



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!

Treten Sie ein in ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant, wo unsere Abendkarte Sie zu einer köstlichen Reise durch die palästinensische und israelische Küche einlädt. Entwickelt für gemeinsames Essen, entfaltet sich unser Chefmenü über neun köstliche Gänge, jeder sorgfältig kreiert, um die vielfältigen Aromen und Traditionen der Region zu präsentieren. Sie müssen sich nicht um die Auswahl der Gerichte kümmern; Lehnen Sie sich einfach zurück, entspannen Sie sich und lassen Sie unsere Küche Sie auf ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer mitnehmen. Während Sie unsere gemeinsamen Gerichte genießen, wird unser freundliches Personal Ihnen gerne das perfekte Getränk empfehlen - sei es ein edler Wein oder ein handgefertigter Cocktail - um Ihr Mahl zu ergänzen und Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern. Begleiten Sie uns zu einem Abend voller kulinarischer Entdeckungen und Kameradschaft, bei dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.

KANAAN VERWENDET PREMIUM-TAHINI ALLE UNSERE DIPS SIND HAUSGEMACHT  
BEI GRUPPEN VON 8+ GÄSTEN WIRD EINE 10% SERVICEPAUSCHALE ERHOBEN

# Weihnachtskarte

ISRAELISCH-PALÄSTINENSISCHES ABENDESSEN:  
SHARING-MENÜ ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN FÜR ALLE GÄSTE

39 € pro person

## **DUETT VON TEIGTASCHEN**

GEFÜLLT MIT BABA GHANOUSH UND SERVIERT MIT GRANATAPFELSAUCE  
(VEGAN) ODER CREMIGEM KÄSE MIT MANGOLD UND SPINAT

## **FESTLICHER AUBERGINEN-GENUSS**

AUBERGINE MIT TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE UND ZITRONEN-TAHINI

## **WEIHNACHTLICHER ROTE-BETE-SALAT**

ROTE-BETE-SALAT MIT KÄSE UND EINEM SPEZIELLEN ROTE-BETE-DRESSING

## **SUED'S GEFÜLLTE KÖSTLICHKEITEN**

WEINBLÄTTER, ZWIEBELN UND KOHL

## **WARME SÜSSKARTOFFELN IM SCHNEE**

SÜSSKARTOFFELN GEWÜRZT MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA UND CHILI,  
SERVIERT AUF ZITRONIGEM LABNEH MIT GRANATAPFELSAUCE UND  
GERÖSTETEN MANDELN

## **WINTERLICHER HUMMUS MIT PILZEN**

CREMIGER HUMMUS MIT EINER AUSWAHL AN SAUTIERTEN PILZEN,  
GEWÜRZT MIT KURKUMA UND KREUZKÜMMEL

## **MITTELMEER-KNÖDEL**

KNÖDEL / CHILI / KNOBLAUCH / GETROCKNETE MINZE / JOGHURT - ODER  
DIE VEGANE VARIANTE: OLIVENÖL-AIOLI MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE

## **PISTAZIENMOUSSE-MILLEFEUILLE MIT BEEREN**

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL NACH DER TÄGLICH  
AKTUALISIERTEN ALLERGENLISTE



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!

Step into an extraordinary dining experience at Kanaan, where our dinner menu invites you to embark on a delightful journey through Palestinian and Israeli cuisines. Designed for sharing, our chef's menu unfolds over nine delectable courses, each thoughtfully crafted to showcase the diverse flavors and traditions of the region. You won't need to worry about selecting dishes; simply sit back, relax, and let our kitchen take you on an unforgettable culinary adventure. While you indulge in our shared plates, our friendly staff will be delighted to recommend the perfect drink - whether it's a fine wine or a handcrafted cocktail - to complement your meal and elevate your dining experience. Join us for an evening of culinary discovery and camaraderie, where every bite tells a story.

KANAAN USES PREMIUM TAHINI AND ALL OUR DIPS ARE HOMEMADE

**PLEASE NOTE: A SERVICE FEE OF 10% WILL BE CHARGED FOR GROUPS OF 8+**

# Christmas Menu

**ISRAELI-PALESTINIAN DINNER:  
SHARING MENU FOR ALL GUESTS TO ENJOY TOGETHER**

*39 € per person*

## **DUET OF PASTRIES**

FILLED WITH BABA GHANOUSH, SERVED WITH POMEGRANATE SAUCE  
(VEGAN) OR CREAMY CHEESE WITH SWISS CHARD AND SPINACH

## **FESTIVE EGGPLANT DELIGHT**

EGGPLANT WITH TOMATO-PEPPER SAUCE, PARSLEY AND LEMON TAHINI

## **BEETROOT BLISS CHRISTMAS SALAD**

BEETROOT SALAD WITH CHEESE AND A SPECIAL BEETROOT DRESSING

## **SUED'S STUFFED DELIGHTS**

GRAPE LEAVES, ONIONS, AND CABBAGE

## **WARM SWEET POTATOES IN SNOW**

SWEET POTATOES SEASONED WITH SMOKED PAPRIKA  
AND CHILI, SERVED ON LEMONY LABNEH WITH POMEGRANATE  
SAUCE AND ROASTED ALMONDS

## **WINTER MUSHROOM HUMMUS**

CREAMY HUMMUS TOPPED WITH AN ASSORTMENT OF SAUTÉED  
MUSHROOMS, SEASONED WITH TURMERIC AND CUMIN

## **MEDITERRANEAN KNÖDEL**

KNÖDEL / CHILI / GARLIC / DRIED MINT / YOGURT - OR WITH THE  
VEGAN ALTERNATIVE: OLIVE OIL AIOLI WITH GARLIC AND LEMON

## **PISTACHIO MOUSSE MILLEFEUILLE WITH BERRIES**