Hummus mit heißem Shakshuka. Spiegelei in pikanter Tomaten-Pfeffersoße mit Knoblauch-Confit und Zwiebeln

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

MASABCHA / 7,00€

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

HUMMUS PILZE / 7,50 €

Gebratene Pilze mit Zwiebeln und Kreuzkümmel. Garniert mit Tahini und Petersilie

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

SALATE

KANAAN SALAT 4 / 7,50€

Tomaten, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln in Zitronen-Olivenöl-Granatapfelsoße, garniert mit Tahini, Ziegenkäse und Za'atar, Serviert mit Kanaan-Brot

MEDITERRANER FENCHEL SALAT 4 / 7,50€

Fenchel, Apfel, gelbe Paprika, Gurke, Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse in Zitronen-Granatapfel-Dattelhonigsoße. Serviert mit Kanaan-Brot

ROTE BEETE SALAT 4 / 7,50€

Ofengeröstete rote Beete mit cremigem Ziegenkäse in Olivenöl-Zitronen-Granatapfel-Dattelhonigsoße. Serviert mit Kanaan Brot

BLUMENKOHL SALAT 4 / 6,50€

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



KANAAN

GETRÄNKE

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 ALKOHOL

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€

Tee mit Orangenblüten,
Fenchelsamen und frischer Minze