

RUBI

ISRAELI CUISINE

MENU



STARTERS

BROKKOLI mit Sauerrahm-Knoblauch-Dill-Sauce	N, C, G	230 g	7,9 €
JÜDISCHE LEBERART gehackte Hühnerleber, Hrei, geröstetes Brot	G, N, C	260 g	8,5 €
GEBACKENER BLUMENKOHL mit Tahini-Mix	N, C, G	260 g	8,5 €
LANGSAM GEGARTE Kohlbutter, saure Sahne, zcuhg	G, H	250 g	9,8 €
MOUSSAKA A LA JERUSALEM mit Rindfleisch, Auberginen, Tomaten und Tahini-Paste Gebratene Rotbarbe im Teigmantel mit Aioli-Sauce	N	440 g	15,5 €
WOLFSBARSCH-CEVICHE mit Gemüse und Pistaziensalsa	D, H	150 g	14,5 €
THUNFISCH-CEVICHE mit Labneh-Käse, Tomaten, Chilischote und Tapenade aus schwarzen Oliven	D, G	150 g	15,5 €
GEPRESSTE KARTOFFEL mit Speck, karamellisierten Zwiebeln, Knoblauchconfit und Sauerrahm	G	300 g	8,5 €



MAIN

HUMMUS mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, gekochtem Ei und Kräutern	F, C, N	390 g	16,5 €
RINDFLEISCH-KEBAB mit Gemüsesalsa und Tahini-Sauce	G, N, C	350 g	17,5 €
BOUREKAS gefüllt mit Spinat und Käse, Tahini, weich gekochtes Ei, Oliven	F, C, N	270 g	14,5 €
CHICKEN SHAWARMA Gegrillte Gemüsesalsa, Hummus, Zchug, Essiggurken, auf einem Fladenbrot servieren	N	450 g	17,5 €
FLANKENSTEAK serviert mit Zhug	N	300/50 g	24 €
WOLFSBARSCH im marokkanischen Stil	D, G	280 g	24 €



APPETIZERS

HAUSGEMACHTE GEWÜRZTE GEMISCHTE OLIVEN		80 g	6,5 €
HAUSGEMACHTE GURKEN	L	140 g	5,9 €
LABANEH garniert mit traditionellem Zattar und Olivenöl	N, G	100 g	6,3 €
BABA GANOUSH beträufelt mit Granatapfelmollasen und Olivenöl	N	180 g	8,5 €
CHERCHI Süßkartoffel-Dip, Koriander, eingemachte Zitrone	N, H	100 g	5,9 €
PAPRIKA with oregano seasoning, Tulum cheese and olive oil	G	100 g	5,9 €
HAUSGEMACHTES BROT mit geriebenen Tomaten und Za'atar	A	120 g	4 €



SALADS

TABOULI-BLUMENKOHLSALAT mit Labneh, Kräutern und Nüssen	G, H	250 g	14,5 €
JERUSALEM CEASAR SALAD Truthahn-Pastrami, Kopfsalat, Aioli, Speck, Ei, Croutons	G, D	350 g	14,5 €



DESSERTS

MALABI Milchpudding mit Nüssen und Beeren	G, H	200 g	7,5 €
DATTELPUDDING mit Vanilleeis und Toffeesauce	G, H	250 g	8,9 €
EIS	G, H	50 g	3,5 €

Allergy information: A - Cereals containing gluten, B - Crustaceans, C - Eggs, D - Fish, E - Peanuts, F - Soybeans, G - Milk, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard, N - Sesame seeds, O - Sulphur dioxide and sulphites, P - Lupin, R - Molluscs.