

weilands

Keine Barzahlung – nur Kartenzahlung

Mezze (israelische Tapas)

zu jeder Mezze wird Pitabrot gereicht

Hummus mit Kichererbsen und Za'atar 6,50
V

Batata Harra mit Koriander und Safran-Aioli 6,50
• mit Rinderfilet 11,50
VE, E, S

Frekeeh-Tabouleh mit Tomate, Zitrone, Minze, Petersilie und Zimt 7,00
V

Gemischte marinierte Oliven mit Tahina 7,50
V

Baba Ganoush: gegrillte Auberginen mit Tahina und Granatapfel 7,00
V, S

Gebackener Halloumi mit Honig, Safran und Ingwer 7,00
L

Labaneh mit Pimientos, Knoblauch-Chili-Öl und Oregano 7,50
VE, L, S

Marokkanische Zigarren mit Mangold, Lauch, Pinienkernen,
Kaschkawal-Käse und Tahina 7,50

Marokkanische Zigarren mit Musakhan-Huhn, Sumach-Zwiebeln
und Pinienkernen 7,50
L, S

„Grilled and Chilled Zucchini“ mit Feta, schwarzem Pfeffer, Olivenöl,
Knoblauch-Confit und gerösteten Walnüssen 7,50
VE, L, N

Falafel mit Minzjoghurt und Sumach-Zwiebeln 8,00
VE, L

Garnele „Banadoua Harra“ 2 Stück 11,50
F, S

Hauptgerichte:

<i>Caesar Salad mit Shawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan, Sardellen und Pita</i> <small>L, G, F, E</small>	16,00
<i>Gegrillte Tomaten und Zucchini, mit Zitronenjoghurt, Spinat, Walnüssen und Daikon-Kresse</i> <small>L, N</small>	16,00
<i>Blumenkohl aus dem Ofen mit Tahini, Koriander, Granatapfelkernen, Za'atar, Olivenöl, Salat und Pita</i> <small>ve</small>	16,50
<i>Kräuterfalafel mit Minzjoghurt, Sumach-Zwiebeln, Shatta-Chilipaste, Salat und Pita</i> <small>ve, G</small>	17,00
<i>Kofta von Lamm und Rind mit Kichererbsen, Hummus, Salzzitrone, Shatta-Chilipaste, Salat und Pita</i> <small>S, G</small>	18,00
<i>Israelische Shakshuka mit Merguez vom Holzkohlegrill, pochiertem Ei, Koriander und Pita</i> <small>G, E</small>	18,00
<i>Gefüllte Aubergine Musaq'a mit Rindfleisch, Feta-Bechamel, Kichererbsen, Koriander und Pita</i> <small>L, G</small>	18,00
<i>Chicken Musakhan: Levantinisches Brathähnchen mit Sumach-Zwiebeln auf geröstetem Milchbrot, Mandeln, Granatapfel, Minzjoghurt und Salat</i> <small>L, G</small>	23,50
<i>Wolfsbarschfilet vom Holzkohlegrill mit gegrillter Zucchini, Batata Harra und Safran-Aioli</i> <small>F, S, E</small>	25,50
<i>Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Ofen-Kohlrabi in Cafe de Paris-Butter, crushed garlic potatoes und gemischtem Salat</i> <small>L, F</small>	32,50
Dessert	
<i>Malabi mit Karamell, Zimt und Walnüssen</i> <small>L, N</small>	6,50
<i>Knafeh mit Pistazieneis</i> <small>L, N</small>	10,50

V = Vegan
 VE = Vegetarisch
 L = Lactose
 N = Nüsse
 S = Sesam

M = Meeresfrüchte
 F = Fisch
 G = Gluten
 E = Ei

weilands

Softdrinks

Proviant Cola (mit und ohne Zucker)	3,80
Wasser 0,25l	2,70
Wasser 0,75l	6,10
Limonaden (diverse Sorten)	3,80
Apfelschorle	3,70
Säfte (frisch gepresst)	3,70
Carpe Diem Kombucha	4,50

Hausgemachte Limonaden (0,5l)

Gurke-Basilikum	4,70
Grapefruit-Holunder	4,70

Kaffee

Kaffee Crema	3,00
Americano	2,90
Cappuccino	3,20
Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,70
Espresso doppelt	3,60
Flat White	3,60
Latte Macchiato	3,70
Milchkaffee	3,70

Tee

Frischer Minztee	3,50
Frischer Ingwertee	3,50

Biere

Berliner Pilsner 0,33l	3,80
Altenmünster 0,33l	3,80
Jever Fun (alkoholfrei) 0,33l	3,80
Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,80
Paulaner Kristallweizen 0,5l	4,80
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,5l	4,80

Craft Beer

BRLO Pale Ale (0,33l)	4,60
BRLO IPA (0,33)	4,60
BRLO Porter (0,33l)	5,30

Aperitifs & Drinks

Negroni	7,00
Campari Soda	8,00
Campari Orange	8,50
Aperol Spritz	8,50

Gin Shot, 4cl

Bombay Sapphire	10,00
Gin The Botanist	8,00
Tanqueray Black Currant	7,00
• als Gin Tonic	+2,50

Rum Shot, 4cl

Havana Club	7,00
Gosling Black Seal Rum	8,00
• mit Cola	+2,50

Whiskey Shot, 4cl:

Suntory Toki Whiskey,	10,00
Tullamore Dew	8,00

Wodka Shot, 4cl

Absolut Wodka	7,00
Beluga Noble Wodka	10,00
• mit Lemon oder Red Bull	+2,50

Bitter & Liköre 4cl

Averna	6,00
Ramazotti	6,00
Jägermeister	4,50
Yeni Raki	6,50
Ouzo	6,00

Schnaps

Williams Birne	5,00
Marille	5,00
Himbeergeist	5,00

weilands

Israelische Weine

<i>Segal Ragil Rot, Israel</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>Leichter, fruchtiger, trockener Rotwein</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00</i>
<i>Segal Ragil Weiß, Israel</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>junger, spritziger, leichter und trockener Weißwein, süffig</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00</i>
<i>Dalton Estate Rosé, Galiläa-Nordisches Bergland, Israel</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,20</i>
<i>Halbtrocken, Geruchsandeutung von Rosenblüten, Erdbeere und Pflaume)</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00</i>

Weißwein

<i>Weißweinschorle:</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50</i>
<i>Drei Steine, Riesling, Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz</i>		
<i>Nach Apfel und Pfirsich duftender Klassiker mit vollmundiger, frischer Rieslingfrucht</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,70</i>
	<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>
<i>Touraine, Sauvignon Blanc, Domaine Bellevue, Frankreich</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>Ein intensiver Wein, mit Aromen von Steinobst und exotischen Früchten, große Fülle und gute Länge.</i>	<i>0,75l</i>	<i>30,00</i>
<i>Chardonnay, Julia Schittler, QbA Rheinhessen, Deutschland</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>Tropische Fruchtnoten von Maracuja, Bananen, Aprikosen, Birne und Vanille.</i>	<i>0,75l</i>	<i>30,00</i>
<i>Bergmann, Weißburgunder, Österreich</i>		
<i>Fruchtig mit Noten von Birnen, Marillen und etwas Walnuss. Angenehme Balance aus Leichtigkeit und Geschmeidigkeit, cremig und weich am Gaumen, voll und anhaltend im Abgang.</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00</i>
<i>Drei Reben, Cuvee, Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz</i>		
<i>Volle Fruchtaromen, zarte Minze, fein duftig. Satt und trinkfreudig.</i>	<i>0,75l</i>	<i>42,00</i>

weilands

Rosé

*Portugieser Weißherbst, Julia Schittler, QbA Rheinhessen, Deutschland
Lachsfarben und erfrischend: ein unkomplizierter, süffiger Sommerwein,
der zart nach roten Himbeeren und Johannisbeeren duftet. Reife Früchte,
angenehme natürliche Restsüße.*

<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>0,75l</i>	<i>30,00</i>

Schaumwein

*AOP Cremant de Loire, Chateau de Brissac, Frankreich
Cremig, feine blumige Nuancen, sanfte Perlage*

<i>0,75l</i>	<i>49,00</i>
--------------	--------------

Champagner

*Patrick Boivin Brut Premier Cru, Frankreich
Reichhaltige und frische Nase mit schöner Komplexität. Aromen von
exotischen Früchten, Birnen und Minze. Elegante, hellgelbe Farbe,
cremige Perlage.*

<i>0,75l</i>	<i>85,00</i>
--------------	--------------

Rotwein

*Primitivo del Salento, Boncore, Italien
Trocken, fruchtig, angenehm würzig, mit feiner Fruchtsüße.*

<i>0,2l</i>	<i>7,70</i>
<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>

*AOP Bergerac Luca, Pierre Rivière, Frankreich
Ausgewogen harmonisch, feine Würze, duftige Fruchtaromen*

<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>0,75l</i>	<i>30,00</i>

*AOP Côtes du Rhone Armoiries, Demazet, Frankreich
Unkomplizierter fruchtiger Genuss aus den Rebsorten Grenache
und Syrah.*

<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
--------------	--------------

*AOC Bordeaux Chateau de Laubertrie, Frankreich
Vollmundig karminrot, reife Tannine und solide Struktur.
Klassischer Bordeaux.*

<i>0,75l</i>	<i>42,00</i>
--------------	--------------

*DOCG Chianti Classico Riserva, Spadaio Piecorto, Italien
Reife, rote Früchte, vielschichtig und harmonisch am Gaumen,
feine Säure.*

<i>0,75l</i>	<i>52,00</i>
--------------	--------------