



-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 Euro.





Was macht uns besonders? Unser Restaurant ist eine Herzensangelegenheit. Es ist unser 2. Zuhause und soll dies auch für euch sein. Was uns unterscheidet?

Regionalität - möglichst viele unserer Produkte sind regional. Häufig kommt unser Fleisch von guten Freunden, wird von Thorben selber gejagt oder kommt „vom Bauern nebenan“. Natürlich ist dies nicht immer möglich. Dann gilt bei uns: Fleisch wird mit gutem Gewissen gekauft - wir achten darauf, dass die Tiere aus NRW stammen, hier gezüchtet, gemästet, geschlachtet und auch zerlegt werden. Wir möchten unnötige Wege vermeiden und mit gutem Gewissen genießen können.

Natürlich kaufen auch wir im Großmarkt - aber viele unserer Gemüseprodukte stammen aus dem heimischen Garten oder von unserem Lieblingsgärtner Harry - dessen Anbau zwar nicht biozertifiziert, aber nur mit allerhöchsten Ansprüchen geführt wird. Die Eier liefert Familie Reuvers und alles was aus einer Metzgerei kommt, bringt uns Dieter (Jaron, Metzgerei Jaron in Hasselt). Zahlreiche Obstbäume, eine ganze Himbeerhecke und eine kleine Rhabarberplantage liefern genug „Futter“ für unsere selbstgebackenen Kuchen.

Qualität - wir machen alles selber. Naja fast. Klößchen, Blätterteig, Butter, Sahne und Tiefkühlerbsen werden gekauft. Aber sonst gilt - was wir servieren ist hausgemacht. Angefangen beim Brot, den Dips, den Dressings, Saucen, Beilagen, Desserts, Kuchen, dem Eis ... warum? Fertiggerichte könnt ihr überall verzehren - bei uns geht es um Genuss. Und wenn wir nach einem Restaurantbesuch sagen „Na das hätten wir Zuhause aber besser gekonnt“ - dann hat es sich für uns nicht gelohnt. Bei uns Zuhause wird auch alles Frisch gekocht - das ist unser Standard, unsere Passion, dafür stehen wir. Nur so können wir sicher sein, dass alles schmeckt, dass wir jede Allergie berücksichtigen können und dass ihr rundum zufrieden nach Hause fahrt und direkt den nächsten Besuch bei uns plant.

○ **Genuss** - unsere Karte ist klein, dafür wechseln wir sie regelmäßig. Zudem gibt es Tagesempfehlungen. So kommt auch bei einer höheren Besuchsfrequenz keine Langeweile auf. Die Mittagskarte wechselt sogar wöchentlich. Natürlich geht es nicht nur ums Essen.

Wir zapfen 3 Biere vom Fass (Bitburger Pils, Benediktiner Weizen und Bolten Alt), haben eine große Auswahl an Schorlen und Säften von der Obstkelterei van Nahmen und eine tolle Auswahl an Weinen. Die Flaschenweine sind zu moderaten Preisen erhältlich und die Auswahl an offenen Weinen lässt nur wenige Wünsche offen.

Dinkel - wir sind nahezu weizenfrei. Wir backen alle Brote und Kuchen mit Dinkel. Auch der Nudelteig wird mit Dinkelgrieß gemacht. Aus übrig gebliebenem Brot produzieren wir unser eigenes Paniermehl. Solltet ihr eine Allergie haben, lasst uns dies doch bei eurer Reservierung wissen, dann können wir uns schon einmal darauf einstellen. Viele unserer Speisen sind ohnehin glutenfrei - viele weitere können wir glutenfrei kochen. Und über alles andere sollten wir reden!

Familie - unser Restaurant ist unser Zuhause und unser Team unsere zweite Familie. Für uns seid nicht nur ihr als Gäste wichtig - sondern eben auch unser Team. Wir schätzen und achten einander, können uns aufeinander verlassen - und lachen, lieben und leben miteinander. Und ihr seid mittendrin.

Wir freuen uns, Euch in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

○ *Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.*



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.

Und mit unserer Onlinereservierung erreicht ihr uns rund um die Uhr - auch an unseren Ruhetagen!

Frühstück im Landgasthof Westrich

Wir servieren Euch Filterkaffee, Tee, Kakao, 3 verschiedene Säfte und Sekt. Außerdem gibt es hausgebackenes Brot, selbstgemachte 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 18,50 pro Person

Eine rechtzeitige Reservierung ist unbedingt 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.

Seit diesem Jahr könnt ihr uns auch für Zuhause buchen.

Geschäftsessen

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, Niederländisch oder Französisch übersetzen - bitte lasst uns dies rechtzeitig vorher wissen.

In unserem separaten Raum finden bis zu 30 Personen Platz.

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 Speisen, also auch Nudeln, 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 | 7= KOFFEINHALTIG |
| 2= MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 8= CHININHALTIG |
| 3= MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL | 9= GESCHWÄRZT |
| 4= MIT FARBSTOFF | 10= ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE |
| 5= MIT PHOSPHAT | 11= GESCHWEFELT |
| 6= MIT SÜSSUNGSMITTEL | |

	HÜHNEREI
	MILCH
	GLUTEN
	SENF
	FISCH
	SCHALEN-&KRUSTENTIERE
	ERDNÜSSE
	NÜSSE
	SESAM
	SELLERIE
	SULFITE
	KONSERVIERUNGSMITTEL
	SOJA
	LUPINE

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.

















































 Kinderkarte

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

Du hast Lust auf eines unserer Kindergerichte oder findest überhaupt nichts Passendes in der Karte?

Einfach fragen – wir finden sicherlich eine Lösung!

Davor & Zwischendurch

kleiner bunter Salat ^{Vorspeise} <i>Veggie auf Wunsch auch: Vegan</i>	    	8.50
dazu Ziegenkäsecreme Harrys Honig geröstete Cashews	  <i>Veggie</i>	+ 7.00
dazu Hähnchenbrust in Joghurt-Knoblauch-Marinade Chilimayonnaise	    	+ 9.00
dazu Wolfsbarschfilet Remouladensauce	    	+ 9.00
Beilagensalat <i>Veggie auf Wunsch auch: Vegan</i>	    	5.00
Dreierlei vom Ochsen *Tatar *Praline *Essenz Selleriesalat Chesterstange	    	13.00
Heiß geräuchertes Lachsforellenfilet Salat und Crème von Wintergemüsen gebackenes Kartoffelbällchen Lauch-Panna Cotta	    	13.50
Sellerieravioli ^{gibt's auch für den großen Hunger} <i>Veggie</i> Schwarzwurzeln gebratene Pilze rote Zwiebelmarmelade geräucherte Mandeln	    	12.00
Parmesansuppe gebackener Taschenkrebs-Agnolotti	    	7.50
Rinderkraftbrühe Maultasche Markklöße Blumenkohl Eierstich	    	7.50
Kürbissuppe Kürbiskerne Kürbiskernöl <i>Vegan</i>	 	7.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.

Hauptsache - Veggie, Vegan, Salat & Fisch

Mayonnaise   Ketchup 

<p>Sellerieravioli <small>gibt's auch für den kleinen Hunger</small> <i>Veggie</i> Schwarzwurzeln gebratene Pilze rote Zwiebelmarmelade geräucherte Mandeln Beilagensalat</p>	      	18.00
<p>veganer Burger -Brioche-Brötchen No-Beef-Patty <i>Vegan</i> Ketchup vegane Mayo Senf veganer Käse rote Zwiebeln Essiggurke veganer Bacon Steakhouse Fries</p>	    	17.50
<p>gelbes Erbsenpürée buntes Gemüse gebackene Champignons Essigzetschgen Hanfsamen Wildkräuteröl <i>Vegan</i></p>	    	17.00
<p>Fang des Tages - Süßwasser Kartoffel-Kürbisstampf geröstetes Salatherz Trüffelvinaigrette Sauerrahm</p>	     	24.50
<p>Fang des Tages - Salzwasser Ingwerschaum bunte Möhren Frischkäse-Maultaschen Maronencreme</p>	     	24.00
<p>großer bunter Salat <i>Veggie</i> auf Wunsch auch: <i>Vegan</i></p>	    	15.50
<p>dazu Ziegenkäsecreme Harrys Honig geröstete Cashews <i>Veggie</i></p>	  	+ 7.00
<p>dazu Hähnchenbrust in Joghurt-Knoblauch-Marinade Chilimayonnaise</p>	   	+ 9.00
<p>dazu Wolfsbarschfilet Remouladensauce</p>	    	+ 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!



Hauptsache - Fleisch & Wild

Mayonnaise   Ketchup 



Currywurst vom Wildschwein

Steakhouse Fries | Mangochutney | Röstzwiebeln



13.50

Rindfleisch-Burger

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



17.50

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Beilagensalat

auf Wunsch auch mit Preiselbeeren



24.00

Saucenasper?

Pfefferrahmsauce



3.50

Champignonrahmsauce



3.50

Wildgulasch | Rotkohl | Quarkspätzle



23.00

Sauerbraten vom Hirsch

Speckrahmwirsing | Serviettenknödel | Quittenpürée



26.00

200g Rumpsteak medium gebraten

Steakhouse Fries | Caesars Salad | Café de Paris-Butter | Tomatenmarmelade



30.00

250g "Bistrofilet" *Teres major* medium gebraten

Steakhouse Fries | Caesars Salad | Café de Paris-Butter | Tomatenmarmelade



26.00

Ihr ernährt Euch vegan, habt Allergien oder möchtet Komponenten tauschen? Sprecht uns einfach an!



Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.





Vanille Crème Brûlée Nußguglhupf Himbeersorbet		8.00
Warmer Schokoladen-Karamell-Brownie Schokoladensauce Tahiti-Vanilleeis		8.00
Schokoladenvariation *Küchlein *Mousse *Sauce *Eis <i>Vegan</i>		8.00
Sorbet & Eis 4 ^{verschiedene} Kugeln Sorbet & Eiscrème °		6.70
Kugel Eis oder Sorbet <i>auf Wunsch auch: Vegan</i>		2.00

Heißgetränke

Kaffee ⁷	Tasse	2.60
	Kännchen	5.00
Milchkaffee ⁷	Tasse	3.50
Cappuccino ⁷	Tasse	3.10
Latte macchiato ⁷	Glas	4.00
Espresso ⁷ auch als Espresso macchiato	Einfach	2.60
	Doppelt	3.70
Heiße Schokolade <i>auch mit Sahne + 0.30 Euro</i>	Tasse	3.50
Tee Darjeeling Friesentee Earl Grey Assam Sommerbeere Kamille Grüner Tee Jasmintee Kräutergarten Rooibos Rooibos Winterpunsch	Glas	3.00
	Kännchen	5.00



Aperitif

Sekt for Friends - Schlosskellerei Affaltrach	0.1	5.00
Hugo Aperol Spritz spritziger Willi Horst	0.2	7.00
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



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	2.10
	0.3	3.00
Goldberg Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	0.2	2.50
Eistee Rauch Granatapfel Zitrone Pfirsich	0.33	3.00
Saft & Nektar van Nahmen	0.2	2.70
Apfel Apfel-Holunder Aprikose Johannisbeere Kirsche	0.3	4.00
Maracuja Orange Pfirsich Rhabarber Traube		
als Schorle	0.2	2.40
	0.3	3.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.



Bier

Bitburger Pils Bolten Alt - vom Fass - <i>auch als Radler Alster Pils Schuss Alt Schuss...</i>	0.2	2.30
	0.4	4.35
Benediktiner Weizen - vom Fass -	0.3	3.50
	0.5	5.90
Bit Drive Bit Drive Radler Bitburger glutenfrei Kandi Malz	0.33	3.50
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0.33	3.50
	0.5	5.20



offene Weine

- Ausschank 0.2l

Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz 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: 30.00(l)</i>	7.00
Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Schneider-Pfaffmann, Pfalz Kräftig mit Aromen von Mandarine, Aprikose und Birne im zarten Schmelz. Kräuter, Karamell und Honig mit einem Hauch Zitrus. <i>Flaschenpreis: 20.00</i>	7.30
Weißer Schotter, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich Welschriesling * Sauvignon blanc * grüner Veltliner * gemischter Satz Noten von Pfirsich, Yuzu und Kräutern, ausbalanciertes Säurespiele <i>Flaschenpreis: 22.00</i>	7.50
Winkeler Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Allendorf, Rheingau Harmonisch und vollmundig mit den Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten in einer dezente Süße. Ein Hauch Zitrus im feinherben Finale - Rheingau Riesling halbtrocken. <i>Flaschenpreis: 25.00(l)</i>	5.90
Sissi & Franz, Weißweincuvée Qualitätswein, Weingut Hammel, Pfalz Vollfruchtig und saftig mit den Aromen gelber Früchte in einer dezente Restsüße. Leicht aromatisch mit feinen Kräuternoten. <i>Flaschenpreis: 19.00</i>	6.50

 offene Weine

- Ausschank 0.2l

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, Weingut Stefan Rinklin Baden 6.30
Süffig und frisch mit delikatsten 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 6.80
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 6.90
Zecca, 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 Euro.



Weiß trocken - Flaschenweise

Scheurebe Qualitätswein, Weingut Gebrüder Kauer, Nahe	33.00
Nahe exotisch - intensiv und aromatisch nach gelber Grapefruit und schwarzer Johannisbeere erfüllt er den Mund. Sehr animierend mit knackigem Nachhall.	
Riesling Qualitätswein, Weingut Dr. Loosen, Mosel	22.70
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.	
Chardonnay & Riesling, Cuvée Qualitätswein, Weingut Bettenheimer	20.70
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.	
Chardonnay Hochberg Qualitätswein, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich	33.10
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.	
Tautänzer Weißburgunder Qualitätswein, Weingut Nägelsförst, Baden	26.50
Eleganter Weißburgunder mit feinem Duft von Birnen und Äpfeln. Ausdrucksvolle Länge am Gaumen, die ihn als universalen Speisenbegleiter prädestiniert - für die wirklich guten Freunde.	
Château Sainte-Marie, Vieilles Vignes Blanc Entre-Deux-Mers AOP, Bordeaux, Frankreich	30.50
Unwiderstehliche und animierende Aromen nach grünem Apfel, Holunderbeere, Grapefruit, Limettenschale, aber auch Honigmelone, frisch geschnittenem Gras und sogar Brioche - zarter Schmelz mit langem Abgang!	
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 - Flaschenweise

- 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 - Flaschenweise

- 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.
- Jungspund Weißweincuvée Qualitätswein, Schloss Affaltrach, Baden 19.30
Riesling * Kerner * Gewürztraminer. Frischer Duft nach Banane und Pfirsich, jung und frisch im Geschmack. Knackige Frucht!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.



Rosé trocken - *Flaschenweise*

-
- 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 - *Flaschenweise*

-
- 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.



Rosé lieblich - *Flaschenweise*

-
- 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 - Flaschenweise

Kleiner Bruder, Cuvée Qualitätswein Bio, Weingut Karl May, Rheinhessen Dornfelder * Portugieser * Regent vollmundig und samtig mit den kräftigen Aromen von Beeren und Sauerkirschen. Dezente Würznoten mit Anklängen von Vanille und zartem Tannin.	26.90
Rot & Wild, Cuvée Qualitätswein, Weingut Christian Hirsch, Württemberg Lemberger * Merlot * Cabernet Beeren, Kirschen, Pflaumen und ein Hauch Rhabarber. Würzig mit Kaffee, Karamell und Tabak im rauchigen Finale.	24.00
Château Trois Moulins, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP, Bordeaux, Frankreich 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.	38.60
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.	33.20
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.	26.90
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.	26.90

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.





Rot trocken - *Flaschenweise*

Dried Shiraz Riverland, Byrne Sidney Wilcox, Australien	30.80
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.	
Big Game, Malbec Syrah, Mare Magnum, Argentinien Mendoza	27.10
Vollfruchtig und samtig mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen am Gaumen. Herrliche Würznoten im vollmundigen Finale.	
Gran Maestro, Puglia IGP, Cielo e Terra SPA, Apulien	25.70
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.	
