

# ESSER

Die Moderne Israelische Küche

Es-ser, der - Essender

עֶסֶר (eser') - zehn

Der Name spielt sowohl auf das deutsche Wort als auch auf die hebräische Zahl zehn an, denn unsere Speisekarte besteht aus zehn Gerichten, die saisonal und entsprechend den verfügbaren lokalen Produkten wechseln.

Die Idee hinter ESSER ist, eine lebendige Verbindung zwischen mediterranen Einflüssen aus Tel Aviv und westeuropäischen lokalen Zutaten zu schaffen. Diese Kombinationen ergeben schmackhafte, authentische und einfache Gerichte.

Die Speisekarte wurde von Chefkoch und Inhaber Liron Shnaider entworfen, der aus Tel Aviv stammt. Nachdem er in London in der gehobenen Gastronomie gearbeitet hatte und später als Regisseur und Fotograf tätig war, eröffnete er in Berlin sein erstes Restaurant namens Schneiderei. Mit dem ESSER bringt er seine Kochkünste nun ins KaDeWe.

## VORSPEISEN / STARTERS

**Brot & Dips** Bread & dips

**Brioche / pikante gelbe Tomatensalsa / hausgemachter  
Labneh / Tahini / grüne Chili-Paste**

brioche / spicy yellow tomato salsa / homemade labneh / tahini /  
green chili paste

9,-€

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

# ESSER

Die Moderne Israelische Küche

## **Aubergine & Manouri**

**Graffiti-Auberginen-Filet / gegrillter Manouri-Käse / gelbe Tomaten / griechische Oliven / Minze / rote Chili / Tahini-Sauce**

graffiti aubergine fillet / grilled manouri cheese / yellow tomatoes / Greek olives / mint / red chili / tahini sauce

14,-€

## **Wilder-Seebarsch Ceviche** Ceviche of wild sea bass

**Zitronensaft / Joghurt / Tomate / Koriander / Minze / Knoblauch**

Lemon juice / yoghurt / tomato / coriander / mint / garlic

14,-€

## **Hähnchen Kroketten** Chicken croquettes

**braune Bechamel / oregano / Aioli / grüne Chilipaste**

brown Bechamel / oregano / aioli / green chili paste

15,-€

## **Akko Garnelen** Acre-style prawns

**frische weiße Tiger-Garnelen / Zaatar / Weißwein / Zitrone / syrische Chili-Butter-Sauce / Brioche**

fresh white tiger prawns / zaatar / white wine / lemon / syrian chilies butter sauce / brioche

16,-€

# ESSER

Die Moderne Israelische Küche

## CHEF'S SPECIAL SANDWICH

**Grillhähnchen in Brioche** Rotisserie Chicken Brioche  
Schalotten / Sellerie / Knoblauch / Kräuter / Crème Fraîche /  
grüne Chilipaste / Aioli  
shallots / celery / garlic / herbs / creme fraiche / green chili paste/  
aioli  
15,-€

## HAUSGEMACHTER HUMMUS

 Homemade hummus

**Cremiger Kichererbsenaufstrich mit feinsten Tahini, serviert  
mit warmen Kichererbsen, gedämpftem Pitabrot und Chili-Öl,  
Sumac**

Creamy chickpea spread topped with the finest tahini, served  
with warm chickpeas, steamed fluffy pita bread and chili oil,  
sumac

13,-€

### **Beilage:** Toppings:

**Weich gekochtes Ei** Soft boiled egg  
2,-€

**Lammnackenhachfleisch** Minced neck of lamb  
7,-€

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

# ESSER

Die Moderne Israelische Küche

## **Der weltbeste Burger** The World's Best Burger

**Aged Beef 160g (Rinderbrust, Rippchen, Metzgerschnitt) /  
Briochebrötchen / braune Butter / grüne Chilipaste /  
nordisraelischer Käse aus "Shirat Haroim" / hausgemachte  
Aioli / Gewürzgurken / scheiben rote Zwiebeln /  
Ochsenherztomate / Rucola salat**

Aged beef 160g (brisket, ribs & butcher's cut) / brioche roll /  
brown butter / green chili paste / northern israeli cheese from  
"Shirat Haroim" / homemade aioli / pickled cucumber / red  
onions slices / slices of tomato / rocket salat

15,-€

**Auf Wunsch erhältliche Beilage:** Optional toppings:

**Knusprige geräucherte Entenbrust**

Crispy smoked duck breast

4,50€

**"Surf 'n' Turf" in Butter pochierten weißen Tiger-Garnelen**

"Surf 'n' Turf" butter poached white tiger prawns

6,-€

**Klein geschnitt doppelt gebratene Pommes** Small cut

double fried chips

5,-€

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

# ESSER

Die Moderne Israelische Küche

## HAUPTGERICHTE / MAINS

**Gerösteter Blumenkohl** Roasted cauliflower

**weiße Bohnen Masabacha / Belugalinsen und oliven salat / Chili-Öl / Pitabrot**

white beans masabacha / beluga lentils and olives salad / olive tapenade / chili oil / pita bread

19,- €

**Wolfsbarsch Kofta** Wild loup de mer patties

**Paprika und Tomaten Sauce / Tahini / Rucola / Brioche / creme fraiche**

peppers and tomato sauce / tahini / rocket / brioche / fresh cream

24,-€

**Lamm- & Kalbfleischspieß** Lamb & veal kebab skewer

**Baba ganouch / pikante Tomaten, Kräuter, rote Zwiebeln & Sumac Salat / eingelegte Zitrone / Joghurt-Tahini / Pitabrot**

Baba ganoush / spicy tomatoes, herbs, red onions & sumac salad / preserved lemon / yoghurt tahini / steamed pita bread

25,-€

**Fjordforelle** Fjord trout

**Filet mit knuspriger Haut / Kartoffelsalat aus Tel Aviv / Chili**

**Bagna Càuda Sauce**

fillet with crispy skin / Tel Avivian potato salad / chili bagna càuda sauce

28,- €

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.