































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

Caesar's salad	    	12.50
Römersalat Tomate Parmesan Croûtons		
dazu Ziegenkäsecreme, Harrys Honig & gerösteten Cashewkernen	     <i>Veggie</i>	+ 7.00
dazu Hähnchenbrust	    	+ 9.00
in Joghurt-Knoblauch-Marinade Chilimayonnaise		
dazu Wolfsbarschfilet Remouladensauce	    	+ 9.00
Hausgemachte Rigatoni	    	9.00
Käse-Sahne-Sauce Brokkoli <small>getrocknete</small> Tomaten		
Tempura-Hähnchen	    	13.00
Thai-Curry Chinakohl Kokos-Klebereis		

Mittagstisch

20. bis 24. Oktober 2022

Lauchcrèmesüppchen | Croûtons



Frikadelle | Pilzrahmsauce
Kartoffel-Möhren-Stampf

































Euro 15.00

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		
dazu Ziegenkäsecreme, Harrys Honig & gerösteten Cashewkernen	     <i>Veggie</i>	+ 7.00
dazu Hähnchenbrust	    	+ 9.00
in Joghurt-Knoblauch-Marinade Chilimayonnaise		
dazu Wolfsbarschfilet Remouladensauce	    	+ 9.00
Hausgemachte Rigatoni	    	9.00
Käse-Sahne-Sauce Brokkoli <small>getrocknete</small> Tomaten		
Tempura-Hähnchen	    	13.00
Thai-Curry Chinakohl Kokos-Klebereis		

Mittagstisch

20. bis 24. Oktober 2022

Lauchcrèmesüppchen | Croûtons



Frikadelle | Pilzrahmsauce
Kartoffel-Möhren-Stampf



Euro 15.00

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

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 Kriebstaschen * Pak Choi
Meeresfrüchtesud * Zwiebelgewächse

Gezupfte Lammhaxe * Blumenkohl-Curry
Erbsenpüree

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.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.



Westrich & Friends - Küchenparty

am 5. November 2022, 18.30 bis 1 Uhr

Was euch erwartet?

Eine bunte Mischung an Essens- & Getränkeständen in Küche und Restaurant, so dass ihr euch genüsslich durch Küche und Restaurant plaudern, trinken und schlemmen könnt.

Unser Menü für die Küchenparty:

Rote Bete-Curry mit Spitzkohldumpling - Leonie Holtwerth,
Biohotel Melter in Bad Laer

Zanderfilet mit Kalbsjus, Selleriepüree, Senfgurke und
Schwarzbrot - Landgasthof Westrich in Till

Schäl tomate, Orangenkompott, Pistazie und Queller - Daniel
Kämmer, Chefs Culinar

Black BBQ Hirschsteak mit grünem Apfel, Jalapeño, Zitronen-
Thymian-Kaviar und flambierte Süßkartoffel „Pommes Anna“ -
Shannon Campbell, Markenbotschaft Neuseeland-Wild

Sanddorn, Banane, Mandel, Schokolade - Gerhard Nölly, Gasthof
Hasen in Herrenberg

Die süßen Schnuten können sich an der Käsekuchenbar
durchfuttern.

Neben unserem Lieblings-sommelier Michael van den Höövel
wird in diesem Jahr Gerrit Walter vom Weingut Walter (Briedel,
Mosel) für die Versorgung mit Weinen sicherstellen und euch
feine Tropfen servieren. Untermalt wird der Abend durch
Livemusik der Band Daddy Longleg.

Der Preis pro Person beträgt 89 € inkl. Menü, Wasser & Wein.
Gegessen wird je nach Gelegenheit am Stehtisch, an der langen
Tafel mit anderen Gästen oder einfach direkt in der Küche.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in €.

