

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 Ziegenkäsecrème Feigensirup Feigenblattpulver Zitronenabrieb FEU FOU Sauerteigbrot	15,8
Petit Moules marinières SYLTER Miesmuscheln FEU FOU Sauerteigbrot Sud von Wurzel-Selleriegemüse Weißwein Olivenöl	12,5
Aromatisierte Kürbissuppe Zitronengras Ingwer Limette Nuss-Crumble FEU FOU Sauerteigbrot	11
Medaillon vom Holsteiner Rinderfilet Süß-sauer marinierte Drillinge Wildkräuter	17,8
Gegrillter Pulpo Geschmorte Aubergine Pimientos del Patron Salzzitrone Chilli-Paprika Ricotta Salsa Verde	16,5
Oberstdorfer Bergkäse Bergkäse von der Oberstdorfer Käse-Alp Fassbutter FEU FOU Sauerteigbrot Saisonale Kräuter	9
Tartare de boeuf classique Cornichons Schalotten Ei Kapern Frisée + Blattsalat FEU FOU Sauerteigbrot	1/2 18
Salade niçoise Tuna La Ratte Kartoffeln Geräucherte Sardellenfilets Brechbohnen Ei Vierländer Rispentomaten	1/2 11
Ochsenwerder Blattsalat Ochsenwerder Blattsalate mariniertes Gemüse Kürbiskerne marinierte Zwiebeln Zitronenvinaigrette	1/2 10

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 | Zitronenvinaigrette
Bergkäse von der Sellthürner Käsküche | Oberstdorf

Tartare de boeuf classique 180 g 27

Cornichons | Schalotten | Ei | Kapern
Pommes Frites | Frisée und Blattsalat

Salade niçoise

Tuna | La Ratte Kartoffeln | Geräucherte Sardellenfilets 24
Brechbohnen | Ei | Vierländer Rispentomaten

Ochsenwerder Blattsalat 16

Ochsenwerder Blattsalate | mariniertes Gemüse
Kürbiskerne | marinierte Zwiebeln | Zitronenvinaigrette

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 Färs
Unser Fleisch Favorit, geschmacksintensiv
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 BOLO

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

26

HAUPTGANG

- VEGAN -

Figues marinée

Marinierte Feigen | Panisse | Tahini-Sauce
Zitron | Zitronenmelisse | Linsensalat

26,5

Fisch der Woche

Kürbisrisotto | Frisée Salat | Beurre Rouge
Passionsfrucht Gel | Geröstete Pinienkerne

Stracotto von der

Holsteiner Rinderschulter

Kräuterseitlinge | Burgunder Jus
Bunte Karotten | gebratener Speck | Panisse

31,5

Hamburger Flanke und Pommes

Flanksteak von der Pommerschen Färs
Unser Fleisch Favorit, geschmacksintensiv
langfaserige Struktur....mit etwas Biss
Pommes frites | Gekräuterte Heubutter
Ochsenwerder Blattsalat | Zitronen - Vinaigrette

32

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
Zitronentarte Karamellisierte Feige	10,5
Café Gourmand Espresso Salzkaramell Brownie Mousse au Chocolat Hausgemachte Schokolade mit gerösteten Mandeln	13,5

Softeis | -VEGAN-

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

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 3,7

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 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 34
leuchtend | sauerkirsche | pflaume | brombeere | saftig - schlank

BIO | NATUR -
Fattoria Di Gratena, Chianti, Italien
Sangiovese 43
weich | vollmundig | ausgewogen | tipico | bilderbuch essen sb
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 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

Blaifränkisch 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