



-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: 21 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 – sprecht 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 KONSERVIERUNGSMITTEL
2= MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
3= MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL
4= MIT FARBSTOFF
5= MIT PHOSPHAT
6= MIT SÜSSUNGSMITTEL

7= KOFFEINHALTIG
8= CHININHALTIG
9= GESCHWÄRZT
10= ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE
11= GESCHWEIFELT

	HÜHNEREI
	MILCH
	GLUTEN
	SENF
	FISCH
	SCHALEN-&KRUSTENTIERE
	ERDNÜSSE
	NÜSSE
	SESAM
	SELLERIE
	SULFITE
	KONSERVIERUNGSMITTEL
	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 ^{Vorspeise}      	<i>Veggie</i> auf Wunsch auch: <i>Vegan</i>	8.50
mit Ziegenkäsecrème, Harrys Honig & gerösteten Cashews    	<i>Veggie</i>	+ 7.00
mit leicht geräucherter Barbarie-Entenbrust, Pflaumenchutney & Kalbsjus   		+ 9.00
mit Doradenfilet Büsumer Art ^{Krabben Schalotten Petersilie}     		+ 9.00
Beilagensalat      	<i>Veggie</i> auf Wunsch auch: <i>Vegan</i>	4.50
Rindertatar     		12.50
Schnittlauchschmand Wachtelei Senfgurke geröstetes Sauerteigbrot		
in Olivenöl confiertes Lachsfilet & gebackene Auster       		12.00
orientalischer Cous Cous Rucola Chili-Mayonnaise Gewürzsauerrahm Brotchips		
Wildkräuterravioli ^{Vorspeise}      	<i>Veggie</i>	12.00
Brokkoli Frühlingslauch Radieschen geräucherte Mandeln		
Parmesansuppe Garnelenfrühlingsrolle       		7.50
Rinderkraftbrühe Maultasche Markklöße Blumenkohl Eierstich     		7.50
Spargelcrèmesuppe weißer und grüner Spargel Croûtons   	<i>Veggie</i> auf Wunsch auch: <i>Vegan</i>	6.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Spargel

Spargelcrèmesuppe | weißer und grüner Spargel | Croûtons    6.00
Veggie auf Wunsch auch: Vegan


Stangenspargel vom Spargelhof Poen in Udem     25.00
 Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Dazu

2erlei Schinken ^{*roh *gekocht} von Metzgerei Dieter Jaron aus Hasselt + 7.00

kleines Wiener Schnitzel   + 6.00

großes Wiener Schnitzel   + 10.00

gebratenes Lachsfilet  + 8.00

Portion Sauce Hollandaise extra     3.50

Beilagenportion Spargel 9.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Hauptsache - Veggie, Vegan, Salat & Fisch

Mayonnaise Ketchup

Wildkräuterravioli <small>gibt's auch als Vorspeisenportion</small>		<i>Veggie</i>	
Brokkoli Frühlingslauch Radieschen geräucherte Mandeln Beilagensalat			17.00
vegane Burger -Brioche-Brötchen No-Beef-Patty Ketchup vegane Mayo Senf			
Zwiebeln Essiggurke Salat vegane Käse Steakhouse Fries		<i>Vegan</i>	15.00
Variation von Blumenkohl & Kichererbse		<i>Vegan</i>	
Curry Hummus Falafel gebackener Blumenkohl Blumenkohlpürée Mangochutney			16.00
Fang des Tages - Süßwasser			
Champagnerschaum Spinat Süßkartoffelpürée Zwiebelmarmelade			24.00
Fang des Tages - Salzwasser			
Bärlauchsauce Zucchini getrocknete Tomaten Dinkelspaghetti			24.00
großer bunter Salat		<i>Veggie</i> auf Wunsch auch: <i>Vegan</i>	15.00
mit Ziegenkäsecrème, Harrys Honig & gerösteten Cashews		<i>Veggie</i>	+ 7.00
mit leicht geräucherter Barbarie-Entenbrust, Pflaumenchutney & Kalbsjus			+ 9.00
mit Doradenfilet Büsumer Art			+ 9.00

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 | Steakhouse Fries | Mangochutney | Röstzwiebeln 13.50
kleiner Beilagensalat

Rindfleisch-Burger

Brioche-Brötchen | 200g Rindfleisch-Patty | Ketchup | Senf | Mayo | Zwiebeln 15.00
Essiggurke | Salat | Cheddar | Steakhouse Fries

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat 22.50
auf Wunsch auch mit Preiselbeeren

Wildgulasch | Rahmspitzkohl | KasPressKnödel 23.00















200g Rumpsteak medium gebraten 32.00
Sauce Béarnaise | Perlzwiebeln | Steakhouse Fries | Caesars Salad

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	   	<i>Veggie</i>	6.00
Gabelspaghetti Sauce Bolognese	   		6.00
Schnitzel Steakhouse Fries	 		7.00
Fischstäbchen Steakhouse Fries	   		6.50

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 Nußguglhupf Himbeersorbet     	7.50
Warmer Schokoladen-Karamell-Brownie Schokoladensauce Tahiti-Vanilleeis    	7.00
Erdbeerbecher   	7.00
Erdbeersorbet Joghurt-Basilikum-Sorbet Erdbeeren Sahne Knusper	
3erlei von der Erdbeere Mousseschnitte marinierte Erdbeeren Erdbeersorbet Käsekucheneis Blätterteig    	7.50
Schokoladenvariation *Küchlein *Mousse *Sauce *Eis  <i>Vegan</i>	7.50
Sorbet & Eis 4 verschiedene Kugeln Sorbet & Eiscrème     <i>auf Wunsch auch: Vegan</i>	6.30
Kugel Eis oder Sorbet <i>auf Wunsch auch: Vegan</i>	1.90

 *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 Kamille Grüner Tee	Glas	2.50
Jasmintee Kräutergarten Rooibos Rooibos Winterpunsch	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	6.00
Fruchtsecco van Nahmen Apfel-Quitte oder Apfel-Himbeer-Johannisbeer	0.15	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
Saft & 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	2.20
auch als Radler Alster Pils Schuss Alt Schuss...	0.4	4.35
Benediktiner Weizen - vom Fass -	0.3	3.50
	0.5	5.90
Bit Drive Bit Drive Radler Malz	0.33	3.30
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0.33	3.30
	0.5	4.90

LANDGASTHOF Westrich  **offene Weine**

- Ausschank 0.2l

Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz	6.50
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: 25.00</i>	
Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Schneider-Pfaffmann, Pfalz	7.10
Kräftig mit Aromen von Mandarine, Aprikose und Birne im zarten Schmelz. Kräuter, Karamell und Honig mit einem Hauch Zitrus. <i>Flaschenpreis: 20.00</i>	
Cuvée Salm, Weißweincuvée Qualitätswein trocken, Weingut Prinz Salm, Nahe	8.30
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: 23.00</i>	
Winkeler Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Fritz Allendorf, Rheingau	5.50
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: 23.00</i>	

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



○

Sissi & Franz, Weißweincuvée Qualitätswein, Weingut Hammel, Pfalz 6.50
Vollfruchtig und saftig mit den Aromen gelber Früchte in einer dezenten Restsüße. Leicht
aromatisch mit feinen Kräuternoten. *Flaschenpreis: 19.00*

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, Weingut Stefan Rinklin Baden 6.30
Süffig und frisch mit delikaten Beerenaromen und Anklängen von Kirschen im anregenden
Geschmack. Herzhaft mit moderater Säure. *Flaschenpreis: 24.00*

Rotweincuvée Qualitätswein Bio halbtrocken, Weingut Sander, Rheinhessen 6.50
Dornfelder * Regent Mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem
harmonischen Geschmackserlebnis. Delikate Würznoten in weichem Tannin - tiefdunkler
Genuss. *Flaschenpreis: 21.00*

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: 18.50*

Primitivo Salento Rosso trocken, Donna Marzia, Azienda Agricola Conti Zecca, 6.90
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: 22.00*

Tempranillo DOP trocken, Vina Zorzal Wines, Navarra, Spanien 7.40
Vielschichtig und saftig mit den kräftigen Aromen von Schwarzkirsche und Pflaume im
seidigen Körper. Kräuter, Gewürze & Schokolade im vanilligen Finale.
Flaschenpreis: 22.50

○

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
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
Ursprung, Silvaner Qualitätswein, Weingut Horst Sauer, Franken Vollmundig mit den saftigen Aromen von Birne, Stachelbeere und exotischen Früchten in einem kraftvollen Weingenuss. Feinwürzig mit einer anregenden Mineralik im rassischen Finale - ursprünglich und richtig klasse.	24.90
Château Sainte-Marie, Vieilles Vignes Blanc Entre-Deux-Mers AOP, Bordeaux, 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!	30.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

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.

Riesling Tandem Qualitätswein, Weingut Stefan Müller, Mosel 25.00
Noble Saarschiefer-Mineralik trifft auf Aromen von Pfirsich, Apfel und Banane. Knackige Säurestruktur, würzig und vollfruchtig.

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.

Vergorene Liebesmüh - Riesling Kabinett, Weingut Reis, Mosel 32.00
Dezente Süße eingebettet in Aromen von Aprikose und Grapefruit, feine Würze und kernige Säure - ein Moselriesling wie aus dem Bilderbuch

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.

19.30

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Jungspund Weißweincuvée Qualitätswein, Schloss Affaltrach, Baden
 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 Beerenaromen 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.

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.

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.

Flaschenweise

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.

Kleiner Bruder, Rotweincuvée Qualitätswein Bio, Weingut Karl May, 24.90
Rheinhessen
Dornfelder * Portugieser * Regent
vollmundig und samtig mit den kräftigen Aromen von Beeren und Sauerkirschen. Dezente Würznoten mit Anklängen von Vanille und zartem Tannin.

Rot & Wild, Rotweincuvée Qualitätswein, Weingut Christian Hirsch, Württemberg 22.00
Lemberger * Merlot * Cabernet
Beeren, Kirschen, Pflaumen und ein Hauch Rhabarber. Würzig mit Kaffee, Karamell und Tabak im rauchigen Finale.

Château Trois Moulins, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP, Bordeaux, Frankreich 38.60
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.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Flaschenweise

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
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
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

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.

