

weilands

Mezze (israelische Tapas)

zu jeder Mezze wird Pitabrot gereicht

<i>Hummus mit Kichererbsen, Za'atar und Matbuha</i> V	5,50
<i>Gemischte marinierte Oliven mit Tahina</i> V	6,50
<i>Baba Ganoush: gegrillte Auberginen mit Tahina, Granatapfel und Tahina</i> V	6,00
<i>Labaneh mit gebrannter Roter Bete, Knoblauch und Oregano</i> VE, L	6,50
<i>Marokkanische Zigarren mit Mangold, Lauch, Pinienkernen, Kaschkawal-Käse und Tahina</i> VE, L	6,50
<i>Marokkanische Zigarren mit Musakhan-Huhn, Sumach-Zwiebeln und Pinienkernen</i> L	6,50
<i>„Grilled and Chilled Zucchini“ mit Feta, schwarzem Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch-Confit und gerösteten Walnüssen</i> VE, L, N	6,50
<i>Falafel mit Minzjoghurt und Sumach-Zwiebeln</i> VE, L	7,00
<i>Neuseeländische Muscheln mit Za'atar-Butter, Panko und Pass Pierre</i> M	3 Stück 8,50 6 Stück 14,50

Hauptgerichte:

<i>Caesar Salad mit Shawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan, Sardellen und Pita</i> L, G, F	14,50
<i>Blumenkohl aus dem Ofen mit Tahini, Koriander, Granatapfelkernen, Za'atar, Olivenöl, Salat und Pita</i> Ve	15,00
<i>Kräuterfalafel mit Minzjoghurt, Sumach-Zwiebeln, Shatta-Chilipaste, Salat und Pita</i> Ve, G	15,50

weilands

Hauptgerichte

<i>Kofta von Lamm und Rind mit Kichererbsen, Salzzitrone, Shatta-Chillipaste, Salat und Pita</i>	16,50
<i>Israelische Shakshuka mit Merguez vom Holzkohlegrill, pochiertem Ei, Koriander und Pita</i> E	16,50
<i>Musaqa´a: griechischer Auberginenauflauf mit Kichererbsen, Feta-Bechamel, Petersile und Pita</i> L, Ve, G	15,50
<i>Musaqa´a: griechischer Auberginenauflauf mit Rindfleisch, Kichererbsen, Feta-Bechamel und Pita</i> L, G	16,50
<i>Chicken Musakhan: Levantinisches Brathähnchen mit Sumach-Zwiebeln auf geröstetem Milchbrot, Mandeln, Granatapfel, Minzjoghurt und Salat</i> L, G,	21,00
<i>Lachs en Papillote mit frischem Oregano, Artischockenherzen, Oliven, Kräuter-Butter, Ouzo, grünem Salat und crushed garlic potatoes</i> F	25,50
<i>Roastbeef vom Holzkohlegrill mit Jerusalem-Artischocken aus dem Ofen, in Cafe de Paris-Butter und gemischtem Salat</i> L	29,50

Dessert auf Anfrage

V = Vegan
VE = Vegetarisch
L = Lactose
N = Nüsse
M = Meeresfrüchte
F = Fisch
G = Gluten
E = Ei

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

Aperitifs & Drinks

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</i>		
<i>Nach Apfel und Pfirsich duftender Klassiker mit vollmundiger, frischer Rieslingfrucht</i>	0,2l	7,70
	0,75l	29,00
<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	30,00
<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	30,00
<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	34,00
<i>Drei Reben, Cuvee, Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz</i>		
<i>Volle Fruchtaromen, zarte Minze, fein duftig. Satt und trinkfreudig.</i>	0,75l	42,00

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	7,90
	0,75l	30,00

Schaumwein

<i>AOP Cremant de Loire, Chateau de Brissac, Frankreich</i>		
<i>Cremig, feine blumige Nuancen, sanfte Perlage</i>	0,75l	49,00

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	85,00

weilands

Rotwein

<i>Primitivo del Salento, Boncore, Italien</i>	0,2l	7,60
<i>Trocken, fruchtig, angenehm würzig, mit feiner Fruchtsüße.</i>	0,75l	29,00
<i>AOP Bergerac Luca, Pierre Rivière, Frankreich</i>	0,2l	7,90
<i>Ausgewogen harmonisch, feine Würze, duftige Fruchtaromen</i>	0,75l	31,00
<i>AOP Côtes du Rhone Armoiries, Demazet, Frankreich</i>		
<i>Unkomplizierter fruchtiger Genuss aus den Rebsorten Grenache und Syrah.</i>	0,75l	32,00
<i>AOC Bordeaux Chateau de Laubertrie, Frankreich</i>		
<i>Vollmundig karminrot, reife Tannine und solide Struktur. Klassischer Bordeaux.</i>	0,75l	42,00
<i>DOCG Chianti Classico Riserva, Spadaio Picorto, Italien</i>		
<i>Reife, rote Früchte, vielschichtig und harmonisch am Gaumen, feine Säure.</i>	0,75l	52,00