

weilands

Mezze (israelische Tapas)

zu jeder Mezze wird Pitabrot gereicht

<i>Hummus mit Kichererbsen, Za'atar und Matbuha</i>	5,00
<i>Gemischte marinierte Oliven, Tahina</i>	5,00
<i>Matbuha: Tomaten Dip, Koriander, Pita</i>	5,00
<i>Lima-Bohnen nach Musabah-Art mariniert</i>	5,00
<i>Labaneh mit gebrannter Roter Bete, Knoblauch und Oregano</i>	6,00
<i>Marokkanische Zigarren mit Mangold, Lauch, Pinienkernen, Kaschkawal-Käse, Tahina (vegetarisch)</i>	6,00
<i>Marokkanische Zigarren mit Musakhan-Huhn, Sumach-Zwiebeln und Pinienkernen</i>	6,00
<i>"Grilled and chilled Zucchini" mit Feta, schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl, Knoblauchconfit und gerösteten Walnüsse</i>	6,00
<i>Falafel mit Minzjoghurt und Sumach-Zwiebeln</i>	6,50
<i>Neuseeländische Muscheln mit Za'atar-Butter, Wein, Panko und Pass Pierre</i>	3 Stück 7,50 6 Stück 13,50

Hauptgerichte:

<i>Caesar Salad mit Schawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan und Sardellen *1,2,3</i>	13,00
<i>Blumenkohl aus dem Ofen mit Tahini, Koriander, Granatapfelkernen, Za'atar, Olivenöl, Salat und Pita</i>	14,00
<i>Falafel mit Minzjoghurt, Sumach-Zwiebeln, Shatta-Chillipaste, Salat und Pita</i>	14,50
<i>Kofta vom Lamm und Rind mit Hummus, Salat und Pita</i>	15,50

weilands

Hauptgerichte

<i>Shakshuka mit Merguez vom Lamm, Ei und Pita</i>	15,50
<i>Musaqa'a (Auberginen-Kichererbsen-Auflauf) mit Feta-Bechamel, Petersilie und Pita</i>	14,50
<i>Musaqa'a mit Feta-Bechamel-Sauce, Rindfleisch, Petersilie und Pita</i>	16,50
<i>Gebratenes Hähnchen levantinischer Art auf Fladenbrot mit griechischem Minzjoghurt</i>	19,50
<i>Gegrillte Calamerettispieße vom Holzkohlengrill mit Mandelcreme und Sous-Vide Lauch</i>	22,00
<i>Lachs en Papillotte mit frischem Oregano, Pass Pierre, Oliven, Kräuter-Butter, Ouzo, grünem Salat und crushed Ofenkartoffeln</i>	24,00
<i>Roastbeef „koreanischer Art“ mit Knoblauch-Ofenkartoffeln, Chili, Pflaumen, asiatischem Weißkohl und Gaujong-Mayonnaise</i>	28,00

Dessert

<i>Eiscreme aus türkischer Ziegenmilch mit Kombucha, Apfelspalten Pistazien und Dattelsirup, Sahne</i>	9,00
--	------

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
Coldbrewed Ictea (grün oder schwarz) mit Limette 0,3l	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 (0,33l)	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 Shot, 4cl

• Bombay Sapphire	7,00
• 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, japanischer Blended Malt, 4cl	10,00
• Tullamore Dew	8,00

Wodka Shot, 4cl

• Absolut Vodka	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

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>