

## WESTRICH & FRÜHSTÜCK

Unser leckeres Frühstück gibt es an Sonn- und Feiertagen von 9:00 bis 11:00 Uhr. Wir bieten ein üppiges Buffet inklusive Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, 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 zudem wöchentlich wechselnde Nachspeisen.

## 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. Gerne öffnen wir für euch auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

## DAS SIND WIR

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 Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr und Sonntag ab 9:00 Uhr geöffnet. Unsere Küche konzentriert sich auf moderne deutsche Gerichte mit regionalem und saisonalem Fokus. An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir euch zusätzlich mit unserem Frühstücksbuffet, sowie hausgebackenen Torten und Kuchen.

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

Für kleine und große Gesellschaften öffnen wir nach Absprache auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten - an unseren Ruhetagen oder mittags.

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 online vorbestellen.



## VERANSTALTUNGEN & TERMINE 2025

**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 5-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.

- 10. Januar 2025 Panamericana
- 4. April 2025 La Tour de France
- 5. September 2025 Nordic Cuisine
- 7. November 2025 Österreich

Beginn der Veranstaltung: 18:30 Uhr  
€ 99 p.P. inkl. Menü, Wasser & Wein

## WESTRICH & WEIHNACHTEN

Wir haben am 25. und 26. mittags und abends geöffnet. Serviert wird 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 & 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 aus Big Bottles oder Säfte aus dem Hause van Nahmen.

Wie auch schon im Vorjahr endet der Abend gegen 23:00 Uhr.

## 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.

Zu Livemusik servieren befreundete Köche und liebgewonnene Wegbegleiter Köstlichkeiten. Natürlich ist auch unser Lieblings-sommelier Michael van den Höövel mit von der Partie, zudem gibt es spritzige Cocktails und erfrischende Longdrinks.

18. Juni 2025  
Beginn der Veranstaltung: 18:30 Uhr  
€ 99 p.P. inkl. Menü, Wasser & Wein

## WESTRICH AKADEMIE



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

20. März 2025 Deutsche Geheimnisse  
20. November 2025 Mythos Bordeaux

Beginn der Veranstaltung: 19:00 Uhr  
€ 69 p.P. inkl. Wasser, Wein & Snack

## WESTRICH & WILD



Wild spielt in unserem Alltag eine große Rolle, nicht nur auf der regulären Karte, sondern auch bei den Tagesempfehlungen. Doch am **10. Oktober** wird es richtig wild! Unser Hubertusmenü wird ein Genuss, vier wilde Gänge, auf Wunsch mit passenden Weinen.

Beginn der Veranstaltung: 18:30 Uhr  
Menüpreis: € 69 p.P.

## WESTRICH & GUSTIMUSIC



Am 14. November wird's kuschelig. Die Jungs von gustimusic kommen wie gewohnt und doch anders. Denn mit Kerzenschein und leisen (und auch lauterem) Klängen wird es bei uns im November so richtig gemütlich. Gustimusic Candlelight - kanns noch schöner werden?

Dazu servieren wir Vorspeise und Dessert im Tapasstil am Tisch, den Hauptgang gibt es vom Buffet.

Beginn der Veranstaltung: 17:30 Uhr  
Menüpreis: € 70 p.P.

## 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 2025**.

## WESTRICH & TRECKER

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

Von 12:00 bis 17:00 Uhr feuern wir den Grill an und servieren draußen Gegrilltes, Pommes und Kuchen, dazu gibt es Musik, kalte Getränke, eine Hüpfburg und die ein oder andere Überraschung.

Geparkt wird auf der Wiese, gequatscht am Grill oder von Trecker zu Trecker. Für die großen und kleinen Küchenchefs bieten wir Küchenführungen und Kochaktionen (mit Voranmeldung) an. Unser Restaurant ist ebenfalls geöffnet.