

## WESTRICH & FRÜHSTÜCK

Unser leckeres Frühstück gibt es an Sonn- und Feiertagen von 9 bis 11 Uhr.

Wir bieten ein üppiges Frühstück inklusive Filterkaffee, Tee, Kakao, Saft & Sekt. Die Brötchen sind von Heicks, die Brote sind selbstgebacken, der Aufschnitt, die Würstchen und der Speck stammen aus der Metzgerei von Dieter Jaron. Demeterkäse gibt es in verschiedenen Varianten und die Eier liefert Reuvers aus Emmericher Eyland. Für die süßen Nasen gibt's neben Obstsalat auch immer ein Dessert.

## WESTRICH WOANDERS

Unsere leckere Küche für Zuhause? Ganz unkompliziert und mit wenig Aufwand für Euch als Gastgeber? Genau das ist Westrich Woanders. Ihr bestellt und wir liefern.

Egal für welchen Anlass, egal ob 10, 30 oder 70 Gäste. Wir freuen uns schon jetzt über eure Anfrage und sind uns sicher, dass unser Essen euren Abend abrunden wird.

## WESTRICH & FEIERN

Wir lieben Feste. Ob Kommunionen, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern ... bei uns ist eure Feier in guten Händen. Wir bieten das volle Rundum-Sorglos-Paket: Essen, Getränke, Service, Dekoration - wir planen euer Fest individuell nach euren Wünschen. Ob Menü, Buffet, Fingerfood, ob 10, 50 oder 135 Personen, wendet euch an uns und wir machen euer Fest unvergesslich.

Herzlich Willkommen im Landgasthof Westrich. Wir haben unser Restaurant im Juni 2016 eröffnet. Inmitten der niederrheinischen Idylle, zwischen Wiesen und Feldern, Kühen und Gänsen, Till, Hasselt und Huisberden findet ihr uns.

Wir haben von Donnerstag bis Montag, ab 11.30 Uhr geöffnet. Gekocht wird täglich von 12.00 bis 17.00 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr. Unsere Küche konzentriert sich auf moderne deutsche Gerichte mit regionalem und saisonalem Fokus. Außerdem gibt es jeden Tag eine tolle Kuchenauswahl.

Zwischen März und Oktober könnt ihr nicht nur unser Restaurant, sondern auch die Terrasse und unsere Wiese genießen.

Für Gruppen öffnen wir nach Absprache auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Da bei uns auch viel und gerne gefeiert wird, bitten wir euch um eine rechtzeitige Reservierung - so können wir verhindern, dass ihr vor verschlossener Türe steht. Wir gehen nicht ans Telefon - ihr wollt aber reservieren? Dann nutzt unsere Onlinereservierung!

Für die gekennzeichneten Veranstaltungen sind Reservierungen und Tickets erforderlich. Diese könnt ihr innerhalb der Öffnungszeiten bei uns erwerben oder per E-Mail an [info@landgasthof-westrich.de](mailto:info@landgasthof-westrich.de) vorbestellen.

**Winterschlaf - vom 1.1. bis 18.3 bleibt unser Restaurant von Montag bis Mittwoch geschlossen. Am (12.2.) Rosenmontag sind wir wie gewohnt für Euch da.**



## VERANSTALTUNGEN & TERMINE 2024

Weitere Informationen und Termine findet ihr online unter [www.landgasthof-westrich.de](http://www.landgasthof-westrich.de)

## WESTRICH & WEIN



Unsere beliebten Weinabende gehen in eine neue Runde:

Nach einem gemütlichen Aperitif kredenzt die Küche ein thematisch passendes 4-Gang-Menü, Sommelier Michael van den Höövel sorgt für die korrespondierenden Weine und erzählt kurzweilige Geschichten dazu. Gemeinsam mit eurer Begleitung genießt ihr einen stimmungsvollen Abend am festlich gedeckten Tisch.

5. Januar 2024	Spanien
5. April 2024	Deutschland
2. August 2024	Mittelmeer
8. November 2024	1001 Nacht

**Beginn der Veranstaltung: 18.30 Uhr**  
€ 99 p.P. inkl. Menü, Wasser & Wein

## WESTRICH & TRECKER

Am 3. Oktober steht hier alles auf vier Räder(n). Wie schon im letzten Jahr laden wir alles ein was rollt - Trecker, Rasenmäher, Unimogs und co.

Von 12 bis 17 Uhr feuern wir den Grill an und servieren Gegrilltes und Pommes, dazu gibt es Musik, kalte Getränke und die ein oder andere Überraschung. Geparkt wird auf der Wiese, gequatscht am Grill oder von Trecker zu Trecker. Unser Restaurant ist ebenfalls geöffnet.

## 3 FÜR 2

Ihr bestellt zwei Gänge (Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert) und wir laden Euch auf den dritten (Überraschungs-)Gang (nach Wahl des Küchenchefs) ein.

Nur im Januar und Februar 2024.

## WESTRICH & FRIENDS



Unsere Freunde kommen auch in diesem Jahr wieder zur großen Küchenparty. Was euch erwartet? Eine bunte Mischung an Essens- & Getränkeständen in Küche und Restaurant, so dass ihr mittendrin schlemmen & plaudern könnt.

Da wir am 16. Juni auch unser achtetes Jubiläum feiern laden wir zum turbulenten Daydrinking-Event mit Livemusik von Daddy Longleg und Köstlichkeiten von befreundeten Köchen und Wegbegleitern ein. Neben Sommelier Michael van den Höövel und Winzer Gerrit Walter (Weingut Walter, Mosel) servieren wir euch spritzige Cocktails und erfrischende Longdrinks.

**Sonntag, 16. Juni 2024 / 12 bis 17 Uhr**  
€ 99 p.P. inkl. Menü, Wasser & Wein

## WESTRICH & SILVESTER

Thorben und Team tischen zum letzten Abend des Jahres wie gewohnt noch einmal so richtig auf. In entspannter Atmosphäre genießt ihr unser Menü und je nach Vorliebe die korrespondierenden Weine oder Säfte.

Wie auch schon im Vorjahr endet der Abend gegen 23 Uhr.

## WESTRICH & WEIHNACHTEN

Wir haben am 25. und 26. mittags und abends geöffnet. Wir servieren ein festliches 3- oder 4-Gang-Weihnachtsmenü, zur Auswahl stehen neben einer Suppe und einer Vorspeise, Fleisch, Fisch oder eine vegetarische Variante im Hauptgang. Am 23. und 24. Dezember bleibt unser Restaurant geschlossen.

## WESTRICH & GUSTIMUSIC



Am 01. September möchten wir mit Euch endlich wieder gute Musik hören. Das Konzert findet bei gutem Wetter auf unserer Wiese statt, ihr sitzt gemeinsam mit eurer Begleitung an separaten Tischen. Vorspeise und Dessert werden im Tapasstil am Tisch serviert, die Hauptgänge gibt es vom Buffet.

**Beginn der Veranstaltung: 17.30 Uhr**  
€ 70 p.P.

## WESTRICH & WILD



Wild spielt in unserem Alltag eine große Rolle, nicht nur auf der regulären Karte, sondern auch bei den Tagesempfehlungen. Doch am 11. Oktober wird es richtig wild! Unser Hubertusmenü wird ein Genuss, vier wilde Gänge, auf Wunsch mit passenden Weinen.

**Beginn der Veranstaltung: 18.30 Uhr**  
€ 69 p.P.

## WESTRICH AKADEMIE



Wissensvertiefte Genussabende mit Michael van den Höövel - Getränkelastig, informativ und unterhaltsam mit einem passenden Snack.

14. März	Sensorik
27. Juni	Schäumendes
5. September	Wein-Basic
28. November	Port, Madeira & Co

**Beginn der Veranstaltung: 19:00 Uhr**  
€ 69 p.P.

Für die Buchung unseres Wissen<sup>4</sup>-Tickets gibt es ein kleines Genusspaket dazu.