

weilands

Dinner

Montag bis Freitag:
15.00 - 22.00

Samstag:
17.00 - 23.00 Uhr

Mezze (Vorspeisen)

Eingelegte Oliven mit Tahini und Pita	6,00
Suppe (auf Nachfrage)	7,50
Falafel mit Sumach-Zwiebeln und griechischem Minzjoghurt *1, *4	7,50
Wassermelone mit griechischem Fetakäse, Thymian, marinierten Oliven und sauer eingelegter Melonenrinde	8,50
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, wachswweichem Bio-Ei und Pastorella-Olivenöl	11,50
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Ananas, Koriander, roten Zwiebeln, Chili, Erdnüssen, und Süsskartoffelchips *5	12,00
Mixed Mezze: gemischter Vorspeisenteller	18,00

Salate

Caesar Salad mit Schawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan und Sardellen *1,2	12,00
Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigen, Grapefruit, roter Beete, Walnüssen und Orangendressing	14,00
Hausgebeizter Lachs mit orientalischen Gewürzen, kleinen Ofenkartoffeln, Bohnen, wachswweichem 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'a (Auberginen-Kichererbsen-Auflauf) mit Feta-Bechamel, Koriander, Pinienkerne und geröstetes Milchbrot	13,50
Musaqa'a 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
Gegrillter Thunfisch in Sesam-Nuss-Kruste mit geschmortem Fenchel im Tomaten-Lavendelsud, Brokkoli und Schwarzer Tahini	20,50
Gegrilltes Entrecote mit Kohlrabi auf dreierlei Arten, Jalapeno-Koriander-Sauce, Zwiebel-Salsa und gestampften Knoblauch-Kartoffeln	24,00

Allergene/Zusatzstoffe:

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

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

Weine

Weisswein

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

Rosé

<i>Portugieser Weißherbst, Julia Schittler, QbA Rheinhessen, Deutschland</i>		
<i>Lachsfarben und erfrischend: ein unkomplizierter, süffiger Sommerwein, der zart nach roten Himbeeren und Johannisbeeren duftet. Reife Früchte, angenehme natürliche Restsüße.</i>	0,2l	7,60
	0,75l	27,00

Schaumwein

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

Champagner

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

Weine

Rotwein

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

Longdrinks

<i>Negrini</i>	7,00
<i>Campari Soda</i>	8,00
<i>Aperol Spritz</i>	8,50
<i>Gin Tonic</i>	8,50
<i>Wodka Red Bull</i>	9,50

Schnaps (2cl)

<i>Averna</i>	4,50
<i>Jägermeister</i>	4,50
<i>Raki</i>	4,50
<i>Williams Birne</i>	5,50
<i>Marille</i>	5,50
<i>Himbeergeist</i>	7,00

Softdrinks

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

Hausgemachte Limonaden

<i>Gurke-Basilikum</i>	<i>4,50</i>
<i>Grapefruit-Holunder</i>	<i>4,50</i>
<i>Eistee (Pfirsich und Ananas)</i>	<i>4,50</i>

Kaffee

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

Tee

diverse Sorten (auf Nachfrage)