

# weilands

*Keine Barzahlung – nur Kartenzahlung*

## *Mezze (israelische Tapas)*

*zu jeder Mezze wird Pitabrot gereicht*

*Hummus mit Kichererbsen und Za'atar*

*V*

*7,50*

*Batata Harra mit Koriander und Safran-Aioli*

*• mit Rinderfilet*

*VE, E, S*

*7,50*

*12,00*

*Frekeeh-Tabouleh mit Tomate, Zitrone, Minze, Petersilie und Zimt*

*V*

*7,50*

*Gemischte marinierte Oliven mit Tahina*

*V*

*7,50*

*Baba Ganoush: gegrillte Auberginen mit Tahina und Granatapfel*

*V, S*

*8,00*

*Gebackener Halloumi mit Honig, Safran und Ingwer*

*L*

*8,00*

*Labaneh mit Pimientos, Knoblauch-Chili-Öl und Oregano*

*VE, L, S*

*8,00*

*Marokkanische Zigarren mit Mangold, Lauch, Pinienkernen,  
Kaschkawal-Käse und Tahina*

*8,00*

*Marokkanische Zigarren mit Musakhan-Huhn, Sumach-Zwiebeln  
und Pinienkernen*

*L, S*

*8,00*

*„Grilled and Chilled Zucchini“ mit Feta, schwarzem Pfeffer, Olivenöl,  
Knoblauch-Confit und gerösteten Walnüssen*

*VE, L, N*

*8,00*

*Falafel mit Minzjoghurt und Sumach-Zwiebeln*

*VE, L*

*9,00*

*Garnele „Banadoua Harra“*

*F, S*

*2 Stück 12,00*

## Hauptgerichte:

<i>Caesar Salad mit Shawarma-Huhn, Berbere-Croutons, Kirschtomaten, Kapern, Parmesan, Sardellen und Pita</i> <small>L, G, F, E</small>	16,00
<i>Gegrillte Tomaten und Zucchini, mit Zitronenjoghurt, Spinat, Walnüssen und Daikon-Kresse</i> <small>L, N</small>	16,00
<i>Blumenkohl aus dem Ofen mit Tahini, Koriander, Granatapfelkernen, Za'atar, Olivenöl, Salat und Pita</i> <small>ve</small>	17,50
<i>Kräuterfalafel mit Minzjoghurt, Sumach-Zwiebeln, Shatta-Chilipaste, Salat und Pita</i> <small>ve, G</small>	18,00
<i>Kofta von Lamm und Rind mit Kichererbsen, Hummus, Salzzitrone, Shatta-Chilipaste, Salat und Pita</i> <small>S, G</small>	19,00
<i>Israelische Shakshuka mit Merguez vom Holzkohlegrill, pochiertem Ei, Koriander und Pita</i> <small>G, E</small>	19,00
<i>Gefüllte Aubergine Musaq'a mit Rindfleisch, Feta-Bechamel, Kichererbsen, Koriander und Pita</i> <small>L, G</small>	19,00
<i>Chicken Musakhan: Levantinisches Brathähnchen mit Sumach-Zwiebeln auf geröstetem Milchbrot, Mandeln, Granatapfel, Minzjoghurt und Salat</i> <small>L, G</small>	25,50
<i>Wolfsbarschfilet vom Holzkohlegrill mit gegrillter Zucchini, Batata Harra und Safran-Aioli</i> <small>F, S, E</small>	27,50
<i>Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Ofen-Kohlrabi in Cafe de Paris-Butter, crushed garlic potatoes und gemischtem Salat</i> <small>L, F</small>	34,50
<b>Dessert</b>	
<i>Malabi mit Karamell, Zimt und Walnüssen</i> <small>L, N</small>	6,50
<i>Knafeh mit Pistazieneis</i> <small>L, N</small>	10,50

V = Vegan  
 VE = Vegetarisch  
 L = Lactose  
 N = Nüsse  
 S = Sesam

M = Meeresfrüchte  
 F = Fisch  
 G = Gluten  
 E = Ei

# weilands

## Softdrinks

Proviant Cola (mit und ohne Zucker)	4,00
Wasser 0,25l (Still & Sprudel)	3,00
Wasser 0,75l (Still & Sprudel)	7,00
Limonaden (diverse Sorten)	4,00
Apfelschorle	4,00
Säfte (frisch gepresst)	4,00

## Hausgemachte Limonaden (0,5l)

Gurke-Basilikum	5,00
Grapefruit-Holunder	5,00

## 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

## Biere

Vom Fass: Oberbräu Hell	0,30l	4,00
	0,50l	5,50
Berliner Pilsner	0,33l	4,00
Altenmünster	0,33l	4,00
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	4,00
Paulaner Hefeweizen	0,5l	5,50
Paulaner Kristallweizen	0,5l	5,50
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50

## Craft Beer

BRLO Pale Ale (0,33l)	5,00
BRLO IPA (0,33)	5,00
BRLO Porter (0,33l)	5,50

## Aperitifs & Drinks

Negroni	9,00
Campari Soda	9,00
Campari Orange	9,50
Campari Spritz	9,50
Limoncelli di Capri	9,50
Mimosa	9,50
Espresso Martini	10,00

## Gin Shot, 4cl

Bombay Sapphire	10,00
Gin The Botanist	8,00
Tanqueray Black Currant	7,00
• als Gin Tonic	+2,50

## Rum Shot, 4cl

Havana Club	7,00
• mit Cola	+2,50

## Whiskey Shot, 4cl:

Suntory Toki Whiskey,	10,00
Tullamore Dew	8,00

## Wodka Shot, 4cl

Absolut Wodka	7,00
Beluga Noble Wodka	10,00
• mit Lemon oder Red Bull	+2,50

## Bitter & Liköre 4cl

Averna	6,00
Ramazotti	6,00
Jägermeister	5,00
Yeni Raki	6,50
Ouzo	6,00
Limoncelli de Capri	6,00

## Schnaps

Williams Birne	5,00
Marille	5,00
Himbeergeist	5,00

# weilands

## Israelische Weine

<i>Segal Ragil Rot, Israel</i>	0,2l	7,90
<i>Leichter, fruchtiger, trockener Rotwein</i>	0,75l	31,00
<i>Dalton Estate Rosé, Galiläa-Nordisches Bergland, Israel</i>	0,2l	8,20
<i>Halbtrocken, Geruchsandeutung von Rosenblüten, Erdbeere und Pflaume)</i>	0,75l	34,00

## Weißwein

<i>Weißweinschorle:</i>	0,2l	6,50
<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>	0,2l	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>	0,2l	9,20
	0,75l	34,00
<i>Drei Reben, Cuvee, Egon Schmitt, Deutschland, QbA Pfalz</i>	0,2l	11,00
<i>Volle Fruchtaromen, zarte Minze, fein duftig. Satt und trinkfreudig.</i>	0,75l	42,00

# weilands

## *Rosé*

*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>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>0,75l</i>	<i>30,00</i>

## *Schaumwein*

*AOP Cremant de Loire, Chateau de Brissac, Frankreich  
Cremig, feine blumige Nuancen, sanfte Perlage*

<i>0,75l</i>	<i>49,00</i>
--------------	--------------

## *Rotwein*

*Primitivo del Salento, Boncore, Italien  
Trocken, fruchtig, angenehm würzig, mit feiner Fruchtsüße.*

<i>0,2l</i>	<i>7,70</i>
<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>

*AOP Bergerac Luca, Pierre Rivière, Frankreich  
Ausgewogen harmonisch, feine Würze, duftige Fruchtaromen*

<i>0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>0,75l</i>	<i>30,00</i>

*AOP Côtes du Rhone Armoiries, Demazet, Frankreich  
Unkomplizierter fruchtiger Genuss aus den Rebsorten Grenache  
und Syrah.*

<i>0,2l</i>	<i>8,00</i>
<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>

*Chateau Tours des Graves, Cotes de Bourg  
Vollmundig karminrot, reife Tannine und solide Struktur.  
Klassischer Bordeaux.*

<i>0,2l</i>	<i>11,00</i>
<i>0,75l</i>	<i>42,00</i>

*DOCG Chianti Classico Riserva, Spadaio Piecorto, Italien  
Reife, rote Früchte, vielschichtig und harmonisch am Gaumen,  
feine Säure.*

<i>0,2l</i>	<i>13,50</i>
<i>0,75l</i>	<i>52,00</i>