

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

MENÜ | À LA CARTE | WEINE

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

OPEN

SUMMER 18.04. - 30.09.

MO-FR 05 PM

SAT+SUN 12 PM

SANDWICHES | CAKES SAT+SUN 12 - 16 PM
KITCHEN MO-SUN 05 - 22 PM

WINTER 01.10. - 12.04.

MO-SAT 05 PM

SUN 03 PM

COZY SUNDAY | KAISERSCHMARRN

SUN 03 PM-06 PM

KITCHEN MO - SUN 05 - 22 PM

kontakt@restaurant-wohlers.de
restaurant-wohlers.de
www.instagram.com/restaurant_wohlers
+49408198999

WOHLERS informiert:

**DAS WOHLERS IST BARGELDLOS, WIR BITTEN UM
ZAHLUNG MIT KARTE
CARD PAYMENT ONLY**

LE PETIT

BARFOOD | SNACK | STARTER ...HOWEVER
...KLEINE TELLER FÜR DIE VIELFALT.

Lackierter Schweinebauch

Asiatischer Krautsalat | Koriander-Zitronen Mayo
Buchenpilz | Terriyaki Sud | Schwarten-Popcorn

9,5

Petit Moules marinières

SYLTER Miesmuscheln | Sauerteigbrot
Sud von Wurzel-Selleriegemüse | Weißwein | Olivenöl

11,5

Kattendorfer Bergkäse | Demeter

Aufgeschlagene, kalte Butter | Sauerteigbrot

8,5

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

VORSPEISE

Gaspacho Andaluz 9,5
Gurke | Tomate | Paprika | Basilikum Öl
FeuFou Sauerteigbrot

Gebratener Spargel | Spargelhof Bulhuis 14,8
Burratina | Parmesan | Zitronen - Basilikum Öl
Tomaten Sugo | Wildkräuter

Geflammtes Jakobsmuschel Carpaccio 16,5
Apfel | Fenchel | Radieschen | Maracuja-Buttermilch
Forellenkaviar | Zitronen - Dill Butter | Sauerteigbrot

Tartare de boeuf classique
90 Gr VS 18 | 180 Gr HG 27
Cornichons | Schalotten | Ei | Kapern
Pommes Frites | Frisée und Blattsalat

SO - DO

WOHLERS VORSPEISEN VARIATION für 2 | 25,5
WOHLERS Vorspeisen - Variation auch für 4 - 6 - 8 oder mehr
Passend auch als Hauptgang

SALAT - VEGAN -

Cesar's Salad 18,5
dazu gegrillte Hähnchenbrust 5
Römersalat | Caesar Dressing | gehobelter Parmesan
gebratener Speck | Sauerteig Croutons

Ochsenwerder Blattsalat | Beilage 7,5
Ochsenwerder Blattsalate | Gepickelter Kürbis
Kürbiskerne | marinierte Zwiebeln | Zitronenvinaigrette

MOULERIE

INSEL SYLT | SÜDKAP | HÖRNUM
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
Sauerteigbrot

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

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

KLASSIKER

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

Hausgemachte Käsespätzle 23,5
Rotes Zwiebel-Confit | Röstzwiebeln
Blattsalat Zitronenvinaigrette
Originalbergkäse von der Sellthürner Käsküche | Oberstdorf

MENÜ

3 - Gang 48

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

HAUPTGANG | Hamburger Flanke und Pommes 32
Flanksteak von der Pommerschen Färse
Unser Fleisch Favorit, sehr aromatisch,
langfaserige Struktur...mit etwas Biss
Pommes frites | Gekräuterte Heubutter
Ochsenwerder Blattsalat | Zitronen Vinaigrette

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

PASTA

Tagliatelle al Limone 25
Gebratene Poveraden und Pfifferlinge
Parmesan-Zitronensauce | Pistazienkerne

HAUPTGANG

-VEGAN-

Bretonische Artischocke 24,5
Gremolata | Panisse
Citrus-Sauerrahm | Schalotten Vinaigrette | Tomatensalsa

Gebratenes Steak vom Tuna 31
Charlotten-Mangosalat | Queller
Palbohnencreme | Koriander

Fish & Chips 26
Rotbarschfilet | Ochsenwerder Blattsalat
Hausgemachte Remoulade | Granatapfel
Pommes Frites | Himbeeressig

Hamburger Flanke und Pommes 32
Flanksteak von der Pommerschen Färse
Unser Fleisch Favorit, sehr aromatisch,
langfaserige Struktur...mit etwas Biss
Pommes frites | Gekräuterte Heubutter
Ochsenwerder Blattsalat | Zitronen Vinaigrette

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

DESSERT

Mousse au chocolat parisienne 60% Bitter Couverture Olivenöl Maldon Salz	9,5
Crème brûlée classique	8
Salzkaramell Brownie Kleiner Block ridge cake Salzkaramell	4,5
Topfenmousse mit marinierten Erdbeeren	8,5
Café Gourmand Espresso Salzkaramell Brownie Mousse au Chocolat Hausgemachte Schokolade mit gerösteten Mandeln	13,5

VEGAN

YULIYA KOLTUNIVA PÂTISSERIE HAMBURG Kalte Heidelbeer-Kokos Praline mit flüssiger Himbeerfüllung Softeis Maracuja + Himbeer Gel Beeren	11,5
--	------

Softeis

Soft Gelato Bio & Vegan - Torino-IT mit Olivenöl - Meersalz	8
oder Salzkaramell	7,5
Natur	6,5
Soft Affogato Soft Gelato Espresso	5

DESSERT COCKTAIL

Liquid Tiramisu	11
------------------------	----

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

FREE FRESH SOBER

0,15 | 0,75

NEU

WOHLERS HAUSGEMACHTER KEFIR 0,0%

6,5

MERLOT

WASSERKRISTALL KEFIR – ROSINE
MERLOT TRAUBE

- Bio -

Kombucha

Bouche, Berlin, Deutschland

Pet Nat "Melonbuzz"

29

Jasmin Tee, Assam-Tee, Kombucha-Kultur,

Melone, Szechuan Pfeffer, Zichorienwurzel

flaschengärung | harmonisch | köstlich | bester kombucha

- NATUR -

Jan Klimeš, Tschechien

Fermentiertes Birkenwasser

33

und Traubenschalen

ohne zucker fermentiert | ohne extra wasser

Utopia, Böhmen, Tschechien

UTOPIA Feinessig

Quitte, Apfel

würzig | herb | belebend | eichenfass

Shot

3 cl | 6,5

Böhmen Spritz

0,3 l | 9,5

Utopia | Tonic

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

UNSERE WEINE

etliche raritäten von unseren persönlichen favoriten.
hervorragende weine von sehr liebevollen weinbauern.
einiges an naturwein, nichts kompliziertes, einfach nur
natürlich, denn wein, ohne irgendeinen zusatz, kann kein
fehler sein. wir schenken unsere weine in 0,15l aus.

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

7,5 | 43

Cabernet Franc

fein | etwas grapefruit | erfrischend

Aus dem Fass

0,1

Domus Vini, Veneto, Italien

Prosecco Bianco Frizzante,

6,5

Garganega, Trebbiano

nachhaltig | blühende blüten | zartfruchtig | lebendig

- 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

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

Rosé

0,15 | 0,75

- BIO -

Weingut Hecht & Bannier, Languedoc

Nouvelle Vague Rosé

7,5 | 33

Grenache | Cabernet Sauvignon | Cinsault

frische früchte | lebendig | frisch | knackig | mineralisch
surf jungs aus frankreich machen besten bio wein..

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

St. Laurent

7,5 | 33

typisch schön nach himbeere | erdbeere
wunderbarer speisebegleiter

Orange

0,15 | 0,75

- NATUR -

Carl Koch, Oppenheim, Rhein

Gewürztraminer

41

blühende wiese | bisschen rose | gartenkräuter | würze
zärtlichste tannin struktur | bestens zum guten essen

Weiss

0,15 | 0,75

- BIO -

Weingut Claude Vialade, Languedoc, France

Picpoul blanc

7,9 | 36

der SYLTER MUSCHEL wein | nordsee frisch | zitrus
mineralisch wie steinchen sein können | spritziger aperitif

Winzergenossenschaft Réunis de Cébazan

Béziers, Languedoc

Anciens Temps

6,5 | 29

Chardonnay, Sauvignon Blanc

marktplatz | sommernacht | zitrus | exotisch
chardonnay und Sauvignon Blanc best

- BIO -

Weingut Brennfleck, Sulzfeld, Main

Silvaner

6,8 | 29

Rödelseer Küchenmeister

family | leidenschaft | kraftvoll | würzig | schnitzel muss

- BIO -

Weingut Johannes Hirsch, Kamptal, Österreich

Grüner Veltliner

32

pfirsichgarten | gelber apfel | quitte | kamille
exotische Mango | zurückhaltend | leicht | etwas saftig

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

- 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 7,6 | 36

tipico | lieblings weingut | frisch gemähtes gras | stachelbeere
johannisbeere | weißer pfirsich

Il Conte Villa Prandone, Marken, Italien

„Vizius“ 7 | 31

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

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

Rot

0,15 | 0,75

- BIO -

Kooperative ternheim c/o WOHLERS

Carl Koch, Oppenheim, Rhein

Sankt Laurent, Kompakt

29

beaujolais frisch | wunderbar beerig | super juicy | kühl

Pierre Amadieu, Côtes du Rhône, Frankreich

Amadieu, Côtes du Rhône

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

31

leuchtend | sauerkirsche | pflaume | brombeere | saftig - schlank

- BIO | NATUR -

Fattoria Di Gratena, Chianti, Italien

Sangiovese

43

weich | vollmundig | ausgewogen | tipico | bilderbuch essensbegleitung

- BIO -

Weingut Villa Carumè, Trapani, Sizilien

Nero d'Avola

7,2 | 33

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 schookolade

- 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

44

Blaufränkisch

fruchtiger | kräftiger | wald romantik | feine würze waldbeeren

kirschen am gaumen | weich | rund | lieblings

WOHLERS

MOULERIE | BISTRO | BAR

Weingut Villa Prandone, Marken

Zipolo Montepulciano

44

Montepulciano, Merlot, Sangiovese

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

- BIO | NATUR -

Porta Bohemica, Böhmen, Tschechien

Pinot Noir

42

frisch | harmonisch | hand geerntet | eichenfässer
sehr ausgeglichen | sortentypisch