



MITTAGS *zusätzlich zur normalen Karte | bis 17 Uhr*

Caesar's salad     	9.00
Römersalat Tomate Parmesan Croûtons mit karamellisiertem Ziegenkäse & Birnensenfsauce   	14.00
mit gebratenem Lachsfilet & Hummus   	15.50
mit gebratener BBQ-Maispouardenbrust & gegrillten Minimaiskolben    	14.50
frische Bratwurst Pilzrahmsauce Sauerkraut Petersilienkartoffeln    	10.00
Erbsensuppe	
Wiener Würstchen oder Mettenden   	8.00

Mittagstisch

25. bis 29. November 2021

mit Couscous gefüllte Paprika
Tomatensauce | gebackene Champignons |
Pesto



Mango-Maracuja-Mousse | Joghurtsorbet



Euro 15.00

inkl. 0,5l Tafelwasser &
1 Tasse Kaffee/Cappuccino/Espresso

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.



MITTAGS *zusätzlich zur normalen Karte | bis 17 Uhr*

Caesar's salad     	9.00
Römersalat Tomate Parmesan Croûtons mit karamellisiertem Ziegenkäse & Birnensenfsauce   	14.00
mit gebratenem Lachsfilet & Hummus   	15.50
mit gebratener BBQ-Maispouardenbrust & gegrillten Minimaiskolben    	14.50
frische Bratwurst Pilzrahmsauce Sauerkraut Petersilienkartoffeln    	10.00
Erbsensuppe	
Wiener Würstchen oder Mettenden   	8.00

Mittagstisch

25. bis 29. November 2021

mit Couscous gefüllte Paprika
Tomatensauce | gebackene Champignons |
Pesto



Mango-Maracuja-Mousse | Joghurtsorbet



Euro 15.00

inkl. 0,5l Tafelwasser &
1 Tasse Kaffee/Cappuccino/Espresso

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.



Westrich & Wein

unsere beliebten Weinabende gehen in eine neue Runde. Das Grundprinzip ist bei allen Abenden gleich:

Nach einem gemütlichen Aperitif kredenzt die Küche ein thematisch passendes 4-Gang-Menü, Sommelier Michael van den Höövel sorgt für die korrespondierenden Weine.

Neu ist, dass wir euch nicht an großen Tischen zusammensetzen - dieses Mal bleibt jede Gruppe unter sich und kann den Abend mit Abstand genießen.

14. Januar 2022: Frankreich & Wein

Beginn der Veranstaltung: 18.30 Uhr
€ 69 inkl. Menü, Wasser und Wein

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.



Westrich & Wein

unsere beliebten Weinabende gehen in eine neue Runde. Das Grundprinzip ist bei allen Abenden gleich:

Nach einem gemütlichen Aperitif kredenzt die Küche ein thematisch passendes 4-Gang-Menü, Sommelier Michael van den Höövel sorgt für die korrespondierenden Weine.

Neu ist, dass wir euch nicht an großen Tischen zusammensetzen - dieses Mal bleibt jede Gruppe unter sich und kann den Abend mit Abstand genießen.

14. Januar 2022: Frankreich & Wein

Beginn der Veranstaltung: 18.30 Uhr
€ 69 inkl. Menü, Wasser und Wein

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.

