

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

Caesar's salad     	12.50
Römersalat Tomate Parmesan Croûtons mit Ziegenkäsecreme, Harrys Honig & gerösteten Cashewkernen      <i>Veggie</i>	+ 7.00
mit Maishähnchenbrust, Pflaumenchutney &	+ 9.00
Kalbsjus    	+ 9.00
mit heiß geräuchertem Lachsforellenfilet & Sauce	+ 9.00
Gribiche     	+ 9.00
pikantes Hähnchencurry Basmatireis	12.00
Beilagensalat     	12.00
Hausgemachte Dinkelspaghetti Wildbolognese	10.50
Beilagensalat     	10.50

Mittagstisch

29. September und 3. Oktober 2022

Wildessenz | Backerbsen



Frische Rostbratwurst

Pilzrahmsauce | Kartoffel-Möhren-Stampf



Euro 16.00

inklusive 0,5l Tafelwasser
& 1 Tasse Kaffee, Cappuccino oder Espresso

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.



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

Caesar's salad     	12.50
Römersalat Tomate Parmesan Croûtons mit Ziegenkäsecreme, Harrys Honig & gerösteten Cashewkernen      <i>Veggie</i>	+ 7.00
mit Maishähnchenbrust, Pflaumenchutney &	+ 9.00
Kalbsjus    	+ 9.00
mit heiß geräuchertem Lachsforellenfilet & Sauce	+ 9.00
Gribiche     	+ 9.00
pikantes Hähnchencurry Basmatireis	12.00
Beilagensalat     	12.00
Hausgemachte Dinkelspaghetti Wildbolognese	10.50
Beilagensalat     	10.50

Mittagstisch

29. September und 3. Oktober 2022

Wildessenz | Backerbsen



Frische Rostbratwurst

Pilzrahmsauce | Kartoffel-Möhren-Stampf



Euro 16.00

inklusive 0,5l Tafelwasser
& 1 Tasse Kaffee, Cappuccino oder 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 75,00€
inklusive Menü, Wasser & Wein*

Weitere Termine unter www.landgasthof-westrich.de

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.



Weinverliebt

25. November 2022, 18.30 Uhr

Weinabend „Neue Welt“

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

Der Ablauf ist immer gleich - nach einem Aperitif und einem Gruß aus der Küche tauchen wir mit einem köstlichen 4-Gang-Menü in die Kulinarik des jeweiligen Reiseziels ein.

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

Gruß aus der Küche:
Guacamole * Neuseeland-Hirsch
Wildkräuter

Gebackene Krestaschen * Pak Choi
Meeresfrüchtesud * Zwiebelgewächse

Gezupfte Lammhaxe * Blumenkohl-Curry
Erbsenpürée

Assado vom Rinderrücken * Chimichurri
gebratene Pilze * Maiscrème * Weißbrot

Mousse von Fromage blanc
Armagnacpflaumen-Eis * weiße Kaffeesauce

*Der Preis pro Karte beträgt 75€
inkl. Menü, Wasser & Wein*

Weitere Termine unter www.landgasthof-westrich.de

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.

