

Title:

Beste Restaurants in Tel Aviv

Word Count:

543

Summary:

Wer sich in der jungen Stadt Tel Aviv befindet, und nicht weiß, wohin aus essen zu gehen, hier sind ein paar wertvolle Tipps!

Keywords:

Wenn man sich in einem fremden Ort befindet, oder sogar in einer fremden Stadt, in einem fremden Land, fehlt es immer wieder schwer, ein gutes und sich lohnendes Restaurant zu finden. Anstatt verschiedene Lokale auszuprobieren und erst am Ende der Reise die richtigen Guten herauszupicken, kann man sich diese Arbeit auch erleichtern. Wer sich also in Tel Aviv befindet oder noch vorhat, nach Tel Aviv zu reisen, hier ist eine Liste von den vielleicht besten Restaurants in Tel Aviv. In Israel muss man nicht immer Falafel oder Humus Full essen, man kann sich von so viel guter Küchen verwöhnen lassen! Hier also nur sechs Beispiele!

Birnbaum & Mendelbaum

Birnbaum & Mendelbaum ist ein Familie Restaurants, klein und gemütlich, mit wunderbaren hausgemachten vegetarischen Speisen. Das Besondere bei Birnbaum ist, dass es sich um ein "All you can eat" Buffet handelt! Die Auswahl an Salate, an Vorspeisen und Hauptspeisen ist enorm. Sogar Torten und Dessert kann man mit einem Zuschlag an Geld sich schmecken lassen. Bei Birnbaum lässt man es sich gut gehen bis der Magen voll ist!

Onami

Onami scheint auf den ersten Blick eines der vielen japanischen Restaurants in Tel Aviv zu sein. Doch sobald man den in das Restaurant eintritt, erspürt man die besondere und lukrative Atmosphäre. Die Speise Karte von Onami ist voll von japanischen Spezialitäten und Besonderheiten, von Sake Fisch über Reisnudel bis zum Special Sushi! Onami schmeckt einfach richtig gut, ist ein bisschen teurer als ein Sushi Fas Food Laden, aber nicht wiederum nicht teuer.

Max Brenner

Für alle Schokoladen Liebhaber ist Max Brenner der richtige Ort. In Max Brenner kann man eine ganze Speisekarte voller verschiedenen Schokoladen Spezialitäten wiederfinden. Ob Schokoladen Suppe oder ein Schokoladen Martini, es gibt alles was das Schokolade Herz begehrt. Für alle, die keine Lust auf Schokolade haben,

können sich mit anderen Desserts oder eben normalen Hauptgericht erfreuen.

El Gaucho

El Gaucho ist zwar eine Restaurant Kette, soll aber deswegen nicht unterschätzt werden, ganz im Gegenteil. El Gaucho ist ein argentinisches Steak Haus das wirklich gutes, gegrilltes Fleisch anzubieten hat. Von Entrecote bis zur Assado kann man bei El Gaucho alles bestellen. Die Vorspeise und Beilagen haben alle eine genüsslichen argentinischen Touch.

Dr. Schakschuka

Wer sich in Jaffo befindet und wirklich israelische Delikatessen erleben will, muss in Dr. Schakschuka gehen. Ein kleiner versteckter Ort, zwischen mehreren Gebäuden in Mitten einer Gasse, befinden sich Stühle und Tische unter einem riesigen Pavillon. Eine Speise existiert nicht wirklich, der Kellner wird ihnen auf Hebräisch und akzentvollen Englisch die Tagesspeisen aufsagen. Dazu gehören Couscous, Shwarma, Salate und natürlich die Schakschuka. Schakschuka ist eine Speise, wo Eier in einer sehr pikanten Tomatensauce und verschiedenem Gemüse gekocht werden. Schakschuka wird mit Pita und Salat gegessen.

PASCHA

Pascha ist ein sehr lukratives aber nicht zu teures Restaurant. Diesmal handelt es sich um die türkische Küche. Obwohl die Speisekarte nicht allzu voll ist, kann man sich mit allem was angeboten wird begnügen, denn die Küche ist sehr qualifiziert. Jede Speise hat ihren besonderen Geschmack und jeder Biss ist ein reiner Genuss. Obwohl zu Anfangs die Portionen winzig aussehen, wird der Magen schnell gefüllt. Pascha ist ein Genuss für jedermann!

Article Body:

Wenn man sich in einem fremden Ort befindet, oder sogar in einer fremden Stadt, in einem fremden Land, fehlt es immer wieder schwer, ein gutes und sich lohnendes Restaurant zu finden. Anstatt verschiedene Lokale auszuprobieren und erst am Ende der Reise die richtigen Guten herauszupicken, kann man sich diese Arbeit auch erleichtern. Wer sich also in Tel Aviv befindet oder noch vorhat, nach Tel Aviv zu reisen, hier ist eine Liste von den vielleicht besten Restaurants in Tel Aviv. In Israel muss man nicht immer Falafel oder Humus Full essen, man kann sich von so viel guter Küchen verwöhnen lassen! Hier also nur sechs Beispiele!

Birnbaum & Mendelbaum ist ein Familie Restaurants, klein und gemütlich, mit wunderbaren hausgemachten vegetarischen Speisen. Das Besondere bei Birnbaum ist, dass es sich um ein "All you can eat" Buffet handelt! Die Auswahl an Salate, an Vorspeisen und Hauptspeisen ist enorm. Sogar Torten und Dessert kann man mit einem Zuschlag an Geld sich schmecken lassen. Bei Birnbaum lässt man es sich gut gehen bis der Magen voll ist!

Onami

Onami scheint auf den ersten Blick eines der vielen japanischen Restaurants in Tel Aviv zu sein. Doch sobald man den in das Restaurant eintritt, erspürt man die besondere und lukrative Atmosphäre. Die Speise Karte von Onami ist voll von japanischen Spezialitäten und Besonderheiten, von Sake Fisch über Reismudel bis zum Special Sushi! Onami schmeckt einfach richtig gut, ist ein bisschen teurer als ein Sushi Fas Food Laden, aber nicht wiederum nicht teuer.

Max Brenner

Für alle Schokoladen Liebhaber ist Max Brenner der richtige Ort. In Max Brenner kann man eine ganze Speisekarte voller verschiedenen Schokoladen Spezialitäten wiederfinden. Ob Schokoladen Suppe oder ein Schokoladen Martini, es gibt alles was das Schokolade Herz begehrt. Für alle, die keine Lust auf Schokolade haben, können sich mit anderen Desserts oder eben normalen Hauptgericht erfreuen.

El Gaucho

El Gaucho ist zwar eine Restaurant Kette, soll aber deswegen nicht unterschätzt werden, ganz im Gegenteil. El Gaucho ist ein argentinisches Steak Haus das wirklich gutes, gegrilltes Fleisch anzubieten hat. Von Entrecote bis zur Assado kann man bei El Gaucho alles bestellen. Die Vorspeise und Beilagen haben alle eine genüsslichen argentinischen Touch.

Dr. Schakschuka

Wer sich in Jaffo befindet und wirklich israelische Delikatessen erleben will, muss in Dr. Schakschuka gehen. Ein kleiner versteckter Ort, zwischen mehreren Gebäuden in Mitten einer Gasse, befinden sich Stühle und Tische unter einem riesigen Pavillon. Eine Speise existiert nicht wirklich, der Kellner wird ihnen auf Hebräisch und akzentvollen Englisch die Tagesspeisen aufsagen. Dazu gehören Couscous, Shwarma, Salate und natürlich die Schakschuka. Schakschuka ist eine Speise, wo Eier in einer sehr pikanten Tomatensauce und verschiedenem Gemüse gekocht werden. Schakschuka wird mit Pita und Salat gegessen.

PASCHA

Pascha ist ein sehr lukratives aber nicht zu teures Restaurant. Diesmal handelt es sich um die türkische Küche. Obwohl die Speisekarte nicht allzu voll ist,

kann man sich mit allem was angeboten wird begnügen, denn die Küche ist sehr qualifiziert. Jede Speise hat ihren besonderen Geschmack und jeder Biss ist ein reiner Genuss. Obwohl zu Anfangs die Portionen winzig aussehen, wird der Magen schnell gefüllt. Pascha ist ein Genuss für jedermann!