



-LICH WILLKOMMEN!

Schön, dass ihr da seid!

DONNERSTAG BIS MONTAG AB 11:30 UHR GEÖFFNET
KÜCHE VON 12.00 BIS 17.00
UND VON 17.30 BIS 21.30 UHR.
BESTELLANNAHME WARME KÜCHE: 20 UHR

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Reservieren oder nicht?

Natürlich freuen wir uns auch über jeden spontanen Besuch – jedoch sind wir aber manchmal ausgebucht oder haben geschlossene Gesellschaften.

Um Euch eine Enttäuschung zu ersparen, reicht es manchmal schon aus kurz bei uns anzurufen bevor ihr Euch auf den Weg macht.

Frühstück im Landgasthof Westrich

Wir servieren Euch Filterkaffee, Tee, Kakao, 3 verschiedene Säfte und Sekt. Außerdem gibt es Brot, Brötchen, Rührei, Würstchen und Speck, Aufschnitt, Käse und Räucherfisch, Obst und Müsli ... – also alles was das Herz begehrt.

Sonn- und feiertags 9-11 Uhr
Euro 16,00 pro Person

Reservierung erforderlich

Gruppen & Veranstaltungen

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier ... ob 8, 30 oder 130 Personen. Wir freuen uns, mit Euch zu feiern. Gerne unterbreiten wir Euch ein individuelles Angebot für Euren Anlass – spricht uns einfach an.

Für Gruppen ab 30 Personen öffnen wir nach Absprache auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Geschäftessen

Ihr seid noch auf der Suche nach der richtigen Umgebung für Euren geschäftlichen Termin oder für ein Essen mit Kollegen, Geschäftspartnern oder Kunden?

Gerne können wir unsere Karte auf Englisch oder Französisch übersetzen – bitte lasst uns dies vorher wissen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Allergien & Unverträglichkeiten

Liebe Gäste,
bitte informiert uns vor Eurer Bestellung, wenn ihr Allergien und Unverträglichkeiten habt. In der Karte könnt ihr mittels der Symbole erkennen, welche Allergene in den Gerichten enthalten sind. Sind die Symbole grün gefärbt, kann das Gericht (mit kleinen Abwandlungen) auch ohne diese Zutat zubereitet werden.

Fast alle unsere Brote, Kuchen und das Paniermehl werden mit Dinkelmehl hergestellt und sind somit frei von Weizen.

Wendet euch bei Fragen doch einfach an uns!

Für die Getränke gelten folgende Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1= MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | 7= KOFFEINHALTIG |
| 2= MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 8= CHININHALTIG |
| 3= MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 9=GESCHWÄRZT |
| 4= MIT FARBSTOFF | 10=ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE |
| 5= MIT PHOSPHAT | 11=GESCHWEFELT |
| 6= MIT SÜSSUNGSMITTEL | |

-  HÜHNEREI
-  MILCH
-  GLUTEN
-  SENF
-  FISCH
-  SCHALEN-&KRUSTENTIERE
-  ERDNÜSSE
-  NÜSSE
-  SESAM
-  SELLERIE
-  SULFITE
-  KONSERVIERUNGSSTOFFE
-  SOJA
-  LUPINE

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Wir - das sind Josephine, Franziska, Anette und Thorben. Wir sind Gastronomen aus Leidenschaft und Leben für Genuss, Gäste und unser Restaurant.

Anette - machte zunächst eine Ausbildung zur Assistentin für Hotelmanagement, später noch eine Kochausbildung und ein Studium (Fachwirt im Gastgewerbe).

Thorben - ist gebürtiger Hamburger und stammt aus einer waschechten Gastronomenfamilie. Schon Thorbens Großeltern hatten ein Restaurant - von dort stammt auch die tolle Registrierkasse neben dem Eingang. Nach der Kochausbildung in Hamburg und diversen Stationen im europäischen Ausland kreuzten sich Thorbens und Anettes Wege im Vlet in Hamburg. Nach gemeinsamen Stationen auf Föhr und in Essen startete die heiße Phase im Projekt Landgasthof.

Nach langer Planungsphase und der Restaurierung des Dachstuhls in 2014 konnte im Januar 2016 mit dem Umbau begonnen werden. Schon Anfang Juni 2016 wurde das Restaurant Landgasthof Westrich fertig - und konnte am 16.6.2016 zum ersten Mal seine Türen öffnen.

Seitdem arbeiten wir stetig an unserem Herzensprojekt. Die wohl entscheidendsten Veränderungen im Landgasthof kamen mit und durch unsere Töchter. Im Sommer 2018 wurde die Terrasse um weitere 30 Plätze erweitert, im Sommer 2021 haben wir die Wiese ergänzt. Aber auch für die Zukunft stehen noch viele Projekte an.

Wir freuen uns, Euch in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Davor & Zwischendurch

 kleiner bunter Salat <small>Vorspeise</small>      	7.00
 mit karamellisiertem Ziegenkäse & Birnensenfsauce   	+ 4.50
mit gebratener Maispoulardenbrust und Kalbsjus   	+ 5.00
mit leicht geräuchertem, gebratenem Lachsfilet & Hummus    	+ 6.00
Variation vom Weideochsen - Tatar Ochsenchwanzsuppe Pastrami mit Selleriesalat Fleuron Sauerteigbrot      	11.00
Zerlei von der Jakobsmuschel -gebraten & Carpaccio gegrillte Wassermelone roter Linsenkrapfen lila Karotte      	12.00
 Wildkräuterravioli <small>Vorspeise</small>      	10.00
Zucchini Peppadew Lauchzwiebeln Provolone Hauptgangportion mit Beilagensalat	15.00
Trüffelrisotto <small>Vorspeise</small>    	12.00
Artischockenherzen Auberginencrème geschmorte Paprika	
Parmesansuppe Garnelenfrühlingsrolle      	7.00
Rinderkraftbrühe Maultasche Markklöße Blumenkohl Eierstich     	5.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Hauptsache - Vegetarisch, Salat & Fisch

Mayonnaise Ketchup

Wildkräuterravioli gibt's auch als Vorspeisenportion



Zucchini | Peppadew | Lauchzwiebeln | Provolone | Beilagensalat

15.00

Trüffelrisotto gibt's auch als Vorspeisenportion



Artischockenherzen | Auberginencreme | geschmorte Paprika

19.00

Fang des Tages - Süßwasser



Krabben & Krabbenschaum | Kartoffel-Erbсен-Stampf | gebratenes
Salatherz | Schmand | eingelegte Gurke

23.50

Fang des Tages - Salzwasser



Buttermilchschaum | bunte Radieschen | Brokkoli | Süßkartoffelpürée
Apfel-Senf-Chutney | geröstete Cashews

23.50

großer bunter Salat

14.00



mit karamellisiertem Ziegenkäse & Birnensenfsauce

+ 4.50

mit gebratener Maispouardenbrust und Kalbsjus

+ 5.00

mit leicht geräuchertem, gebratenem Lachsfilet & Hummus

+ 6.00

Unsere großen bunten Salate sind Hauptgangportionen - ihr könnt diese auch als Vorspeisenportion bestellen.







Ihr ernährt Euch vegan, habt Allergien oder möchtet Komponenten tauschen? Sprecht uns einfach an!








Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.

















 Hauptsache - Fleisch & Wild








Mayonnaise   Ketchup 

Currywurst vom Wildschwein | Mangochutney | Röstzwiebeln | Steakhouse Fries 13.00
kleiner Beilagensalat      

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat       
auf Wunsch auch mit Preiselbeeren 20.00

Spanferkelrücken | Senfjus | Sauerkraut | Quarkspätzle        21.50

Wildgulasch | Wurzelgemüse | Selleriepüree | Serviettenknödel        23.00




200g Rumpsteak medium gebraten         29.00
Steakhouse Fries | Caesars Salad | geschmorte Perlzwiebeln | BBQ-Sauce
Kräuterbutter

Ihr ernährt Euch vegan, habt Allergien oder möchtet Komponenten tauschen? Sprecht uns einfach an!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



 Kinderkarte














 Gabelspaghetti Tomatensauce     	5.00
Gabelspaghetti Sauce Bolognese     	5.00
Schnitzel Steakhouse Fries  	6.50
Fischstäbchen Kartoffelpüree    	6.00

Du hast Lust auf eines unserer Kindergerichte oder findest überhaupt nichts Passendes in der Karte?

Einfach fragen – wir finden sicherlich eine Lösung!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Vanille Crème Brûlée Zitronenmousse Himbeersorbet   	7.00
Warmer Schokoladen-Karamell-Brownie Schokoladensauce Tahiti-Vanilleeis    	6.50
Mousse von Mango und Passionsfrucht Joghurteis Kokospraline Mangosauce  	7.50
Sorbet & Eis 4 verschiedene Kugeln Sorbet & Eiscrème    	6.00
Kugel Eis oder Sorbet	1.70

 *Heißgetränke*

Kaffee ⁷	Tasse	2.60
	Kännchen	5.00
Milchkaffee ⁷	Tasse	3.20
Cappuccino ⁷	Tasse	2.90
Latte macchiato ⁷	Glas	3.60
Espresso ⁷ auch als Espresso macchiato	Einfach	2.50
	Doppelt	3.70
Heiße Schokolade auch mit Sahne + 0.30 Euro	Tasse	3.20
Tee Darjeeling Friesentee Earl Grey Assam Sommerbeere Rooibos Grüner Tee Kräutergarten Kamille	Glas	2.50
	Kännchen	4.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



LANDGASTHOF
Westrich  *Aperitif*

Sekt for Friends - Schlosskellerei Affaltrach	0.1	4.00
Hugo Aperol Spritz spritziger Willi Horst	0.2	5.00
Fruchtsecco van Nahmen Apfel-Quitte oder Apfel-Himbeer-Johannisbeer	0.2	6.00
Sherry fino medium sweet	5cl	3.50
Portwein tawny white	5cl	4.00
Campari 25%	2cl	3.50
* mit Orangensaft * mit Soda		5.50

LANDGASTHOF
Westrich  *Alkoholfrei*

Tafelwasser mit oder ohne	0.3	2.50
	0.5	3.90
	0.7	4.80
Afri Cola Afri Zuckerfrei Bluna Orange Bluna Zitrone	0.2	1.90
	0.3	2.70
Goldberg Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	0.2	2.50
Eistee Rauch Granatapfel Zitrone Pfirsich	0.33	2.90
Soft & Nektar van Nahmen		
Apfel Apfel-Holunder Aprikose Johannisbeere Kirsche	0.2	2.70
Maracuja Orange Pfirsich Rhabarber Traube	0.3	4.00
als Schorle	0.2	2.40
	0.3	3.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.

LANDGASTHOF
Westrich  **Bier**

Bitburger Pils Bolten Alt - vom Fass -	0.2	2.00
auch als Radler Alster Pils Schuss Alt Schuss...	0.4	3.80
Benediktiner Weizen - vom Fass -	0.3	2.70
	0.5	4.30
Bit Drive Bit Drive Radler Malz	0.33	2.60
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0.33	2.70
	0.5	4.30

LANDGASTHOF
Westrich  offene Weine

- Ausschank 0.2l

Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz	6.30
Ein echter „Grauer“ - kraftvoll und frisch mit den Nuancen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik im zartschmelzenden Genuss. Ein Hauch Vanille und Mandel im langen Finale. <i>Flaschenpreis: 27.00</i>	
Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Schneider-Pfaffmann, Pfalz	5.90
Kräftig mit Aromen von Mandarine, Aprikose und Birne im zarten Schmelz. Kräuter, Karamell und Honig mit einem Hauch Zitrus. <i>Flaschenpreis: 18.00</i>	
Cuvée Salm, Weißweincuvée Qualitätswein trocken, Weingut Prinz Salm, Nahe	5.90
Kerner * Müller-Thurgau * Riesling Frisch und süffig mit den Aromen von Apfel, Pfirsich und einem Hauch Exotik im feinen Schmelz. Saftig mit einem schönen Spiel von Frucht und Säure. <i>Flaschenpreis: 18.00</i>	
Winkeler Hasensprung Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Fritz	5.20
Allendorf, Rheingau Harmonisch und vollmundig mit den Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten in einer dezenten Süße. Ein Hauch Zitrus im feinherben Finale - Rheingau Riesling halbtrocken. <i>Flaschenpreis: 25.00</i>	

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.

○

Sissi & Franz, Weißweincuvée Qualitätswein, Weingut Hammel, Pfalz 6.00
 Vollfruchtig und saftig mit den Aromen gelber Früchte in einer dezenten Restsüße. Leicht
 aromatisch mit feinen Kräuternoten. *Flaschenpreis: 18.00*

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, Weingut Stefan Rinklin Baden 5.30
 Süffig und frisch mit delikaten Beerenaromen und Anklängen von Kirschen im anregenden
 Geschmack. Herzhaft mit moderater Säure. *Flaschenpreis: 25.00*

Rotweincuvée Qualitätswein Bio halbtrocken, Weingut Sander, Rheinhessen 5.80
 Dornfelder * Regent Mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem
 harmonischen Geschmackserlebnis. Delikate Würznoten in weichem Tannin - tiefdunkler
 Genuss. *Flaschenpreis: 18.00*

Merlot IGP d'Oc trocken, Aimery - Caves du Sieur d'Arques, Südfrankreich 5.30
 Weich und vollmundig mit den Aromen von Kirschen, Brombeeren und Backpflaumen im
 eleganten Geschmack. Orientalische Gewürze mit Noten süßlicher Vanille - ein schmackhaftes
 Kraftpaket. *Flaschenpreis: 20.00*

Primitivo Salento Rosso trocken, Donna Marzia, Azienda Agricola Conti Zecca, 6.20
 Apulien, Italien
 Vollmundig und kraftvoll mit den deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig-langen
 Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten präsentiert er sich harmonisch-weich am
 Gaumen. *Flaschenpreis: 19.40*

Tempranillo DOP trocken, Vina Zorzal Wines, Navarra, Spanien 6.50
 Vielschichtig und saftig mit den kräftigen Aromen von Schwarzkirsche und Pflaume im
 seidigen Körper. Kräuter, Gewürze & Schokolade im vanilligen Finale.
Flaschenpreis: 20.70

○

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

Weiß trocken

○	Scheurebe Qualitätswein, Weingut Gebrüder Kauer, Nahe Nahe exotisch - intensiv und aromatisch nach gelber Grapefruit und schwarzer Johannisbeere erfüllt er den Mund. Sehr animierend mit knackigem Nachhall.	33.00
	Blauschiefer Riesling Brauneberger Juffer Spätlese, Weingut Reuter-Dusemund, Mosel Ein Wein mit reichlich Terroir und mineralischer Schiefernote. Ein betörender Duft von Maracuja mit stoffigem Körper.	21.40
	Riesling Qualitätswein, Weingut Dr. Loosen, Mosel Vollfruchtig und elegant mit den saftigen Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle und einem unglaublichen Hauch Exotik präsentiert er sich am Gaumen. Feines Spiel von frischer Mineralik & rassischer Säure.	22.70
	Chardonnay & Riesling, Weißweincuvée Qualitätswein, Weingut Bettenheimer Saftig mit den Noten von Aprikose, Maracuja und Zitrus in einem tropischen Geschmackserlebnis. Aromen von frischen Kräutern, Mandel und Vanille im kraftvollen Finale - exotisch und weiß.	20.70
	Chardonnay Hochberg Qualitätswein, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich Vollfruchtig und süffig mit den Aromen von Honigmelone und Ananas. Feine Noten von Biskuit runden das Gesamtbild ab. Fein und elegant im cremigen Finale - pur, geradlinig und individuell.	33.10
	Tautänzer Weißburgunder Qualitätswein, Weingut Nägelsförst, Baden Eleganter Weißburgunder mit feinem Duft von Birnen und Äpfeln. Ausdrucksvolle Länge am Gaumen, die ihn als universalen Speisenbegleiter prädestiniert - für die wirklich guten Freunde.	26.50
	Rivaner Qualitätswein, Weingut Reuter-Dusemund, Mosel Dieser Moselrivaner hat eine feine Frucht und milde Säure. Feines Bukett.	19.00
	Rivaner Qualitätswein, Weingut Stefan Rinklin, Baden Frisch und feinfruchtig - im Duft ein Strauß aus Frühlingsblumen und Birne, im Geschmack Apfel- und Zitrusaromen - wunderbar leicht.	20.80
○	Ursprung, Silvaner Qualitätswein, Weingut Horst Sauer, Franken	24.90

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

- Vollmundig mit den saftigen Aromen von Birne, Stachelbeere und exotischen Früchten in einem kraftvollen Weingenuss. Feinwürzig mit einer anregenden Mineralik im rassigen Finale - ursprünglich und richtig klasse.

Château Sainte-Marie, Vieilles Vignes Blanc Entre-Deux-Mers AOP, Bordeaux, 30.50
Frankreich
Unwiderstehliche und animierende Aromen nach grünem Apfel, Holunderbeere, Grapefruit, Limettenschale, aber auch Honigmelone, frisch geschnittenem Gras und sogar Brioche - zarter Schmelz mit langem Abgang!

Alentejo, Dorina Lindemann, Branco Alentejo, Quinta da Plansel, Spanien 19.90
Kräftiges Aroma nach exotischen Früchten. Die angenehme Säurestruktur mit dem langen und weichen Finale bezaubern uns.

Misty Ocean Sauvignon Blanc, Neuseeland 20.80
Ein Kiwi Original - fruchtbetont und süffig mit exotischen Fruchtnoten und Aromen von Litschi und Stachelbeere im saftigen Genuss. Leicht rauchig mit feiner Mineralität.

Weiß halbtrocken

Bacchus Qualitätswein, Weingut Christine Pröstler, Franken 24.10
Vollfruchtig und kraftvoll mit den opulenten Aromen von Holunder und Maracuja im anregenden Zitrusgeschmack. Leicht mineralisch und füllig am Gaumen - Frankentypisch mit besonderem Touch.

Rivaner Qualitätswein, Weingut Reuter-Dusemund, Mosel 19.00
feine Frucht und milde Säure. Feines Bukett. Die Restsüße rundet den Wein perfekt ab.

Riesling Classic Qualitätswein, Weingut Johannes Ohlig, Rheingau 22.70
Rund und harmonisch mit den ausgewogenen Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas in einem feinen Spiel von Frucht und Säure. Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten Charakter - individueller Genuss mit ganz viel Charme.

○

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

Weiß lieblich

- Marienburg Riesling Kabinett, Weingut Walter, Mosel 29.70
Ein Schluck vom Glück - intensiver Duft von Papaya und Ananas in ausgeprägter Mineralik und leichten Kräuternuancen - eine Rarität im langen Finale.
- Scheurebe Qualitätswein, Weingut Sander, Rheinhessen 18.20
Die Renaissance von traditionellem Weingenuss - fruchtbetont und süffig mit den opulenten Aromen tropischer Früchte in einem anregenden Spiel von Süße und Säure. Leichte Würze am Gaumen - ein moderner Wein für jede Gelegenheit.
- Jungspund Weißweincuvée Qualitätswein, Schloss Affaltrach, Baden 19.30
Riesling * Kerner * Gewürztraminer. Frischer Duft nach Banane und Pfirsich, jung und frisch im Geschmack. Knackige Frucht!

Rosé trocken

- Just Rosécuvée Qualitätswein trocken, Weingut Horst Sauer, Franken 26.50
Saftig und frisch mit herrlichen Beerensaromen und Noten von Kirschen in feiner Balance zu gelben Früchten. Samtig mit dezenten Würznoten.
- Blaufränkisch Rosé Qualitätswein, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich 25.40
Unheimlich lässig - die Vision eines perfekten Roséweins wunderbar umgesetzt. Fruchtig und mineralisch mit Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, sogar etwas Rhabarber lässt grüßen.
- Elixir, Maître Vignerons de Saint Tropez, Côtes de Provence, Frankreich 29.00
blasse, leuchtend rosa Farbe. Delikater Duft unterstrichen mit einem Hauch von Lakritz. Voller Geschmack mit Mandel- und Kirscharomen.
- Vigne Alte, Chiaretto Bardolino Classico DOP, Cantina Fratelli Zeni 22.70
Ein himmlisch fruchtiger Rosé mit köstlichen Aromen von Himbeeren, wilden Erdbeeren, Maracuja, Pfirsich und einem Hauch von Mandelblüte - ein echtes Aromenwunder.

○

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

Rosé halbtrocken

- Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, Weingut Karl Karle Baden 20.30
Der klassische Sommerwein vom Kaiserstuhl - vollmundig und füllig mit den stoffigen Burgunderaromen umspielt er den Gaumen. Leicht herb in delikater Fruchtsüße - ein Rosé für jede Gelegenheit.
- Blanc de Noir Trollinger Qualitätswein, Schloss Affaltrach, Baden 23.00
Ein leichter, feiner Gaumenschmeichler. Fruchtig und frisch mit einer eleganten Süße und dezenter Säure.
- Chatelain Desjacques, Rosé d'Anjou AOP, Caves de la Loire, Loire 17.70
Ein typischer Rosé d'Anjou mit einer betont fruchtigen Nase. Süffige Aromen von roten Beeren mit leichten herben Nuancen. Frisch und lebendig mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel im Finale - ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

Rosé lieblich

- Pinot meunier Rosé Qualitätswein, Schloss Affaltrach, Baden 21.20
Schwarzriesling als Roséwein, knackige Säure, fruchtig & frisch mit eleganter Süße.
- Sissi & Franz, Rosécuvée Qualitätswein, Weingut Hammel 19.80
Portugieser * Dornfelder * Spätburgunder
Erfrischend mit den Noten reifer Beeren in einer anregenden Restsüße. Harmonische Frucht mit feiner Würze - Renaissance im Glas.

Rot trocken

- Rouge 4.0, Rotweincuvée Qualitätswein, Weingut Bettenheimer, Rheinhessen 20.70
Rheinhessen international - samtig und fruchtbetont nach Kirsche und wilden Beeren im intensiven Geschmack. Feinwürzig mit dezenten Röstnoten im süßlichen Finale - wild und rot.

○

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

○	Kleiner Bruder, Rotweincuvée Qualitätswein Bio, Weingut Karl May, Rheinessen Dornfelder * Portugieser * Regent vollmundig und samtig mit den kräftigen Aromen von Beeren und Sauerkirschen. Dezente Würznoten mit Anklängen von Vanille und zartem Tannin.	24.90
	Rot & Wild, Rotweincuvée Qualitätswein, Weingut Christian Hirsch, Württemberg Lemberger * Merlot * Cabernet Beeren, Kirschen, Pflaumen und ein Hauch Rhabarber. Würzig mit Kaffee, Karamell und Tabak im rauchigen Finale.	22.00
	Château Trois Moulins, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP, Bordeaux, Frankreich Das Aroma Spektakel - komplexe Aromen in der Nase und im Gaumen nach schwarzen Kirschen, Cassis, Brombeeren sowie Vanille und Kräutern, abgerundet durch die geschmeidige Tanninstruktur machen den Wein zu etwas Besonderem - vollfruchtig.	38.60
	Plan de Dieu, Cave de Rasteau Côtes-du-Rhône-Village, Frankreich Shiraz * Grenache * Mourvedre Trockener Wein mit Himbeer- und Kirschnoten, geschmeidig und elegant. Nicht schwer sondern überraschend frisch. Fruchtbetont mit dunklen Noten im Hintergrund. Mittlerer Körper, abgerundete Tannine, sanfter Nachhall.	31.20
	Terre de Loyse, Beaujolais Villages Rouge AOP, Vins Perrachon & Fils, Beaujolais, Frankreich Vollmundig und fruchtbetont nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Erdbeeren im kräftigen Körper. Herrlich würzig und leicht süßlich mit herzhaften Tanninen.	24.90
	Primicia, Ciranza Rioja DOP, Bodegas Primicia, Rioja, Spanien Ein Spanier mit feiner Eleganz - saftige und satte Fruchtaromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren mit würzigen Nuancen geben ihm eine volle Struktur. Süßliche und weiche Tannine in einem langen Abgang - Rioja klassisch und modern.	24.90

○
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

○	Dorina Lindemann, Tinto Alentejo, Quinta da Plansel, Alentejo, Spanien Dunkle Früchte gepaart mit einem Hauch roter Johannisbeere und leicht floralen Noten. Fein, fruchtig und würzig.	20.30
	Dried Shiraz Riverland, Byrne Sidney Wilcox, Australien Nicht nur zum Rind - reichhaltig und kraftvoll mit vielschichtigen Aromen von reifen Früchten präsentiert er sich im Glas. Würzig mit Noten von Lakritz und Zimt im süßlichen Finale - aus 100 % am Stock getrockneter Trauben ist er Australiens Amarone.	28.80
	Butchers Block Shiraz, Smithfield Cellars, Australien Tiefrote Farbe, in der Nase Töne von Brombeere und Lakritz. Leichte Pfeffernote, weiche Tannine mit einem fruchtigen Abgang. Körperreicher Shiraz	27.00
	Big Game, Malbec Syrah, Mare Magnum, Argentinien Mendoza Vollfruchtig und samtig mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen am Gaumen. Herrliche Würznoten im vollmundigen Finale.	25.10
	Gran Maestro, Puglia IGP, Cielo e Terra SPA, Apulien Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert - vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale - Genuss im Stil eines Appassimento.	20.70
	Rot halbtrocken	
	Spätburgunder Qualitätswein, Weingut Karl Karle, Baden Spätburgunder halbtrocken - intensive Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und roten Waldbeeren ergänzen sich harmonisch mit seinen süßlichen Tanninen. Ein Wein mit einem markanten Charakter - typisch Karle.	22.60

○

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.

