

NENI

at the twenty five hours hotel

you are what you share.

NENI ist das Familienunternehmen der Familie Molcho. Der Name steht für die vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho, Nadiw, Elijor, Nuriel und Ilan, und spiegelt gleichzeitig ihre Philosophie wider. Familie ist ein wesentlicher Bestandteil ihres Lebens. Die Küche hat ihren Ursprung in Tel Aviv, verbunden mit Erfahrungen und Sinneseindrücken aus Wien und der Welt. Das erste NENI entstand am Wiener Naschmarkt. Weitere Restaurants gibt's in den 25hours Hotels in Berlin, Hamburg und München.

Das aktuelle NENI-Kochbuch gibt's am Hotel-Kiosk oder beim Buchhändler des Vertrauens.

salate & vorspeisen salads & starters

DREIERLEI HUMUS MIT NENI'S PITABROT 	14.00
Randen-Meerrettich, Curry-Mango, Klassisch HUMUS SELECTION WITH NENI'S PITA BREAD beetroot horseradish, curry mango, classic	
KNACKIGER GEMÜSESALAT MIT ROASTBEEF 	26.00
Pak Choi, Baby-Lattich und Sesam-Limetten-Dressing VEGETABLE SALAD WITH ROAST BEEF pak choi, baby lettuce and sesame lime dressing	
SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN	15.00
mit gerösteten Mandeln, Sauerrahm und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette OVEN BAKED SWEET POTATO with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette	
ZIGARREN	12.00
Orientalische Frühlingsrollen mit Rindshackfleisch und Spinat, dazu Harissa und Joghurtdip ORIENTAL SPRING ROLLS with minced beef and spinach, served with harissa and yoghurt dip	
GERÖSTETER BLUMENKOHL 	11.00
mit Har Bracha Tahina und geriebenen Tomaten ROASTED CAULIFLOWER with Har Bracha tahina and grated tomatoes	
FRIKKEH SALAT 	17.00
mit Datteln, Baumnüssen und griechischem Joghurt FRIKEH SALAD with dates, nuts and Greek yoghurt	
MUNGOBOHNEN-CURRYSUPPE 	10.00
mit schwarzem Sesam und Tomatenkernen CURRIED SOUP OF MUNG BEANS with black sesame and tomato seeds	
NENI'S MEZZE 	17.00
Humus, Har Bracha Tahina, israelischer Tomatensalat mit NENI's Pitabrot humus, Har Bracha tahina, Israeli tomato salad with NENI's pita bread	
— mit grillierten Pouletbruststreifen	+ 8.50
— with grilled strips of chicken breast	
— mit Falafel (3 Stück) 	+ 5.50
— with falafel (3 pieces)	
— mit Babaganoush 	+ 5.50
— with babaganoush	
NENI'S CAESAR SALAD	15.00
mit Parmesan, Croûtons, Kirschtomaten und Caesar Dressing with parmesan, croutons, cherry tomatoes and caesar dressing	
— mit grillierten Pouletbruststreifen	+ 8.50
— with grilled strips of chicken breast	
— mit gebratenen Krevetten	+ 9.00
— with sautéed prawns	

Special

hauptgänge main courses

JERUSALEM TELLER	26.00
Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot JERUSALEM PLATE Grilled strips of chicken breast, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, humus, Har Bracha tahina and NENI's pita bread	
HAMSHUKA	27.00
Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch, Zhug und NENI's Pitabrot Our very own version of humus, minced beef and lamb and Zhug, served with NENI's pita bread	
PULLED BEEF BURGER	29.00
In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süsskartoffel-Pommes Frites mit Mango-Aioli Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chili, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli	
GESCHMORTE ENTENKEULE	32.00
mit Tamarinde, Zitronengras und sanft gegarter Aubergine ROASTED DUCK LEG with tamarind, lemon grass and gently cooked eggplant	
GLASIERTES LACHSFILET	29.00
mit Dattelsirup-Mirin-Sake und japanischem Reis GLAZED FILLET OF SALMON with date syrup-mirin-sake and Japanese rice	
SABICH — Streetfoodspezialität aus Tel Aviv 	24.00
Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot SABICH — Street food speciality from Tel Aviv Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft boiled organic egg, served on a laffa bread	
SPICY KAREMELLISIERTE AUBERGINEN 	23.00
mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis SPICY CARAMELISED EGGPLANTS with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice	
NEW YORK CHEESECAKE	14.00
SESAM ³	12.00
Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Glace Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream	
KNAFEH	14.00
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurt-Glace A speciality from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream	
HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS; pro Kugel	4.00
Muscovado-Glace Joghurt-Glace Kirsch-Vanillesorbet  Zwetschgen-Holunderblütensorbet  HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS; per scoop muscovado ice cream yoghurt ice cream cherry and vanilla sorbet  plum and elderflower sorbet 	

Special

Special

Special

balagan!*





Die meisten unserer Gerichte lassen sich als Balagan! servieren. Dabei bestellt Ihr quer durch die Karte und die Gerichte werden in die Mitte des Tisches gestellt. Diese Art des Schlemmens eignet sich für Gruppen ab 4 Personen – das Serviceteam berät Euch gerne.

* Es gibt viele Anekdoten darüber, woher der Begriff „Balagan“ stammen könnte. In jedem Fall ist er weit gereist und in einem sind sich alle Interpretationen des Wortes einig: Es wird immer als positives Chaos gedeutet.

Most of the dishes can be served as Balagan! You order across the menu and the dishes will be placed in the middle of the table. Balagan! works well for groups starting from 4 guests. The service team is happy to advice you.

* There are different opinions, where the word “Balagan” comes from. Wherever the origin is, its meaning is always the same: positive chaos.

extras

Gemischter Blattsalat / mixed green salad 	6.00
Israelischer Tomatensalat / Israeli tomato salad 	8.50
Babaganoush 	5.50
Wachswweichem Bio-Ei / soft boiled organic egg	3.00
Amba Tahina 	3.00

i am better near good food.

HUMUS — Kichererbsenpüree wird im Orient nicht mit Messer und Gabel gegessen. Man nimmt es sich mit einem Stück Fladenbrot vom Teller. — Chickpea puree you do not eat with knife and fork. You take it with a piece of pita bread from the plate.

HAR BRACHA TAHINA — Eine Vitamin-Bombe. Diese Sesampaste ist ein köstlicher Eisen- und Kalziumlieferant für den Körper. — Full of vitamins. Sesame paste is a ferric and calcium source.

BABAGANOUSH — Aufstrich aus Aubergine, Har Bracha Tahina und Knoblauch. Ein Klassiker im Mittleren Osten und den Balkanländern. — Spread made of eggplant, Har Bracha tahina and garlic. A classic dish in the middle east.

FALAFEL — Knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Kräutern. — Crispy balls made of chickpea and herbs.

AMBA — Leicht scharfe Mangosauce mit Zitronensaft und orientalischen Gewürzen. — Spicy mango sauce with lemon and oriental spices.

HARISSA — Scharfe Gewürzpaste mit Chili, Kreuzkümmel und Knoblauch. — Spice paste with chili, cumin and garlic.

KADAYIF — Auch Engelshaar genannt. Die Teigfäden sind Bestandteil vieler köstlicher Desserts im Orient und Balkan. — Also called angel hair. The shredded dough is an ingredient for many delicious desserts in the Orient and Balkan region.

 **Vegan oder als vegane Variante erhältlich.**
Vegan or as vegan alternative available.

heimatnachweis

Rind — Schweiz	Entenkeule — Frankreich
Poulet — Schweiz	Lachs — Loch Fyne, Schottland
Lamm — Neuseeland	Krevetten — Vietnam

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. / Our staff will gladly provide information about additives and allergenic ingredients.

Preise in CHF inklusive MwSt. / Prices in CHF including VAT.