

weilands

Mezze (Vorspeisen)

zu jeder Mezze wird Pitabrot gereicht

<i>Eingelegte Oliven mit Tahini</i> * ₃ , * ₄	6,00
<i>Falafel mit Sumach-Zwiebeln und griechischem Minzjoghurt</i> * ₁	7,50
<i>Gegrillte Aubergine mit Feta, Zitrone, Granatapfel, frischen Kräutern und Tahini</i> * ₄	9,00
<i>Freekeh-Salat mit Tahini, Datteln, Apfel, Cranberries, Rucula, Mandeln und frischen Kräutern</i>	9,00
<i>Hummus mit Kichererbsen</i> * ₄	7,50
<i>Hummus mit Kofta (Fleischbällchen), Tahini und fermentierter Chilipaste</i> * ₄	10,00
<i>Mit Raki flambierter Feta, würzige Tomatensauce, Oregano, Zaatar, Pastorella Olivenöl und Pita</i>	10,50
<i>Hummus mit Aubergine, Kichererbsen, Tomatensalsa, wachweichem Bio-Ei und Pastorella-Olivenöl</i> * ₃ , * ₄ , * ₆	11,50
<i>Gesalzene Sardinen, geräucherte Labaneh, Tomatenkerne, frische Kräuter und micro leafs, Pastorella-Olivenöl</i> * ₂	12,00
<i>Mixed Mezze: gemischter Vorspeisenteller</i>	18,00

Salate

<i>Caesar Salad mit Schawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan und Sardellen</i> * _{1,2,3}	12,00
<i>Karamellierter Ziegenkäse mit Feigen, Grapefruit, Roter Beete, Walnüssen und Orangendressing</i> * ₅	14,00

Allergene/Zusatzstoffe:

*₁ Laktose, *₂ Fisch, *₃ Gluten, *₄ Sesam, *₅ Nüsse, *₆ Ei, *₇ Hülsenfrüchte, *₈ Sulfat

weilands

Hauptgerichte

<i>Ofengerösteter Blumenkohl mit Rote-Bete-Tahini, Koriander, Granatapfelkernen und Salat *_{3,4}</i>	12,00
<i>Musaqa'a (Auberginen-Kichererbsen-Auflauf) mit Feta-Bechamel, Petersilie und geröstetem Pitabrot *_{1,*3}</i>	13,50
<i>Musaqa'a mit Feta-Bechamel, Rindfleisch, Petersilie und geröstetem Pitabrot *_{1,*3}</i>	15,50
<i>Shakshuka mit Ei, Geflügelmerguez und gegrilltem Pitabrot *_{3,6} Extra: drei gegrillte Wildwasser-Garnelen *₂</i>	15,50 10,00
<i>Gebratenes Hähnchen levantinischer Art auf Fladenbrot mit griechischem Minzjoghurt *_{1,*3,*5}</i>	16,00
<i>Chraime mit Calamari, Makrele und Garnelen, Tomaten, grüne Chilis, Kichererbsen und Koriander (scharf) *_{2,*3,*9}</i>	24,00
<i>Rosa gebratene Lammhüfte auf Freekeh-Risotto, Pinienkerne, Kräuter, Labaneh, Harissaschaum *_{1,*3}</i>	27,00

Dessert

<i>Gegrillte Ananas mit Eiscreme aus türkischer Ziegenmilch, Tonkabohnen, Pistazien und Dattelsirup *₅</i>	8,00
---	------

Allergene/Zusatzstoffe:

*₁ Laktose, *₂ Fisch, *₃ Gluten, *₄ Sesam, *₅ Nüsse, *₆ Ei, *₇ Hülsenfrüchte, *₈ Sulfat *₉ Meeresfrüchte

weilands

Softdrinks

Proviant Cola (mit und ohne Zucker)	3,60
Wasser 0,25l	2,50
Wasser 0,75l	5,90
Limonaden (diverse Sorten)	3,60
Apfelschorle	3,50
Säfte (frisch gepresst)	3,50

Hausgemachte Limonaden

Gurke-Basilikum	4,50
Grapefruit-Holunder	4,50
Eistee (Pfirsich und Ananas)	4,50

Kaffee

Kaffee Crema	2,80
Americano	2,70
Cappuccino	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,50
Espresso doppelt	3,40
Flat White	3,40
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50

Tee

diverse Sorten	auf Anfrage
----------------	-------------

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

Longdrinks

Negroni	7,00
Campari Soda	8,00
Campari Orange	8,50
Aperol Spritz	8,50
Gin Tonic	8,50
Wodka Red Bull	9,50

Schnaps (2cl)

Averna	4,50
Jägermeister	4,50
Raki	4,50
Williams Birne	5,50
Marille	5,50
Himbeergeist	7,00

weilands

Weisswein

<i>Drei Steine, Riesling, Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz Nach Apfel und Pfirsich duftender Klassiker mit vollmundiger, frischer Rieslingfrucht</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,60</i>
	<i>0,75l</i>	<i>27,00</i>
<i>Touraine, Sauvignon Blanc, Domaine Bellevue, Frankreich Ein intensiver Wein, mit Aromen von Steinobst und exotischen Früchten, große Fülle und gute Länge.</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
	<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>
<i>Chardonnay, Julia Schittler, QbA Rheinhessen, Deutschland Tropische Fruchtnoten von Maracuja, Bananen, Aprikosen, Birne und Vanille.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,90</i>
	<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>
<i>Bergmann, Weißburgunder, Österreich 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>31,00</i>
<i>Drei Reben, Cuvee, Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz Volle Fruchtaromen, zarte Minze, fein duftig. Satt und trinkfreudig.</i>	<i>0,75l</i>	<i>38,00</i>

Rosé

<i>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>	<i>0,2l</i>	<i>7,60</i>
	<i>0,75l</i>	<i>27,00</i>

Schaumwein

<i>AOP Cremant de Loire, Chateau de Brissac, Frankreich Cremig, feine blumige Nuancen, sanfte Perlage</i>	<i>0,75l</i>	<i>46,00</i>
---	--------------	--------------

Champagner

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

weilands

Rotwein

<i>Primitivo del Salento, Boncore, Italien</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,80</i>
<i>Trocken, fruchtig, angenehm würzig, mit feiner Fruchtsüße.</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00</i>
<i>AOP Bergerac Luca, Pierre Rivière, Frankreich</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,80</i>
<i>Ausgewogen harmonisch, feine Würze, duftige Fruchtaromen</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00</i>
<i>AOP Côtes du Rhone Armoiries, Demazet, Frankreich</i>		
<i>Unkomplizierter fruchtiger Genuss aus den Rebsorten Grenache und Syrah.</i>	<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>
<i>AOC Bordeaux Chateau de Laubertrie, Frankreich</i>		
<i>Vollmundig karminrot, reife Tannine und solide Struktur. Klassischer Bordeaux.</i>	<i>0,75l</i>	<i>38,00</i>
<i>DOCG Chianti Classico Riserva, Spadaio Piccorto, Italien</i>		
<i>Reife, rote Früchte, vielschichtig und harmonisch am Gaumen, feine Säure.</i>	<i>0,75l</i>	<i>48,00</i>