



SPEISEN & GETRÄNKE



Schön, dass ihr da seid!

MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG AB 17:00 UHR GEÖFFNET
SONNTAG AB 9:00 UHR GEÖFFNET

DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG

BESTELLANNAHME WARME KÜCHE: 21:00 UHR





Unsere Werte

Was macht uns besonders? Unser Restaurant ist eine Herzensangelegenheit. Es ist unser zweites 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. Die Eier liefert Familie Reuvers und alles was aus einer Metzgerei kommt, bringt uns Yannik (Ruppert, Inhaber und Metzgermeister der Metzgerei Jaron, Kalkar). 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 ... werden gekauft. Aber sonst gilt - was wir servieren ist hausgemacht. 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.

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 Obstkellerei 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.



Allergien

Wir sind an vielen Stellen weizenfrei und arbeiten verstärkt mit Dinkel. Jedoch gibt man als Allergiker die Verantwortung für seine Allergie nicht an der Garderobe ab. Auf Allergien und Unverträglichkeiten, die uns im Vorfeld nicht bekannt sind, können wir uns nicht einstellen. Somit gebt uns doch bitte die Chance eure Gesundheit zu achten und auf eure Anforderungen Rücksicht zu nehmen - und gebt eure Allergien oder Unverträglichkeiten bei der Reservierung mit an.

Familie

Unser Restaurant ist unser Zuhause. 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.



Wissenswertes

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, eine riesige Auswahl Brötchen, Rührei, Würstchen und Speck, Aufschnitt, Käse und Räucherfisch, Obst und Müsli ... – also alles was das Herz begehrt.

Sonn- und feiertags 9 bis 11 Uhr - 22,00 Euro 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 - Catering leicht gemacht.

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

In unserem separaten Raum finden bis zu 35 Personen Platz.



Aperitif

Sekt - Flaschengärung

0.1 5.00
0.75 28.00

Spritzig mit Geschmack!

0.2 8.00

Aperol Spritz - Aperol | Wasser | Sekt

Hugo - hausgemachter Holunderblütensirup aus

Huisberdener Holunderblüten | Sekt

Lillet Berry - Lillet Weinaperitif | Goldberg Wild Berry

spritziger Willi - hausgemachter Birnensirup | Sekt

wilde Johanna - Beerenlikör | Goldberg Wild Berry

ZitrONE Spritz - unsere Antwort auf Limoncello Spritz

mit regionalem Zitronenlikör aus Hamminkeln!

Erna - unser Erdbeeraperitif - mit Erdbeersirup,

Sektchen & so.

Sherry

5cl 4.00

fino | medium | sweet

Medium Dry Amontillado FÜR SHERRYFANS

5cl 6.00

Lustau Los Arcos - Solera Reser-

Portwein

5cl 4.00

tawny | white

Campari

4cl 4.50

mit Orangensaft | mit Soda

6.50

Fruchtsecco van Mahmen

0.2 7.50

Apfel-Quitte | Apfel-Himbeer-Johannisbeer

Köstlich - auch ohne!

0.2 7.50

Horst - unser alkoholfreier Hugo - hausgemachter

Holunderblütensirup aus Huisberdener Holunderblüten

Ludger - unser alkoholfreier Limoncello Spritz

kombiniert feinherben Zitronenlikör ohne Alkohol

mit Tonic Water und einem Hauch frischer Minze.

Sommerfeeling im Glas!

Magic Martini - alkoholfreier Martini in würzig-

erfrischender KOMBINATION. Macht süchtig.

Noperol - die erste richtige, köstliche Alternative für

alle Aperolfans - ganz ohne Alkohol!

Erwin - unser Erdbeeraperitif ohne Umdrehungen -

mit Erdbeersirup & so.

SommerBrise - frisch, herb, fruchtig - genau das ist

unsere Sommerbrise. Pink Grapefruit und Tonic in

perfekter Balance.

SommerLiebe - tropische Aromen gepaart mit leichter

Exotik und frischer Frucht - perfekt als Aperitif.





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.

Wendet euch bei Fragen doch einfach an uns!

Für die Getränke gelten folgende Zusatzstoffe:

1 = MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

2 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

3 = ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 = MIT FARBSTOFF

5 = MIT PHOSPHAT

6 = MIT SÜSSUNGSMITTEL

7 = KOFFEINHALTIG

8 = CHININHALTIG

9 = GESCHWÄRZT

10 = GESCHWEFELT

11 = ENHÄLT PHENYLALANINQUELLE

Allergene:



HÜHNEREI



MILCH



GLUTEN



SENF



FISCH



SCHALEN- & KRUSTENTIERE



ERDNÜSSE



NÜSSE



SESAM



SELLERIE



SULFITE



SOJA



KONSERVIERUNGSMITTEL



LUPINE



Davor & Zwischendurch

Rinderkraftbrühe

WIE BEI OMMA



klein 7.25

hausgemachte Maultasche | Markklößchen | Blumenkohl | Eierstich

groß 9.50

Spargelsuppe

EUER LIEBLING



klein 7.25

Spargel | Croûtons

groß 9.00

Tatar vom Rind

REGIONAL



14.50

Frankfurter grüne Sauce | geröstetes Hanfbrot

hausgemachte Dinkelravioli

MIT LIEBE GEMACHT



13.50

hausgemachte Dinkelravioli | Bärlauchfüllung | Spinat | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

Roulade vom niederrheinischen Fasan

SPARGEL TRIFFT WILD



13.50

Spargelspitzen | Zitronen-Bärlauch-Vinaigrette

Metzgermeister Yanniks beste Blutwurst

LECKERSCHMECKER



12.50

Jus | geschmorte Perlzwiebeln | Kartoffel-Endivien-Stampf | Apfelmus

Westrichs Dinkelflammkuchen

KNUSPRIG GUT

• Hansi

GANZ KLASSISCH



9.50

knuspriger Dinkelflammkuchen | Sauerrahm | Metzger Yanniks bester Speck | Zwiebeln

• Marianne

RICHTIG FANCY



16.50

knuspriger Dinkelflammkuchen | Rauchlachs | Spargel | Bärlauchpesto





Salate

Caesar Salad

EVER LIEBLING



Römersalat | Caesar Dressing | getrocknete Tomaten | Brotchips | Parmesan

<i>Beilage</i>	7.50
<i>Vorspeise</i>	12.50
<i>Hauptgang</i>	18.50

bunter Gartensalat

VEGETARISCH



bunter Blattsalat | Rohkost | French Dressing | geröstete Kerne

<i>Beilage</i>	6.25
<i>Vorspeise</i>	11.00
<i>Hauptgang</i>	16.00

falls euch „nur“ Salat zu langweilig ist oder ihr gerne teilt ...

SCHMECKT AUCH SOLO

gratinierter Ziegenkäse | Honig | hausgemachtes Granola



7.50

drei gebratene Riesengarnelen



7.50

Spargelquiche



7.50

gebratene Pilze



4.50





rosa gebratene Rindfleischstreifen



9.00



Kinderkarte

Mayonnaise   
Ketchup 
je 0.60





<i>Rumpelstilzchen</i>	VEGETARISCH	   	8.00
hausgemachte Dinkelnudeln Tomatensauce			
<i>Rotkäppchen</i>	DER KLASSIKER	     	8.00
hausgemachte Dinkelnudeln Sauce Bolognese			
<i>Frau Holle</i>	FÜR DIE SÜSSEN	  	3.00
Pfannkuchen mit oder ohne Apfelmus			
<i>Prinzessin auf der Erbse</i>	SCHMECKT GROSS UND KLEIN	  	10.00
kleines Kalbsschnitzel Erbsen dicke Fritten			
<i>Käpt'n Blaubär</i>	GEHT IMMER	  	9.00
Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpürée			
<i>Goldmarie</i>	FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN		5.00
dicke Fritten			











Hauptsache

VEGGIE, VEGAN & FISCH





Mayonnaise   
Ketchup 
je 0.60

Unsere Getränkeempfehlung

Großartig trocken 8.70
Weißburgunder & Chardonnay
Feine Säure, zartwürzige Mineralität mit langem Nachhall. Noten von Zitrus, Pfirsich und gelben Früchten.

Ravioli **MIT LIEBE GEMACHT**       19.50
hausgemachte Dinkelravioli | Bärlauchfüllung | Spinat
Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne | Beilagensalat


Weißer Schotter trocken 8.70
Noten von Pfirsich, Yuzu und Kräutern, ausgewogene Säure - überraschend & frisch.

Kraut und Rüben **VEGAN**     21.00
geschmorte Butterrübe | Krapfen von lila Kartoffeln & Möhre
Pilze | Radieschen | Cashewpürée | Vanillelevelouté

Riesling halbtrocken 6.90
Harmonisch und vollmundig. Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten mit dezenter Süße.

veganer Burger **UNGLAUBLICH ABER VEGAN**     19.50
Brioche-Brötchen | No Chicken-Patty | Tomatenmarmelade
veganer Gouda | geschmorte Zwiebeln | Salat | dicke Fritten

Greta Rosé feinherb 7.50
Spätburgunder und Schwarzriesling
Aromen von roten Beeren und Pflaume - leichte Süße mit frischer Säure.

Lachsfilet Hoi Sin **AROMATIK PUR!**      27.50
Thaicurry-Schaum | wilder Brokkoli | Ingwerreis
Erbsencreme | süß-saure Papaya

Großartig trocken 8.70
Weißburgunder & Chardonnay
Feine Säure, zartwürzige Mineralität mit langem Nachhall.

gebratenes Zanderfilet **GANZ KLASSISCH**      28.00
Champagnerschaum | rote Möhren | Kohlrabi | Frühlingslauch | Fregola Sarda

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

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND IN EURO.



Hauptsache

SPARGELZEIT

500g Stangenspargel **#WIRLJEBENSPARGEL**  23.00

Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

dazu roher Schinken von Metzgerei Jaron +7.50

dazu gekochter Schinken von Metzgerei Jaron +7.50

dazu Schinken halb & halb +7.50

dazu Wiener Schnitzel | das Original vom Kalb *klein* +9.50 | *groß* +14.00

dazu Schnitzel Wiener Art | Regional vom Schwein *klein* +6.00 | *groß* + 9.00

dazu gebratenes Lachsfilet +9.00

Beilagenportion Spargel 9.50

Extraportion Sauce Hollandaise 4.50

Unsere Getränkeempfehlung

Silvaner trocken 12.00





Ausgewogene Kräuterwürze, zarte Frucht, kalkige Minerale - gepaart mit feiner Säure.
Ein Bilderbuchsilvaner und somit perfekt zu unserem Spargel.






Hauptsache

FLEISCH & WILD

Mayonnaise   
Ketchup 
je 0.60


Unsere Getränkeempfehlung





Bitburger Pils 3.90
Getreidige Aromen, malzige, würzige Noten.
Runder Abgang.

hausgemachte Currywurst **BOCK AUF WILD**     15.00
Wildschweincurrywurst | Currysauce | Mangochutney
Röstzwiebeln | dicke Fritten

Großartig trocken 8.70
Weißburgunder & Chardonnay
Feine Säure, zartwürzige Mineralität mit
langem Nachhall. Noten von Zitrus, Pfirsich
und gelben Früchten.

Burger

• **Wild** **AUS HEIMISCHEN WÄLDERN**     21.00
Laugenbrötchen | *gezupftes* Wildschwein | Senf | Krautsalat
rote Zwiebeln | Spiegelei | dicke Fritten

• **Rind** **EUER LIEBLING**     20.00
Brioche-Brötchen | 200g Rinderhackfleisch | Käsesauce
Tomatenmarmelade | Bacon | geschmorte Zwiebeln
Wildkräutersalat | dicke Fritten

Grauburgunder trocken 7.50
Kraftvoll und frisch mit Tönen von
Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik.
Noten von Vanille und Mandel.

Unser Schnitzel **WESTRICH KLASSIKER**    

Bratkartoffeln | Gurkensalat *auf Wunsch auch mit Preiselbeeren*

• **Wiener Schnitzel** | das Original vom Kalb 28.50
• **Schnitzel Wiener Art** | Regional vom Schwein 21.00





dazu Pfefferrahmsauce     4.00

dazu Champignonrahmsauce     4.00



Hauptsache





FLEISCH & WILD






Mayonnaise   
 Ketchup 
 je 0.60

Unsere Getränkeempfehlung

Dried Shiraz trocken 10.20
 Reichhaltig und kraftvoll mit Aromen von reifen Früchten. Würzig mit Lakritz- und Zimtnoten.

Weißer Schotter trocken 8.70
 Noten von Pfirsich, Yuzu und Kräutern, ausgewogene Säure - überraschend und frisch.





Entenbrust **UNWIDERSTÄHLICH**     29.00
 rosa gebratene Barbarie-Entenbrust | Sauce Béarnaise
 gegrillte Zucchini | mediterrane Tomatencreme
 gebackene Polenta

Blutwurst **LECKERSCHMECKER**      21.00
 Metzgermeister Yanniks beste Blutwurst | Jus
 geschmorte Perlzwiebeln | Kartoffel-Endivien-Stampf
 Apfelmus

Steaks

Crianza DOC trocken 9.10
Tempranillo - Aromen von Brombeere und Kirsche. Dazu feine Röst- und Lakritznoten. Kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert mit weichem Tanninen.

Grauburgunder trocken 7.50
 Kraftvoll und frisch mit Tönen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik. Noten von Vanille und Mandel.

Rumpsteak **MEDIUM GEBRATEN**     36.00
 220g Rinderrücken vom deutschen Weiderind | Kräuterbutter
 rote Zwiebelmarmelade | dicke Fritten | Caesar Salad

Schweinerückensteak **SCHWEINESTEAK DELUXE**     26.50
 250g Steak aus der Region von Metzgerei Jaron
 Kräuterbutter | rote Zwiebelmarmelade | dicke Fritten
 Caesar Salad



Was noch kommt...

- 17.04. Westrich & Wein *Weltreise*
- 03.06. Westrich & Friends *Küchenparty*
- 04.09. Westrich & Wein *Portugal*
- 03.10. Westrich & Trecker *Familientag*
- 16.10. Westrich & Wild *Hubertusmenü*
- 06.11. Nettis Nacht *Stammgastevent*
- 20.11. Westrich & Wein *Alpine Küche*

Westrich in Concert *Termine folgen*

Hier findet ihr einen kleinen Vorgeschmack auf unsere folgenden Hausveranstaltungen. Für uns wird 2026 ein ganz besonderes Jahr, denn wir feiern unseren 10. Geburtstag!

Weitere Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen und den jeweiligen Menüs findet ihr auch auf unserer Homepage. Denkt bitte daran, für alle Veranstaltungen rechtzeitig zu reservieren!

Wir freuen uns auf Euch!

10 Jahre Westrich - Weinabende

Schon seit einigen Jahren packt uns regelmäßig die Reiselust und wir packen die Koffer. Natürlich nur im übertragenden Sinne - denn wir verlassen unser wunderschönes Restaurant nicht.

Und dennoch erleben wir an jedem der Abende regionaltypische Küche der jeweiligen Urlaubsdestination, gepaart mit korrespondierenden Weinen und unterhaltsamen Anekdoten von Sommelier Michael van den Höövel.

Tickets bekommt ihr hier vor Ort, in diesem Jahr gehen wir noch auf Weltreise (April). Außerdem geht es im September nach Portugal und im November tauchen wir in die alpine Küche ein.




















Inkludiert in den Kartenpreis ist nicht nur das jeweilige 4-Gang-Menü sondern auch der Aperitif sowie die Weinbegleitung und Wasser.

Wir würden uns freuen, euch beim nächsten Mal mitnehmen zu dürfen.



Danach

UNSERE DESSERTS

<i>Blondie</i>	VEGAN	 	9.00
gesalzene Karamelleis Dulce de Leche Schokosauce			
<i>Crème Brûlée</i>	WESTRICH KLASSIKER	   	10.00
Tahiti-Vanille-Crème brûlée Joghurtmousse Himbeersorbet			
<i>Schokoladen-Karamell-Brownie</i>		    	10.00
Schokoladensauce Vanilleeis			
<i>Erdbeervariation</i>	ENDLICH FRÜHLING	    	10.00
Tiramisu Sorbet marinierte Erdbeeren			
<i>Käsevariation</i>	HERZHAFTER GENUSS	  	12.00
Chutney Brioche Sauerteigbrot			

DU BIST SATT UND BRAUCHST NUR NOCH EINEN LÜCKENFÜLLER?

<i>Panna Cotta von weißer Schokolade & Joghurt</i>	 	6.00
Mango-Passionsfruchtpürée karamellisierte weiße Schokolade Rauchmandeln		
<i>Kugel Eis oder Sorbet</i>	GIBTS AUCH VEGAN	 2.30
<i>Herrencremelikör</i>		2cl 2.50
<i>Schwarze Sau</i>		2cl 2.50

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND IN EURO.