

 **MITTAGS** *zusätzlich zur normalen Karte | bis 17 Uhr*

<b>Caesar's salad</b>     	11.50
Römersalat   Tomate   Parmesan   Croûtons mit Ziegenkäsecreme, Harrys Honig & gerösteten Cashewkernen     <i>Veggie</i>	+ 7.00
mit Maishähnchenbrust, Pflaumenchutney & Kalbsjus    	+ 9.00
mit heiß geräuchertem Lachsforellenfilet & Sauce Gribiche      	+ 9.00
Cannelloni Bolognese mit Mozzarella überbacken   Beilagensalat      	13.50
Schweineschnitzel   Pilzrahmsauce Kartoffel-Endivienstampf      	12.00

## Mittagstisch

4. bis 8. August 2022

kleiner bunter Salat

Joghurtdressing | Croûtons 

\*\*\*

Paella | gebratene Fischfilets

Garnelen | Kräuterschmand 

Euro 18.00

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*

<b>Caesar's salad</b>     	11.50
Römersalat   Tomate   Parmesan   Croûtons mit Ziegenkäsecreme, Harrys Honig & gerösteten Cashewkernen     <i>Veggie</i>	+ 7.00
mit Maishähnchenbrust, Pflaumenchutney & Kalbsjus    	+ 9.00
mit heiß geräuchertem Lachsforellenfilet & Sauce Gribiche      	+ 9.00
Cannelloni Bolognese mit Mozzarella überbacken   Beilagensalat      	13.50
Schweineschnitzel   Pilzrahmsauce Kartoffel-Endivienstampf      	12.00

## Mittagstisch

4. bis 8. August 2022

kleiner bunter Salat

Joghurtdressing | Croûtons 

\*\*\*

Paella | gebratene Fischfilets

Garnelen | Kräuterschmand 

Euro 18.00

inkl. 0,5l Tafelwasser

& 1 Tasse Kaffee | Cappuccino | Espresso

*Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.*



# Weinverliebt

14. Oktober 2022, 18.30 Uhr

## Weinabend „Mosel“

Unsere Weinabende mit Michael van den Höövel gehören zum festen Bestandteil unseres Kalenders.

Der Ablauf ist immer gleich - nach einem Aperitif und einem passenden Gruß aus der Küche tauchen wir ein in die Kulinarik des jeweiligen Reiseziels.

Ob Mittelmeer, Amerika, Frankreich oder eine der wunderschönen deutschen Weinregionen - das servierte 4-Gang-Menü ist regionaltypisch, Michael kredenzt vier korrespondierende Weine dazu.

Mit kurzweiligen Anekdoten, interessanten Infos und lustigen Geschichten erzählt er kurz und unterhaltsam was es im Glas zu entdecken gibt.

Durch das abgestimmte Zusammenspiel von Weinen und Menü gibt es manche Überraschung für den Gaumen und am Ende des Abends nicht nur sehr zufriedene Gesichter, sondern auch häufig den O-Ton „Beim nächsten Mal sind wir wieder an Bord“.

*Der Preis pro Karte beträgt 75 €*

*inkl. Menü, Wasser & Wein*

*Weitere Termine unter [www.landgasthof-westrich.de](http://www.landgasthof-westrich.de)*

*Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.*



# Weinverliebt

14. Oktober 2022, 18.30 Uhr

## Weinabend „Mosel“

Unsere Weinabende mit Michael van den Höövel gehören zum festen Bestandteil unseres Kalenders.

Der Ablauf ist immer gleich - nach einem Aperitif und einem passenden Gruß aus der Küche tauchen wir ein in die Kulinarik des jeweiligen Reiseziels.

Ob Mittelmeer, Amerika, Frankreich oder eine der wunderschönen deutschen Weinregionen - das servierte 4-Gang-Menü ist regionaltypisch, Michael kredenzt vier korrespondierende Weine dazu.

Mit kurzweiligen Anekdoten, interessanten Infos und lustigen Geschichten erzählt er kurz und unterhaltsam was es im Glas zu entdecken gibt.

Durch das abgestimmte Zusammenspiel von Weinen und Menü gibt es manche Überraschung für den Gaumen und am Ende des Abends nicht nur sehr zufriedene Gesichter, sondern auch häufig den O-Ton „Beim nächsten Mal sind wir wieder an Bord“.

*Der Preis pro Karte beträgt 75 €*

*inkl. Menü, Wasser & Wein*

*Weitere Termine unter [www.landgasthof-westrich.de](http://www.landgasthof-westrich.de)*

*Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.*

