



Deutsch:

Willkommen in Kanaan, eine israelisch-palästinensischen Zusammenarbeit, die 2015 von Oz Ben David (Israel) und Jalil Dabit (Palästina) gegründet wurde.

Die Idee der Zusammenarbeit, des Zusammenlebens und des Pluralismus ist bis heute unser Leitbild. Unsere Mitarbeiter geben das schönste Beispiel für unsere Ideale: Männer, Frauen, LGBTQ-Menschen aus Israel, Palästina und den ganzen Nahen Osten, Asien und Afrika, die alle unter einem Dach in Harmonie mit Frieden und gegenseitigem Respekt zusammenarbeiten. Rassismus, Homophobie oder Transphobie werden in Kanaan nicht toleriert!

English:

Welcome to Kanaan, an Israeli-Palestinian collaboration founded by Oz Ben David (Israel) and Jalil Dabit (Palestine) in 2015.

We both come from families with a rich culinary tradition and decided to join forces and bring the flavours, spices and cooking methods we learned from our mothers, fathers and grandparents to Berlin.

The idea of working together, of coexistence and pluralism is our guiding light until today. Our employees set the most beautiful example of our ideals: men, women and LGBTQ people from Israel, Palestine and the entire middle east, Asia and Africa, all working together under one roof in harmony with peace and mutual respect.

Racism, homophobia or transphobia will not be tolerated at Kanaan!

Kanaan verwendet Premium-Tahini und alle unsere Dips sind hausgemacht

Kanaan uses premium tahini and all our dips are homemade

Bei Gruppen von 8+ Gästen wird eine Servicepauschale in Höhe von 10% erhoben

Please note: A service fee of 10% will be charged for groups of 8+ guests



Deutsch:

Brunch-Menü (Samstag-Sonntag und Feiertagen - 11:00-16:00)

Preise pro Person: Brunch ohne Getränke - 28 € / Mit einem Getränk Ihrer Wahl - 31 €

(Tee / Kaffee / Hausgemachte Limonade / 0,33 Carlsberg)

Vorspeisen – zum Teilen zwischen allen Gästen:

- Rote-Bete-Carpaccio in Dattel-, Granatapfel- und Balsamico-Dressing, serviert auf Labaneh (palästinensischer Joghurt-Frischkäse) (Enthält Milch)
- Weinblätter gefüllt mit ägyptischem Reis, gekocht in Tomaten-Paprika-Sauce und serviert auf grünem Tahini (Enthält Sesam)
- Grüner Salat und Falafel-Croutons (Enthält Sesam)
- Klassischer Hummus mit Tahini und ganzen Kichererbsen (Enthält Sesam)
- Hausgemachtes Brot mit Olivenöl und Za'atar, serviert mit 3 Dips: Bagbaganoush - Creme aus gegrillter Aubergine, Tomaten und Zwiebeln mit Tahini in palästinensischen Gewürzen / Hausgemachte eingelegte Gurken und Krautsalat in einer israelischen Currymischung / scharfen Paprikadip (Enthält Sesam)

Ein Hauptgericht nach Wahl:

Kanaan Asli

Omelett mit 2 Eiern im Steinofen in Tomaten-Paprika-Sauce mit reichlich Kräutern und gebratenen Zwiebeln gebacken, serviert mit Feta (Enthält Eier, Milch)

* Vegane Version: mit Kichererbsenmehl, Kurkuma und Tahina (Enthält Sesam)

Palästinensisches Asli

Hummus serviert mit Favabohnen, scharfem Tomatensalat, Tahini, geriebenem hart gekochtem Ei und (Enthält Sesam)

* Vegane Version: mit Falafel

Israelisches Asli

Shakshuka (Würzige Tomaten-Paprika-Sauce), serviert mit 2 Eiern und gerösteter Aubergine und Tahini (Enthält Sesam, Eier)

Asal Asli

3-Schichten-Pfannkuchen mit Pistaziencreme und Beerensoße (Enthält Eier, Milch, Pistazien)



Nachspeisen

Malabi-Pistazie 8,50 €

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokos, Vanille und Mandeln, serviert mit Beeren, Pistazien und Pistazien-Sirup (Enthält Sesam, Nüsse)

Malabi-Rosenwasser 8,50 €

Vegane arabische Panna Cotta aus Kokosnuss, Vanille und Mandel, serviert mit Beeren, Pistazien und Rosenwasser (Enthält Sesam, Nüsse)

Schokoladenmousse 8,50 €

mit Tahini-Crumble und Datteln (Enthält Sesam, Milch, Eier, Weizen)

Labaneh-Käsekuchen 8,50 €

mit Tahini-Streuseln und Beeren und Granatapfel (Enthält Sesam, Milch, Eier, Weizen)



English:

Brunch menu (Saturday-Sunday and holidays 11:00-16:00)

**Prices per person: Brunch without drinks: 28 € / With your choice of one drink: 31 €
(Tea / Coffee / Homemade lemonade / 0,33 Carlsberg)**

Starters - to share between all guests:

- Beetroot carpaccio in date, pomegranate and balsamic dressing, served on labaneh (palestinian yoghurt cream cheese) (Contains milk)
- Vine leaves stuffed with egyptian rice, cooked in tomato-pepper sauce and served on green tahini (Contains sesame)
- Green salad and falafel croutons (Contains Sesame)
- Classic hummus with tahini and whole chickpeas (Contains Sesame)
- Homemade bread with olive oil and za'atar serve with 3 dips: Bagbaganoush - Cream of grilled eggplant, tomatoes and onions with tahini in Palestinian spices / Homemade pickled cucumber and cabbage in an Israeli curry mixture / spicy peppers dip (Contains sesame)

One main course of your choice:

Kanaan Asli

Omelette with 2 eggs baked in a stone oven in tomato-pepper sauce with plenty of herbs and fried onions, served with feta (Contains eggs, milk)

* Vegan version: with chickpea flour and curcuma and tahina (Contains sesame)

Palestinian Asli

Hummus served with fava beans, spicy tomato salad, tahini, grated hard-boiled egg and (Contains Sesame)

* Vegan version: with Falafel

Israeli Asli

Shakshuka (Spicy tomato pepper sauce), served with 2 eggs and roasted eggplant and tahini (Contains Sesame, eggs)

Asal Asli

3-layer pancake with pistachio cream and berry sauce (Contains eggs, milk, pistachios)



Desserts

Malabi Pistachio 8.50 €

Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond, served with berries, pistachios and pistachio-syrup (Contains sesame, nuts)

Malabi Rose Water 8.50 €

Vegan Arabic panna cotta from coconut, vanilla and almond, served with berries, pistachios and rose water (Contains sesame, nuts)

Chocolate Mousse 8.50 €

with Tahini crumble and dates (Contains sesame, milk, eggs, wheat)

Labaneh Cheesecake 8.50 €

with Tahini crumbles and berries (Contains sesame, milk, eggs, wheat)