


LANDGASTHOF
Westrich  & *Wein*

Alles wird Wild

8. Oktober 2021

Gruß aus der Küche: Currywurst vom Wildschwein

Wild berry Waldedition

Variation von der Wachtel

- Gebratene Brust | Terrine | Essenz -

Waldorfsalat | Cumberland sauce | Blätterteiggebäck

Marani Bianco. Verones IGPe

Waldpilzravioli | Wildschinken | Quittenpüree

Spitzkohl | Walnüsse

Born to be Wine. Rotweincuvée. Saale-Unstrut. Weingut Born

Rosa gebratener Rücken und Ragout vom Hirsch

Rotkohl | pochierte Birne | Kartoffelknödel

Dried Shiraz Riverland. Byrne Estate. Australien

Apfelstrudel | Vanillesauce | Pumpernickelleis

Quarkmousse | Sauerkirschen


Sauerländer Gewürzapfellokör

Beginn der Veranstaltung um 18.30 Uhr

€ 69,00 pro Person inkl. Menü, Wasser & Wein

Wir bitten Euch um Nachweis über eines der 3 G.

*Wir platzieren euch nach euren Reservierungen
und nicht wie bisher üblich gemeinsam an langen Tischen*

LANDGASTHOF
Westrich  & *Wein*

Eine Reise ums Mittelmeer

5. November 2021

Gruß aus der Küche: Schakschuka

Estrella de Oro Cava brut

Gebratene Meeräsche | Crème von geräucherter Paprika
eingelegte Champignons | Zwiebelsud | Karster Schinken

Puklavec Furmint 7 Single Vineyard

Chorizo | Pimentos de Padron | Papas Arrugadas
Aioli | Oliven | Carne en Salsa

Dorina Lindeman Reserva Alentejo

Rücken & Osso Bucco vom Kalb
Wurzelgemüse | Orrechiette | Gremolata

Disueri Nero d'Avola DOP Cusumano

Dunkles Schokoladenmousse
Waldbeersorbet | Crème Caramel


Mas Amiel Vintage Rouge

Beginn der Veranstaltung um 18.30 Uhr

€ 69,00 pro Person inkl. Menü, Wasser & Wein

Wir bitten Euch um Nachweis über eines der 3 G.

*Wir platzieren euch nach euren Reservierungen
und nicht wie bisher üblich gemeinsam an langen Tischen*

LANDGASTHOF
Westrich  & Wein

das perfekte Weihnachtsgeschenk für eure Liebsten
Une voyage française

14. Januar 2022

Amuse bouche:

Baguette | Rilette | eingelegtes Gemüse | Sauce Rouille

Pastete vom Perlhuhn | Feldsalat | Feigensenf
Champagnervinaigrette | Laugenbrotchips

Petersfisch mit Kräuterkruste | Beurre blanc
Pariser Kartoffeln | gebratener Lauch | Crèmespinat

Rosa gebratener Rücken & geschmorte Schulter vom Rind
Sherryessig-Jus | Selleriepüree | junges Gemüse
gebratene Pilze | Blätterteig

Tarte Tatin | Crème Chantilly | Tahiti-Vanilleeis

Beginn der Veranstaltung um 18.30 Uhr

€ 69,00 pro Person inkl. Menü, Wasser & Wein

Wir bitten Euch um Nachweis über eines der 3 G.

*Wir platzieren euch nach euren Reservierungen
und nicht wie bisher üblich gemeinsam an langen Tischen.*