WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

À LA CARTE | MENÜ | WEINE

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

WOHLERS KLEINE TELLER
FÜR DICH VORWEG ODER
GEMEINSAM MITEINANDER

Geräucherte Sardellen | Spanien **15,8**
Ziegenkäsecrème | Feigenblattsirup | Feigenblattpulver
Zitronenabrieb | FEU FOU Sauerteigbrot

Petit Moules marinières **12,5**
SYLTER Miesmuscheln | FEU FOU Sauerteigbrot
Sud von Wurzel-Selleriegemüse | Weißwein | Olivenöl

Aromatisierte Kürbissuppe **11**
Zitronengras | Ingwer | Limette | Nuss-Crumble
FEU FOU Sauerteigbrot

Medaillon vom Holsteiner Rinderfilet **17,8**
Süß-sauer marinierte | Drillinge Wildkräuter

Gegrillter Pulpo **16,5**
Geschmorte Aubergine | Pimientos del Patron
Salzzitrone | Chilli-Paprika Ricotta | Salsa Verde

Oberstdorfer Bergkäse **9**
Bergkäse von der Oberstdorfer Käse-Alp
Fassbutter | FEU FOU Sauerteigbrot| Saisonale Kräuter

Tartare de boeuf classique **1/2 | 18**
Cornichons | Schalotten | Ei | Kapern
Frisée +Blattsalat| FEU FOU Sauerteigbrot

Salade niçoise **1/2 | 11**
Tuna | La Ratte Kartoffeln | Geräucherte Sardellenfilets
Brechbohnen |Ei | Cherrytomaten | Komquat Vinaigrette

Ochsenwerder Blattsalat **1/2 | 10**
Ochsenwerder Blattsalate | mariniertes Gemüse
Kürbiskerne | marinierte Zwiebeln | Zitronenvinaigrette

Das WOHLERS freut sich zu erzählen: Marlon und Ivo vom WOHLERS eröffneten im Januar ihre eigene Backstube. Die FEU FOU Bakery | Ihr BROT, Sauerteigbrot aus dem Holzofen, natürlich hier bei Euch auf dem Tisch, auf vielen Hamburger Bio Märkten und einigen der besten Hamburger Restaurants. Die beiden planen zeitnah ihren ersten FEU FOU SHOP zu eröffnen. Infos | WIE WO WARUM | findet Ihr per Flyer auf Eurem Tisch.

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

MOULERIE

INSEL SYLT | SÜDKAP | HÖRNUM
Täglich frisch per Direkttransport ab Sylt an WOHLERS
Es gibt keine besseren. Volle Ladung in Bezug auf Aromen, Fleischmenge, Zeit im Wasser und Frische.

Moules marinières **24,5**
SYLTER Miesmuscheln
Sud von Wurzel-Selleriegemüse | Weißwein | Olivenöl
FEU FOU Sauerteigbrot

Moules Frites **28,5**
SYLTER Miesmuscheln
Sud von Wurzel-Selleriegemüse | Weißwein | Olivenöl
Pommes Frites | Estragon – Mayonnaise

KLASSIKER

Wiener Schnitzel v. Kalb **29,5**
Holsteiner Kalbsoberschale
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Hausgemachte Käsespätzle **23,5**
Rotes Zwiebel-Confit | Röstzwiebeln
Blattsalat | Hausdressing
Bergkäse von der Sellthürner Käsküche | Oberstdorf

Tartare de boeuf classique **180g** **27**
Cornichons | Schalotten | Ei | Kapern
Pommes Frites | Frisée und Blattsalat

Salade niçoise
Tuna | La Ratte Kartoffeln | Geräucherte Sardellenfilets **24**
Brechbohnen | Ei | Cherrytomten | Komquat Vinaigrette

Ochsenwerder Blattsalat **16**
Ochsenwerder Blattsalate | mariniertes Gemüse
Kürbiskerne | marinierte Zwiebeln | Hausdressing

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

MENÜ

3 - Gang **48**

VORSPEISE
Petit Moules marinières
SYLTER Miesmuscheln | FEU FOU Sauerteigbrot
Sud von Wurzel-Selleriegemüse | Weißwein | Olivenöl

HAUPTGANG
Hamburger Flanke und Pommes
Flanksteak von der Pommerschen Färse
Unser Fleisch Favorit, geschmacksintensiv
langfaserige Struktur….mit etwas Biss
Pommes frites | Gekräuterte Butter
Ochsenwerder Blattsalat | Hausdressing

DESSERT
Mousse au chocolat parisienne
60% Bitter Couverture | Olivenöl | Maldon Salz

PASTA BOLO

Pappardelle mit **26**
geschmorter Holsteiner Rinderschulter
Tomatensugo | Parmesan | Basilikum

HAUPTGANG

-VEGAN-

Figues marinée **26,5**
Marinierte Feigen | Panisse | Tahini-Sauce
Zitron | Zitronenmelisse | Linsensalat

Fisch der Woche
Kürbisrisotto | Frisée Salat | Beurre Rouge
Cranberry Gel | Geröstete Kürbiskerne

Stracotto von der **31,5**
Holsteiner Rinderschulter
Kräuterseitlinge | Burgunder Jus
Bunte Karotten | gebratener Speck |Panisse

Hamburger Flanke und Pommes **32**
Flanksteak von der Pommerschen Färse
Unser Fleisch Favorit, geschmacksintensiv
langfaserige Struktur….mit etwas Biss
Pommes frites | Gekräuterte Butter
Ochsenwerder Blattsalat | Hausdressing

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

DESSERT

Mousse au chocolat parisienne **9,5**
60% Bitter Couverture | Olivenöl | Maldon Salz

Crème brûlée classique **8**

Salzkaramell Brownie **4,5**
Kleiner Block ridge cake | Salzkaramell

Zitronentarte **10,5**
Karamellisierte Feige

Café Gourmand **13,5**
Espresso | Salzkaramell Brownie
Mousse au Chocolat
Hausgemachte Schokolade mit gerösteten Mandeln

Softeis | -VEGAN-

Soft Gelato
- Torino-IT-
mit
Olivenöl - Meersalz **8**
oder
Salzkaramell **7,5**
Natur **6,5**

Soft Affogato **6**
Soft Gelato | Espresso

DESSERT COCKTAIL

Liquid Tiramisu **12,5**

OPEN

MO- FR 06 PM
SAT + SUN 05 PM
kontakt@ restaurant - wohlers. de restaurant- wohlers. de
www. instagram. com/ restaurant_wohlers
+49408198999
DAS WOHLERS IST BARGELDLOS, WIR BITTEN UM ZAHLUNG MIT KARTE
CARD PAYMENT ONLY

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

FREE, FRESH & SOBER

WOHLERS WASSERKRISTALLKEFIR FREE AND SOBER

MUSKATELLER
WASSERKRISTALL KEFIR – ROSINE – MUSKATELLER BIO TRAUBE 0,1 L 6,5

AUF EIS 0,15 L 8

ARBOR LIQUIDS, HAMBURG:

SAFRAN KOMBUCHA 0,7 L 37
PET NAT | UNPASTEURISIERT | FLASCHENGÄRUNG NATURBELASSEN

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

UNSERE WEINE

Perlage

0,15 | 0,75

- NATUR -
Kooperative ternheim c/o WOHLERS
Carl Koch, Oppenheim, Rhein
OPNAT 46
Pet Nat | Riesling | Scheurebe
frisch | fruchtig | perlage like champagner

Weingut Etienne, Loire, Frankreich
Crémant Rosé Etienne 9 | 46
Cabernet Franc
fein | etwas grapefruit | erfrischend

- NATUR -
Azienda Codello Vincenzo, Veneto
Pet Nat Frizzante 36
Glera, Verdisio, Bianchetta
kräftig | aromatisch | trocken | frisch | strohgelb

0,0 %

0,1 | 0,75
Frizero, Verona, Venetien
Frizero blanco 7 | 39
Garganega, Pinot Grigio
elegant | frisch | weiße früchte | wildblume

Cidre

0,75

Ciderie de la Brique, Cotentin, Normandie
Cidre 24
traditionell | frisch | trocken | keramikbecher

Rosé

0,15 | 0,75

- BIO -
Weingut Hecht & Bannier, Languedoc
Nouvelle Vague Rosé 8 | 36
Grenache | Cabernet Sauvignon | Cinsault
frische früchte | lebendig | frisch | knackig | mineralisch
surf jungs aus frankreich | machen feiertauglichen bio wein..

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
St.Laurent 7,8 | 34
typisch schön nach himbeere | erdbeere
bester speisebegleiter

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

Orange

0,15 | 0,75

- NATUR -

Carl Koch, Oppenheim, Rhein
Gewürztraminer **41**
blühende wiese | bisschen rose | gartenkräuter | würze
ausgewogene tannin struktur | bestens zum guten essen

Weiss

0,15 | 0,75

- BIO -

Weingut Hecht&Bannier, Aix-en-Provence, France
Picpoul de Pinet blanc **7,9 | 36**
der SYLTER MUSCHEL wein | nordsee frisch | zitrus

Winzergenossenschaft Réunis de Cébazan
Béziers, Languedoc
Anciens Temps **7 | 31**
Chardonnay, Sauvignon Blanc
marktplatz| sommernacht | zitrus | exotisch
chardonnay und Sauvignon Blanc best

- BIO -

Weingut Brennfleck, Sulzfeld, Main
Silvaner **7,2 | 33**
Rödelseer Küchenmeister
family | leidenschaft | kraftvoll | würzig | schnitzel muss

- BIO -

Weingut Johannes Hirsch, Kamptal, Österreich
Grüner Veltliner **34**
pfirsichgarten | gelber apfel | quitte | kamille
exotische Mango | zurückhaltend | leicht | etwas saftig

- NATUR -

Weingut Hager, Kamp-Niederösterreich
Gemischter Satz **39**
u.a. Frühroter Veltliner, Rivaner, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc
no cuvée | gemeinsamer berg | marille | aprikose | erlesen
50 jährige rebstöcke

Château de la Grange, Muscadet, France
Muscadet **35**
Melon de Bourgogne
"muscaderisch" golden | floral | mineralisch | zitronig
40 jährige trauben machen cremigen wein

Vignoble Cogné, Loire, Frankreich
Sauvignon Blanc **7,9 | 37**
tipico | lieblings weingut | frisch gemähtes gras | stachelbeere
johannisbeere | weißer pfirsich

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

Il Conte Villa Prandone, Marken, Italien
„Vizius" 7,5| 33
Blanc de Noir
strohgelb | zart | fein | leichtes food und meer

- DEMETER-
Simone und Sven Leiner, Pfalz, Deutschland
Riesling 39
wieder etwas steinchen | gelbe Früchte | dementsprechend lebendig
leichtfüßig | schön | punkt

- DEMETER-
Simone und Sven Leiner, Pfalz, Deutschland
Weißer Burgunder 8 | 37
klar | droig mit etwas kalk | schmelz | länge | zu allem, was Spaß macht

- BIO -
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
Grauburgunder 39
runde früchte | würze | ein wenig mineralität | frisch mit körper
passt ja immer

- DEMETER | NATUR-
Michael Gindl, Weinviertel, Österreich
„Flora" 38
Gelber Muskateller, Riesling, Sämling
reife ananas | grapefruit | hauch kräuter und minze

Rot

0,15 | 0,75

Pierre Amadieu , Côtes du Rôhne , Frankreich
Amadieu , Côtes du Rôhne 7,8 | 39
Grenache, Syrah
rubinrot | kräftig | cassis | graphit | angenehme tiefe | wild

- BIO-NATUR-
Čačík, Mähren, Tschechien
Cabernet Moravia 34
faszinierender duft | leichte würze | cassis | kräftig
sohn von cabernet franc + zweigelt

- BIO-
Domaine Roche-Audran,Rhône, Frankreich
Merlot Méditerranée 34
leuchtend | sauerkirsche |pflaume | brombeere | saftig - schlank

BIO | NATUR -
Fattoria Di Gratena, Chianti, Italien **43**
Sangiovese
weich | vollmundig | ausgewogen | tipico | bilderbuch essensb
egleitung

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR

- BIO -

Weingut Villa Carumè, Trapani, Sizilien

Nero d'Avola **7,6 | 35**

beerig | vanille | würznoten | zwetschgen | lakritze | kakao fruchtig | ausgewogen

Vignoble Cogné, Loire, Frankreich

Cabernet Franc **8,2 | 39**

lieblings weingut | holz | eleganz | frisch | kirsche | waldfrüchte etwas schokolade

- BIO -

Domaine Gabaron, Languedoc, Frankreich

Gabaron **8 | 36**

Syrah, Grenache, Mourvèdre

fruchtbetont | dunkle beeren | kirschen | pflaumen | würzig kräftig rund | harmonisch

- BIO | NATUR -

András Mátyás, Nová Vieska, Slowakei

Frankovka Modrá

Blaufränkisch **44**

fruchtiger | kräftiger | wald romantik | feine würze waldbeeren kirschen am gaumen | weich | rund | lieblings

Weingut Villa Prandone, Marken

Zipolo Montepulciano **46**

Montepulciano, Merlot, Sangiovese

eichenfässer 16 monate | flasche 12 monate | tief | rubinrot | intensiv johannisbeere | pflaume | harmonie | gewürze | vanille | lakritze für alle braten dieser welt

WOHLERS

MOULERIE|BISTRO|BAR