

# weilands

# weilands

## Starter

<i>Wochensuppe (auf Nachfrage)</i>	7,50
<i>Burrata mit Erdbeeren, Koriander-Lavendel-Öl, Salat, Brot *1</i>	9,00
<i>Tuna-Ceviche auf gegrilltem Sauerteigbrot und Auberginen-Butternutmutabel *2,3,4</i>	9,50

## Mezze

<i>Eingelegte Oliven mit Brot</i>	6,00
<i>Butternut-Mutabel *4</i>	7,50
<i>Warmer Kichererbsensalat mit grüner Chilisauce und geröstetem Brot *4</i>	7,50
<i>Falafel mit Sumach-Zwiebeln und griechischem Minz-Joghurt *1,4</i>	7,50
<i>Muhammara (Paprika-Walnuss-Paste) *3,5</i>	8,00
<i>Hummus mit Brot *4</i>	7,50
<i>Hummus mit Kofta (Fleischbällchen) *4</i>	10,00
<i>Hummus mit Aubergine *4</i>	10,00

# weilands

## Salate

Wassermelone, Fetakäse, eingelegte Rinde, marinierte Oliven, Gurken \*1 10,50

Caesar Salad mit Shawarma-Huhn, Berbere-Croûtons, Kirschtomaten, Parmesan, Kapern und Sardellen \*1,2 11,00

Gebratener Thunfisch, Zitronenpesto, Sumachzwiebeln, Tomaten, Ei und Grenaillekartoffeln \*2,6 14,00

## Hauptgerichte

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

Falafel mit Hummus, Muhammara (Paprika-Walnuss-Paste), mariniertes Rote Bete, Kichererbsensalat, Aubergine, Mizunasalat, Pita-Brot \*4,5 13,50

Musaqa (Auberginenauflauf) mit Kichererbsen, Feta, Tomaten und geröstetem Brot \*1 13,50

Hähnchen-Musakhan mit Sumach-Zwiebel, griechischem Joghurt, Salat und Brot \*1 16,00

Gebratener Wolfsbarsch, Craime Art, Salat, Brot \*2 18,00

# weilands

## Getränke

Wasser  
Selters Sprudel 0,33l 2,50  
Selters Sprudel 1,0l 5,90

Selters Still 0,33l 2,50  
Selters Still 1,0l 5,90

Limonaden (0,33l)  
Diverse Sorten 3,60  
Proviant Cola 3,60  
Proviant Cola zuckerfrei 3,60

Hausgemachte Limonaden (0,5l)  
Pfirsisch-Eistee 4,50  
Grapefruit-Holunder 4,50  
Gurke-Basilikum 4,50

# 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*

*Auf Nachfrage*

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