

# 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
<b>Dessert</b>	
<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.*

0,2l 7,90  
0,75l 30,00

## *Schaumwein*

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

0,75l 49,00

## *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.*

0,75l 85,00

## *Rotwein*

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

0,2l 7,70  
0,75l 29,00

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

0,2l 7,90  
0,75l 30,00

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

0,75l 32,00

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

0,75l 42,00

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

0,75l 52,00