

weilands

Dinner

Dienstag bis Freitag:
17.00 - 22.00 Uhr

Samstag:
17 - 23.00 Uhr

weilands

Salate

Caesar Salad mit Schawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan und Sardellen *1,2 12,00

Hausgebeizter Lachs mit orientalischen Gewürzen, kleinen Ofenkartoffeln, Bohnen, wachweichem Ei, Sumach-Zwiebeln, grünem Rettich, Rispen Tomaten und Radieschen 14,50

Hauptgerichte

Ofengerösteter Blumenkohl mit Rote-Bete-Tahini, Koriander, Granatapfelkernen und Salat *3,4 12,00

Musaqa (Auberginen-Kichererbsen-Auflauf) mit Feta-Bechamel, Koriander, Pinienkerne und geröstetes Milchbrot 13,50

Musaqa mit Feta-Bechamel, Rindfleisch, Koriander, Pinienkernen und geröstetem Milchbrot 15,50

Shakshuka mit Ei, Geflügelmerguez und gegrilltem Brot, *3,6 15,50

Levantisches Brathähnchen-Musakhan mit hausgebackenem Brot, griechischem Minzjoghurt und Pastorella-Olivenöl 16,00

Thunfisch vom Grill mit Ananas-Salsa, auf gebratenem grünem Gemüse, Süsskartoffelstroh, Cashewkernen und "crushed garlic potatoes" 18,50

Gegrilltes Entrecote in Chimichurri mit „verbranntem Gemüse“ und gestampften Knoblauch-Kartoffeln 22,00

Allergene/Zusatzstoffe:

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

weilands

Starter

Wochensuppe 7,50

Wassermelonen-Gazpacho mit Burrata und Basilikum 9,00

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Ananas, Koriander, roten Zwiebeln, Chili, Erdnüssen, und Süsskartoffelchips *5 9,00

Mezze

Eingelegte Oliven mit Tahini und Pita 6,00

Labaneh mit palästinänsischer Zatar 8,00

Falafel mit Sumach-Zwiebeln und griechischem Minzjoghurt *1, *4 7,50

Wassermelone mit griechischem Fetakäse, Thymian, marinierten Oliven und sauer eingelegter Melonenrinde 8,50

Halbe Ofenaubergine mit asiatischer Tahini und Tomatensalsa 9,00

Hummus mit Kichererbsen*4 7,50

Hummus mit Kofta (Fleischbällchen), Tahini und fermentierter Chilipaste*4 10,00

Hummus mit Aubergine, Kichererbsen, Tomatensalsa und wachweichem Bio-Ei und Pastorella-Olivenöl 11,50

Mixed Mezze: gemischter Vorspeisenteller 18,00

Allergene/Zusatzstoffe:

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

weilands

Biere

Bier

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

weilands

Weine

Weisswein

Drei Steine, Riesling

Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz

Nach Apfel und Pfirsich duftender Klassiker mit vollmundiger, frischer Rieslingfrucht	0,2l	7,60
	0,75l	25,00

Touraine, Sauvignon Blanc

Domaine Bellevue, Frankreich

Ein intensiver Wein, mit Aromen von Steinobst und exotischen Früchten, große Fülle und gute Länge	0,2l	7,90
	0,75l	26,00

Bergmann, Weißburgunder, Österreich

Wunderbar 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.

0,75l	31,00
-------	-------

Drei Reben, Cuvee

Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz

Volle Fruchtaromen, zarte Minze, fein duftig. Satt und trinkfreudig.	0,75l	38,00
--	-------	-------

Rosé

AOP Bergerac Luca,

Pierre Rivière, Frankreich

Lachsfarben und erfrischend: ein unkomplizierter, süffiger Sommerwein, der zart nach roten Himbeeren und Johannisbeeren duftet.	0,2l	7,60
	0,75l	25,00

weilands

Rotwein

Primitivo del Salento
Boncore, Italien 0,2 7,80
Trocken, fruchtig, angenehm würzig, mit feiner Fruchtsüße. 0,75 26,00

AOP Bergerac Luca,
Pierre Rivière, Frankreich 0,2 7,80
Ausgewogen harmonisch, feine Würze, duftige Fruchtaromen 0,75 26,00

AOP Côtes du Rhone Armoiries
Demazet, Frankreich 0,75 28,00
Unkomplizierter fruchtiger Genuss aus den Rebsorten Grenache und Syrah.

AOC Bordeaux Chateau de Laubertrie, Frankreich 0,75 38,00
Vollmundig karminrot, reife Tannine und solide Struktur.
Klassischer Bordeaux.

DOCG Chianti Classico Riserva
Spadaio Picorto, Italien 0,75 48,00
Reife rote Früchte, vielschichtig und harmonisch am Gaumen, feine Säure.

Schaumwein

AOP Cremant de Loire, Chateau de Brissac, Frankreich 0,75 46,00
Cremig, feine blumige Nuancen, sanfte Perlage

Champagner

Patrick Boivin Brut Premier Cru, Frankreich 0,75 75,00
Reichhaltige und frische Nase mit schöner Komplexität. Aromen von exotischen Früchten, Birnen und Minze. Elegante, hellgelbe Farbe, cremige Perlage.

weilands

Longdrinks

Negroni 7,00
Campari Soda 8,00
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

Kaffee

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

Tee

diverse Sorten (auf Nachfrage)

weilands

Dessert

<i>Orientalisches Pana Cotta</i>	7,50
----------------------------------	------

*Allergene:
*1 Laktose
*2 Fisch
*3 Gluten
*4 Sesam
*5 Nüsse
6 Ei