

SPEISEN & GETRÄNKE



Schön, dass ihr da seid!

DONNERSTAGS BIS MONTAGS AB 11:30 UHR GEÖFFNET
KÜCHE VON 12:00 BIS 17:00 UHR
UND VON 17:30 BIS 21:30 UHR
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 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 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.

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.



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, selbstgemachte 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 - 18,50 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.



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

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



Kinderkarte

Mayonnaise   

Ketchup 

je 0.50 Euro

Rumpelstilzchen **VEGETARISCH**     6.50
hausgemachte Dinkelnudeln | Tomatensauce

Rotkäppchen **DER KLASSIKER**     6.50
hausgemachte Dinkelnudeln | Sauce Bolognese

Prinzessin auf der Erbse **SCHMECKT GROSS UND KLEIN**     8.50
kleines Kalbsschnitzel | Erbsen | Steakhouse Fries

Käpt'n Blaubär **IMMER WIEDER GUT**     8.50
hausgemachte Fischstäbchen | Brokkoli | Steakhouse Fries

Aschenputtel **GLUTENFREI**   7.00
hausgemachte Chicken-Nuggets | Steakhouse Fries

Goldmarie **FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN** 4.00
Steakhouse Fries

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

Einfach fragen – wir finden sicherlich eine Lösung!



Davor & Zwischendurch

<i>bunter Gartensalat</i>	VEGETARISCH		
<i>Beilage</i>			5.00
<i>Vorspeise</i>			8.50
<i>Hauptgang</i>			16.50
dazu Ziegenkäsecreme Harrys Honig geröstete Cashews			+7.00
dazu Wolfsbarschfilet Remouladensauce			+9.00
dazu Hähnchenspieß Pflaumensauce Sesam			+9.50

Rinderkraftbrühe **WIE BEI OMMÄ** 8.00
Maultasche | Markklößchen | Blumenkohl | Eierstich

Parmesansuppe **KÄSIG-GUT** 8.00
gebackener Taschenkrebs-Agnolotti

gebeizter Lachs **GURKE TRIFFT LACHS** 15.00
Gurke | Buttermilch | Radieschen | Kaviar

Kaninchenrücken **FRÜHLINGSBOTE** 15.00
2erlei Bärlauch | Spargel | Champignons
geröstetes Brioche

hausgemachte Ravioli **VEGETARISCH** 14.00
Spinat-Ricotta-Ravioli | Frühlingslauch | getrocknete
Tomaten



Hauptsache

VEGGIE, VEGAN & FISCH

Mayonnaise   
Ketchup 
je 0.50 Euro

Unsere Getränkeempfehlung

Riesling halbtrocken

5.90

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

hausgemachte Ravioli

VEGETARISCH

      19.50

Spinat-Ricotta-Ravioli | Frühlingslauch | getrocknete Tomaten
Beilagensalat

Grauburgunder trocken

7.00

Kraftvoll und frisch mit Tönen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik. Ein Hauch Vanille und Mandel.

Veganer Burger

VEGAN

     15.00

Brioche-Brötchen | No-Beef-Patty | Ketchup | vegane Mayo
Senf | veganer Käse | rote Zwiebeln | Essiggurke | veganer Bacon
Steakhouse Fries

Greta Rosé

7.50

Spätburgunder und Schwarzriesling
Aromen von roten Beeren und Pflaume - leichte Süße mit frischer Säure.

Zanderfilet

SÜSSWASSERFISCH

     26.00

Blumenkohl-Curry | Erbsenpürée | Ingwerreis

Weißer Schotter

8.10

Noten von Pfirsich, Yuzu und Kräutern, ausgewogene Säure - überraschend und frisch.

Filet vom Köhler

SALZWASSERFISCH

       27.50

Krabben | Krabbenschaum | Kohlrabi | Fenchel | Smashed
Potatoes | Leinölquark

*Der Köhler oder auch Colin gehört zur Familie der Dorsche,
sein Fleisch ist zart, der Geschmack mild!*

Rotwein Sander halbtrocken

7.20

Mild und samtig mit den Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis.
Delikate Würznoten, weiche Tannine.

Dal von roten Linsen

VEGAN

    19.00

gebackene Süßkartoffel | mariniertes Spitzkohl
Mangochutney | veganer „Joghurt“ | geräucherte Mandeln

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

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND IN EURO.



Hauptsache

FLEISCH & WILD

Mayonnaise   
Ketchup 
je 0.50 Euro

Bitburger Pils

2.30

Getreidige Aromen, malzige, würzige Noten. Vordergründig Hopfen, leichte Süße mit Nuancen von Honig. Runder Abgang.

hausgemachte Currywurst

BOCK AUF WILD



14.00

Steakhouse Fries | Mangochutney | Röstzwiebeln

Grauburgunder trocken

7.00

Kraftvoll und frisch mit Tönen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik. Ein Hauch Vanille und Mandel.

Rindfleisch-Burger

100% RIND



18.00

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

Großartig

8.70

Weißburgunder & Chardonnay

Feine Säure, zartwürzige Mineralität mit langem Nachhall. Noten von Zitrus, Pfirsich und gelben Früchten.

Wiener Schnitzel

WESTRICH KLASSIKER



24.50

Bratkartoffeln | Beilagensalat *auf Wunsch auch mit Preiselbeeren*

dazu Pfefferrahmsauce



+3.50

dazu Champignonrahmsauce



+3.50

Crianza Rioja

9.10

Aromen von Brombeere und Kirsche. Feine Röst- und Lakritznoten. Kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert.

Wildgulasch

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN



23.00

Rotkohl | Quarkspätzle

Dried Shiraz

10.20

reichhaltig, kraftvoll. Aromen von reifen Früchten. Würzig mit Lakritz- und Zimtnoten. Aus 100% am Stock gerockneten Trauben.

Sauerbraten vom Hirsch

WILD MAL ANDERS



26.00

Speckrahmwirsing | Serviettenknödel | Quittenpüree

Primitivo

7.40

Vollmundig und kraftvoll mit Aromen reifer, roter Früchte. Feinwürzig mit pikanten Noten. Harmonisch-weich.

200g Rumpsteak

AUS DEUTSCHER ZUCHT



30.00

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



Danach

UNSERE DESSERTS

Crème Brûlée **WESTRICH KLASSIKER** 8.50
Vanille Crème Brûlée | Nußguglhupf | Himbeersorbet

Sorbet & Eis **GEHT IMMER** 7.00
4 verschiedene Kugeln Sorbet & Eiscrème

Westrichs Cornetto **UNSER LIEBLING** 9.00
Nougatmousse | Kek- & Waffelbrösel | Haselnuss-
krokant | Schokoladensauce | Tahiti-Vanilleeis

Kugel Eis oder Sorbet **GIBTS AUCH VEGAN** 2.20

Schokoladenvariation **UNGLAUBLICH ABER VEGAN** 8.50
Küchlein | Mousse | Sauce | Eis

zum krönenden Abschluss ...
Vintage 2020 Mas Amiel - Süßwein 7.40
köstlich, vollmundig, feine Tannine, Beerentöne,
Kirscharomen. Ausschank 0.1



Heißgetränke

Ihr wollt
Hafermilch?
+ 0.60 Euro

Kaffee?
Tasse 2.60
Kännchen 5.00

Espresso? auch als Espresso macchiato
Einfach 2.60
Doppelt 3.70

Milchkaffee?
Tasse 3.50

Latte macchiato
Glas 4.30

Cappuccino?
Tasse 3.10

Heiße Schokolade
Tasse 3.50
mit Sahne +0.50

Tee
Darjeeling | Friesentee | Earl Grey | Assam | Sommerbeere | Kamille
Grüner Tee | Jasmin Tee | Kräutergarten | Rooibos | Rooibos Winterpunsch
Glas 3.00
Kännchen 4.50



Aperitif

Sekt - Flaschengärung

Geldermann Superb	0.1	4.50
	0.75	21.00
Geldermann Sekt Grand Brut	0.1	7.50
	0.75	37.70
Geldermann Sekt Grand Rose	0.1	7.50
	0.75	37.70

Sherry

fino | medium | sweet

5cl 3.50

Portwein

tawny | white

5cl 4.00

Campari

mit Orangensaft | mit Soda

4cl 4.50

6.50

Spritzig mit Geschmack?

Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | spritziger Willi
wilde Johanna | Horst ^{0,0} | Magic Martini ^{0,0}

0.2 7.00

Frühlingsgruß

Wodka | Veilchen | Rose | Brombeere | Erdbeere
Zitrone | Soda

0.2 7.50

Fruchtsecco von Nahmen

Apfel-Quitte | Apfel-Himbeer-Johannisbeer

0.2 5.50



Alkoholfrei

Tafelwasser medium oder still

0.3 2.50
0.5 3.90
0.7 5.00

Saft & Nektar von van Nahmen

Apfel | Apfel-Holunder | Aprikose
Johannisbeere ^{rot & schwarz} | Kirsche | Maracuja
Orange | Pfirsich | Rhabarber | Traube ^{weiß & rot}

0.2 2.70
0.3 3.60

Limonade

Afri Cola | Afri Zuckerfrei
Bluna Orange | Bluna Zitrone

0.2 2.20
0.3 3.00

als Schorle

0.2 2.40
0.3 3.30

Tonic Water | Ginger Ale | Bitter Lemon 0.2 2.60

Eistee Rauch

Granatapfel | Zitrone | Pfirsich

0.33 3.50



Bier

<i>Bitburger Pils Boltzen Alt</i> vom Fass 0.2 2.30	<i>Benediktiner Weizen</i> vom Fass 0.3 3.50
auch als Radler Alster Pils Schuss Alt Schuss... 0.4 4.35	0.5 5.90
<i>Bit 0.0 Bit 0.0 Radler</i> 0.33 3.50	<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei</i> 0.33 3.50
	0.5 5.20
<i>Bitburger glutenfrei</i> 0.33 3.50	<i>Kandi Malz</i> 0.33 3.50



Wein glasweise

<i>Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz</i>	0.2 7.00
Kraftvoll und frisch mit Tönen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotix. Ein Hauch Vanille und Mandel.	1.0 26.00
<i>Großartig QbA trocken, Weingut Groh, Rheinhessen</i>	0.2 8.70
<i>Weißburgunder & Chardonnay</i>	0.75 23.00
Feine Säure, zartwürzige Mineralität mit langem Nachhall. Noten von Zitrus, Pfirsich und gelben Früchten.	
<i>Weißer Schotter - Qualitätswein trocken, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich</i>	0.2 8.10
<i>Welschriesling, Sauvignon blanc, grüner Veltliner und gemischter Satz</i>	0.75 22.85
Noten von Pfirsich, Yuzu und Kräutern, ausgewogene Säure - überraschend und frisch.	
<i>Winkeler Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Allendorf, Rheingau</i>	0.2 5.90
Harmonisch und vollmundig. Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten mit dezenter Süße.	1.0 21.00
<i>Sissi & Franz - Weißweincuvée lieblich, Weingut Hammel, Pfalz</i>	0.2 7.20
Vollfruchtig und saftig mit fruchtigen Aromen. Schöne Aromatik mit feiner Kräuternote.	0.75 20.15

Greta - Rosé feinherb, VDP Gutswein, Weingut Emil Bauer, Pfalz

Spätburgunder und Schwarzriesling

Aromen von roten Beeren und Pflaume - leichte Süße mit frischer Säure.

0.2 7.50
0.75 22.00

Rotweincuvée Qualitätswein Bio halbtrocken, Weingut Sander, Rheinhessen

Dornfelder * Regent

Mild und samtig mit den Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis.
Delikate Würznoten, weiche Tannine.

0.2 7.20
0.75 19.90

Merlot IGP d'Oc trocken, Aimery, Caves du Sieur d'Arques, Südfrankreich

Weich und vollmundig mit den Aromen von Kirschen, Brombeeren und Backpflaumen.
Orientalische Gewürze mit Noten süßlicher Vanille - ein schmackhaftes Kraftpaket.

0.2 5.80
1.0 22.00

Primitivo Salento Rosso trocken, Donna Marzia, IGP, Apulien, Italien

Vollmundig und kraftvoll mit Aromen reifer, roter Früchte. Feinwürzig mit pikanten Noten.
Harmonisch-weich.

0.2 7.40
0.75 20.60

Crianza Rioja DOCa, Bodegas Montecillo

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

0.2 9.10
0.75 25.90

Dried Shiraz Riverland, trocken, Byrne Sidney Wilcox, Australien

Reichhaltig und kraftvoll mit Aromen von reifen Früchten. Würzig mit Lakritz- und Zimtnoten.
Aus 100% am Stock gerockneten Trauben - Australiens Amarone.

0.2 10.20
0.75 30.60

Warum nicht gleich ne ganze Flasche?

Das ist die Frage, die ihr euch stellen solltet. Zu zweit oder auch mit mehreren ist so ein Fläschchen schneller leer als man denkt. Und so schön unsere Auswahl an offenen Weinen auch ist - ein Blick in die Flaschenweinkarte lohnt sich immer. Sollte die Flasche am Ende des Abends nicht leer sein - dann nehmt sie euch doch einfach mit nach Hause. Ob als Schlummertrunk oder für den nächsten Abend - besser nix verkommen lassen.



Flaschenweise - Riesling

<i>Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel</i>	23.00
Vollfruchtig und elegant mit saftigen Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle und einem unglaublichen Hauch Exotik. Feines Spiel von frischer Mineralik & rassischer Säure.	
<i>Riesling alkoholfrei, Weingut Dr. Loosen, Mosel</i>	31.20
Fruchtige Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle. Harmonisches, alkoholfreies Trinkvergnügen.	
<i>Riesling Tandem Qualitätswein trocken, Weingut Stefan Müller, Mosel</i>	26.30
Noble Saarschiefer-Mineralik trifft auf Aromen von Pfirsich, Apfel und Banane. Knackige Säurestruktur, würzig und vollfruchtig.	
<i>Riesling Classic Qualitätswein trocken, Weingut Johannes Ohlig, Rheingau</i>	24.00
Rund und harmonisch mit den ausgewogenen Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas. Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten Charakter.	
<i>Der Sommer war sehr groß, Riesling Qualitätswein, Weingut Franzen, Mosel</i>	38.00
Sonnenschein im Glas - frisch, fruchtig, anregend. Leicht herb mit würzigen Noten.	
<i>Magic mountain, QbA trocken Weingut Leitz, Rheingau</i>	37.00
Kühle Mineralität und opulente Frucht mit Noten von Lychee und Mango.	
<i>Blauschiefer Riesling feinherb, Weingut Markus Molitor, Mosel</i>	32.40
Klarer, würziger Duft mit feinen Schieferaromen. Mineralisch und würzig, klare, feine Frucht mit Kräuternoten - typischer Moselriesling.	
<i>Terra 50, Bio Riesling feinherb, Weinhaus Dr. Corvers und Kauter, Rheingau</i>	30.60
Schmelzig, cremig und elegant - zarte Pfirsich- und Zitrusnoten. Knackige Säure mit toller Süße.	
<i>Marienburg Riesling Kabinett lieblich, Weingut Walter, Mosel</i>	32.00
Ein Schluck vom Glück - intensiver Duft von Papaya und Ananas in ausgeprägter Mineralik und leichten Kräuternuancen - eine Rarität im langen Finale.	



Flaschenweise - Aromatik pur!

- Scheurebe Qualitätswein trocken, Weingut Gebrüder Kauer, Nahe* 31.50
Exotisch - intensiv und aromatisch nach gelber Grapefruit und schwarzer Johannisbeere erfüllt er den Mund. Sehr animierend mit knackigem Nachhall.
- Château Sainte-Marie trocken, Vieilles Vignes Blanc, Entre-Deux-Mers AOP, Bordeaux* 33.40
Sauvignon * Semillon * Muscadelle - Unwiderstehliche und animierende Aromen von grünem Apfel, Holunderbeere, Grapefruit, Limettenschale, aber auch Honigmelone, frisch geschnittenem Gras und sogar Brioche - zarter Schmelz mit langem Abgang!
- Sauvignon blanc trocken, Bio, Rueda DO, Marqués de Riscal, Spanien* 32.40
Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, aromatisches Bouquet, Noten von Zitrus und Passionsfrucht mit kräuterigen und grün-grasigen Akzenten. Fruchtig, saftig mit eleganter Säure.
- Sauvignon blanc trocken, Weingut Wohlmuth, Steiermark, Österreich* 35.10
Aromen von gelben und roten Früchten, kraftvoll, temperamentvoll. Tolles Spiel aus warmen und kühlen mineralischen Aromen.
- Müller-Thurgau trocken, Weingut Markgraf von Baden, Bodensee, Baden* 30.90
Intensives Bukett heimischer Früchte. Leicht und frisch im Geschmack mit beeindruckender Frucht und Mineralität.
- Bacchus Qualitätswein halbtrocken, Weingut Christine Pröstler, Franken* 24.70
Vollfruchtig und kraftvoll mit den opulenten Aromen von Holunder und Maracuja im anregenden Zitrusgeschmack. Leicht mineralisch und füllig am Gaumen.
- Scheurebe Qualitätswein lieblich, Weingut Sander, Rheinhessen* 22.00
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.



Flaschenweise - Burgunder & Co.

Tautänzer Weißburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Nägelsfürst, Baden 30.70
Eleganter Weißburgunder mit feinem Duft von Birnen und Äpfeln. Ausdrucksvolle Länge, universaler Speisenbegleiter. Ein Jokerwein - für die wirklich guten Freunde.

Weißburgunder Qualitätswein trocken, JuWel Weine, Rheinhessen 34.30
Ananas, Birne und ein Hauch Zitrusfrucht - mit dezenten Würznoten. Knackig, frisch - allein oder zum Essen ein Genuss.

„Pinot Grigio, Pinot Gris - Bullshit, drink a real Grauburgunder“ trocken, Weingut Emil Bauer, Pfalz 29.60
Duft von reifen Melonen, frischem Steinobst und grünen Nüssen. Kräftig mit harmonischem Süße-Säure-Spiel. Schmeckt nach Birne, Trockenobst, Zitrusfrucht und mehr!

Grauburgunder trocken, VDP Gutswein, Weingut Friedrich Becker, Pfalz 41.10
Helles Gelb mit zartrosa Reflexen - Duft nach hellroten Früchten, Apfel und Grapefruit. Saftig, süffig und herrlich frisch.

Beldosso trocken, Lugana DOC, Bio, Masi, Lugana, Venetien, Italien 39.30
Trebbiano di Lugana
Üppig goldgelbe Farbe, duftet nach Passions- und Zitrusfrucht mit Vanille. Fruchtig mit moderater Säure, mit feinen Mandelaromen.

Chardonnay & Riesling, Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Bettenheimer, Rheinhessen 21.80
Saftig mit den Noten von Aprikose, Maracuja und Zitrus in einem tropischen Geschmackserlebnis. Aromen von frischen Kräutern, Mandel und Vanille im kraftvollen Finale.

Chardonnay Hochberg Qualitätswein trocken, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich 34.50
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.



Flaschenweise - Rosé

- Just - Rosé Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Horst Sauer, Franken* 28.70
Saftig und frisch mit herrlichen Beerensaromen und Noten von Kirschen in feiner Balance zu gelben Früchten. Samtig mit dezenten Würznoten.
- Blaufränkisch Rosé Qualitätswein trocken, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich* 25.10
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, trocken, Cantina Fratelli Zeni, Italien* 35.20
Ein himmlisch fruchtiger Rosé mit köstlichen Aromen von Himbeeren, wilden Erdbeeren, Maracuja, Pfirsich und einem Hauch von Mandelblüte - ein echtes Aromenwunder.
- Alie trocken, Maremma Toscana DOC, Frescobaldi - Tenuta Ammiraglia, Toskana* 34.30
Syrah * Vermentino
Elegant, fruchtig und intensiv. Frisch und doch mit den Aromen reifer Früchte. Zitrus, Sauerkirsche, weiße Melone mit einem Hauch Mineralität und Tiefe.
- Rosé trocken, Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne I.G.P., Frankreich* 21.70
Tannat * Merlot
Fruchtige Aromen von roten Früchten, vor allem Erdbeeren. Aromatisch, harmonisch, erfrischend.
- Muskat-Trollinger Rosé, feinherb, Weingut Leon Gold, Württemberg* 31.50
Ein typisch Schwäbischer Rosé: Spontan vergorener Muskat-Trollinger mit feinen Aromen von Himbeeren, Granatapfel und Kirschen sowie der typischen Muskatnote. Fruchtig mit ausgewogenem Süße-Säure Spiel.
- St. Laurent Pink, feinherb, Weinhaus Tina Pfaffmann, Pfalz* 27.80
Leicht, fruchtig mit typischem Rotweincharakter. Nicht nur auf der Terrasse eine Wucht!
- Sissi & Franz, Rosé lieblich, Weingut Hammel, Pfalz* 20.55
Portugieser * Dornfelder * Spätburgunder
Erfrischend, mit Noten reifer Beeren. Angenehme Restsüße, fruchtig und feinwürzig.



Flaschenweise Rot - Einheimisch

Rot & Wild, Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Christian Hirsch, Württemberg 25.90
Lemberger * Merlot * Cabernet

Beeren, Kirschen, Pflaumen und ein Hauch Rhabarber. Würzig mit Kaffee, Karamell und Tabak im rauchigen Finale.

Bermatinger Spätburgunder trocken, VDP Ortswein, Weingut Markgraf von Baden 38.10

Ein Rotwein-Klassiker. Im Glas hellrubinrot, fruchtige Nase mit Anklängen von Johannis- und Brombeere. Kräftig, würzig, elegant mit weichen Tanninen.

„Black Print“ Cuvée, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz 38.40

Merlot * Cabernet Dorsa * Cabernet Sauvignon * Blaufränkisch * Syrah

ein „dunkler“ Wein - farblich wie aromatisch. Dunkle Früchte prägen die Aromatik. Ausgebaut in neuen und alten Eichenfässern.

My Merlot is not the answer, it just makes you forget the question, trocken, 33.20

Weingut Emil Bauer, Pfalz

Dunkelrot, vollmundig, frucht-füllig. Schmeckt nach Brombeere, Kirsche, Johannisbeere. Runder Abgang, im Holzfass ausgebaut - weiche Tannine.

Sankt Anna Dornfelder Qualitätswein halbtrocken, Weingut Sankt Annagut 21.70

Fruchtbetont mit kraftvollen Aromen dunkler Waldbeeren mit animierendem Frucht-Süße-Spiel. Mild und opulent mit sanften Tanninen.

Die Freude teilen, Cuvée lieblich, Weingut Friedrich Kiefer, Baden 22.90

Prior * Dakapo * Dunkelfelder * Spätburgunder * Dornfelder * Cabernet Mitos

Tief Dunkelrot. Rassige Würze und Aromen von Brom- und Johannisbeere. Harmonische Restsüße, reife Tannine.



Flaschenweise Rot - aus aller Welt

- Château Trois Moulins trocken, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP, Bordeaux, Frankreich* 37.60
Komplexe Aromen nach schwarzen Kirschen, Cassis, Brombeeren sowie Vanille und Kräutern, geschmeidige Tanninstruktur - vollfruchtig.
- Baron Philippe de Rothschild, Héritage trocken, Bordeaux AOC, Frankreich* 34.50
Merlot * Cabernet Sauvignon * Cabernet Franc
Verführerische Nuancen schwarzer Früchte, vor allem Brom- und Johannisbeeren, Würzige Röstnoten und ein Hauch Vanille. Harmonisch, sanft, aromatisch.
- Chateau la Fleur Penin, Saint Emillion Grand Cru, AOP, Chateau Penin, Bordeaux* 43.00
Merlot * Cabernet Franc
ein struktierter, eleganter Bordeaux mit dem Geschmack vollreifer roter Früchte und Vanille. Gut eingebundene Tanninstruktur - pure Eleganz.
- Gran Maestro trocken, Puglia IGP, Cielo e Terra SPCA, Apulien, Italien* 22.60
Klassik neudefiniert - vollfruchtig, Noten von Beeren und Kirschen, herrliche Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten.
- Lifili - Primitivo Salento trocken, A.Gmani, Apulien, Italien* 21.80
Dicht, elegant, komplex, mit seidiger Struktur. Harmonisch mit langem Nachhall.
- Le Volte, Tenute dell'Ornellaia, Rosso di Toscana, IGP, Italien* 47.00
Sangiovese * Merlot * Cabernet Sauvignon
Intensive Aromen reifer Kirschen mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Schokolade. Geschmeidige Tannine und ein langer Abgang. Unendliche Harmonie und Balance.
- Baron de Ley, Rioja Reserva DOP, Baron de Ley, Spanien* 33.00
Tempranillo
Kraftvoll mit reifen Waldbeeren, feine Gewürze, ein Hauch Vanille und Lakritz. Weiche Tannine.
- Stimson Estate Cellars, Cabernet Sauvignon trocken, Columbia Valley, Washington State* 23.70
Saftige Frucht und elegante Fische. Unkompliziert, rebsortentypisch.
- Big Game Malbec, trocken, Mare Magnum, Mendoza, Argentinien* 28.60
Klassik neudefiniert - vollfruchtig, Noten von Beeren und Kirschen, herrliche Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten.