

weilands

Salate

1. Caesar Salad mit Shawarma-Huhn, Parmesan, Anchovis, Stielkaper, Kirschtomaten, Croutons und Caesar-Dressing 10,50
2. Blattsalat nach „Nicoise Art“ mit gebratenem Lachsfilet, Grenaillekartoffeln, Ei, Bohnen, Sumach Zwiebeln, Oliven, Strauchtomate und Weilands-Vinaigrette 13,20
3. Blattsalat mit Ofen-Fenchel, Birnen, Gurke, karamellisierten Ziegenkäse und Rauchmandeln in Honig-Senf-Dressing 12,50
4. Blattsalat mit Rindersteakhälfte, geröstetem Rosenkohl, Rote Bete, Steckerübe, Ofensellerie, Kürbiskernen und Estragon-Vinaigrette 12,50
5. Blattsalat mit Freekeh, gegrilltem Mais, Mangold, Topinambur, Granatapfel, Dattel und Tahina-Joghurt 10,50

Bowls

6. Thai Bowl mit Huhn, Vollkornreis, Brokkoli, scharf-salzigem Chinakohl, Gurke, Sprossen, Brokkoli, Ingwer, Paprika, Erdnüssen, Koriander, Sesam und Erdnuss-Gojuang-Sauce 12,50
7. Winter-Bowl, Kürbis-Hummus, Hokaido-Kürbis, Rote Bete, Granatapfel, Gerstengraupe, Birne, Rauchmandel und Balsamicodressing 12,50
8. Ofen-Blumenkohl mit Chilibutter, grüner Tahina, Koriander, Kichererbsen, Granatapfel 10,50
9. Gegrillte Süßkartoffeln, Paprika, Aubergine und Kartoffeln in Matbuha-Tomatensauce und Frühlingszwiebelpesto 9,50
• mit Blue Cheese Sauce überbacken 12,50

weilands

Hummus/Baba Ganoush

- | | |
|---|------|
| 10. Hummus mit pikant geschmortem Lauch und Spitzkohl, Tomaten, Spinat, Kichererbsen, Koriander, Shatta und Zaatar | 9,50 |
| 11. Hummus vom Hokaidokürbis mit Roter Bete aus dem Ofen, Spinat, Bratpaprika, Granatapfel und Kichererbsen | 9,50 |
| 12. Baba Ganoush: rauchige Auberginenpaste mit Pimientos de Padron, Paprikaöl, Granatapfel, Kichererbsen und Petersilie | 9,50 |

Extras zu Hummus und Baba Ganoush

- | | |
|-----------------------------|------|
| • 2 Stück Falafel | 3,00 |
| • Halloumi | 3,00 |
| • Huhn | 3,00 |
| • Lamm-Merguez | 4,00 |
| • BBQ Tofu | 3,00 |
| • rosa gebratene Steakhüfte | 5,00 |