

# WEIN IST POESIE IN FLASCHEN

## ROTWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Côtes du Rhône AC</b> ..... <b>6,30€</b>		
<i>Mommessin, Château de Domazan / Rhône</i>		
Rubinrote Farbe, feine und komplexe Struktur, delikater Duft, herrliches Fruchtspiel nach Waldbeeren.		
<b>Spätburgunder trocken</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i>		
Intensives Bouquet reifer Früchte Johannisbeeren und Schwarzfrucht		
<b>Steinkaul Rotwein Cuvée trocken</b> ..... <b>7,00€</b> <b>26,00€</b>		
<i>Weingut Fürst, Metzdorf/Mittelmosel</i>		
Ein Rotwein Cuvée aus Pinot Noir & Dornfelder, die bis zu 3 Jahre in kleinen Eichenholzfässern reift. Tiedunkel, samtige Tannine, intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere & Kirsche, feine Note von Zartbitterschokolade & Vanille.		
<b>Dornfelder feinherb</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i>		
Ein unkomplizierter, duftiger & körperreicher Wein, blaurot in der Farbe. Im Geschmack nachhaltig mit milder Säure.		
<b>Hensel und Gretel, trocken</b> ..... <b>8,00€</b> <b>30,00€</b>		
<i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt/Pfalz</i>		
Würzig fruchtig, mit beierem Charakter, begeistert dieser reinrassige Cabernet Sauvignon, fein abgestimmt. Auch das Tannin und der Abgang mit Cassis- & Brombeeraroma überzeugt auf ganzer Linie.		

## INTERNATIONALE ROTWEINE

	0,75l
<b>Frankreich</b>	
<b>Trocard "Bordeaux supérieur AC"</b> ..... <b>25,00€</b>	
<i>Château Trocard, Bordeaux</i>	
Klassischer Bordeaux aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Elegant im Geschmack, feingliedrige Vanille-Noten.	
<b>Italien</b>	
<b>Primitivo Salento IGP- Don Cosimo</b> ..... <b>25,00€</b>	
<i>Cantine Due Palme, Apulien</i>	
Kräftig trockener Rotwein, tiefdunkle Farbe, würzig im Geschmack, fast süßliche Note durch das voll reife Lesegut, im Duft sanfte Veilchennoten.	
<b>Barbera d'Alba DOC</b> ..... <b>32,00€</b>	
<i>G. D. Vajra, Piemont</i>	
Die Rebsorte Barbera zeigt immer Kirschnoten. Im Duft Blütenaromen. Ein eleganter, vielschichtiger Italiener.	
<b>Spanien</b>	
<b>Castillo de Almansa tinto</b> ..... <b>24,00€</b>	
<i>Bodegas Piqueras, La Mancha/Valdepeña</i>	
Rotwein mit intensivem Kirscharoma, im Geschmack Johannisbeeren und etwas Zimt. Rebsorte Garnacha.	

## ROSÉ

	0,2l	0,75l
<b>Oberemmelers Karlsberg</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Spätburgunder Rosé trocken</i>		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i>		
Ein kraftvoller, intensiver, fruchtbetonter Wein mit einer Nase von Erdbeere, brillant in der Farbe		
<b>Spätburgunder Rosé feinherb</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i>		
Sommer Rosé! Frisch, viel Frucht und wunderbar saftig		
<b>Roter Elbling trocken</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i>		
Dieser harmonische rosafarbene Wein ist wunderbar zu Pasta- & Fischgerichten und hat eine appetitanregende Herbe.		

## WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Weißburgunder trocken</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i>		
Herrliche Fruchtaromen, Pfirsich und Melone, junge, erfrischende Art, vollmundig und säurearm.		
<b>Riesling trocken</b> ..... <b>6,30€</b>		
<i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i>		
Dieser trockene Saar Riesling ist ein rassiger, eleganter und feinsaftiger Klassiker. Würzig im Bukett,		
<b>Grauer Burgunder trocken</b> ..... <b>7,00€</b> <b>26,00€</b>		
<i>Weingut Matthias Hild aus Wincheringen/Obermosel</i>		
Ein sehr harmonischer Weißwein mit einer zurückhaltenden Säure, der Lust auf ein weiteres Glas macht. Er präsentiert sich auf dem Gaumen geschmeidig & saftig mit den Aromen von Birnen & Bananen.		
<b>Hensel und Gretel</b> ..... <b>8,00€</b> <b>30,00€</b>		
<i>Die Trauben dafür wurden in der Dürkheimer und Ellerstadter Feldmark geerntet und gemeinsam vinifiziert.</i>		
Thomas Hensel und Markus Schneider beschreiben ja seit Langem gemeinsame Wege und haben sich dabei nicht "Im Wald verirrt", sondern sind im Weinberg auf etwas Leckeres gestoßen. Knabbern, ah, kosten Sie doch einfach selbst!		
<b>Cuvée Muschelkalk trocken</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Ein trockenere Cuvée</i>		
von Elbling, Weißburgunder & Grauburgunder. Passt ideal zu leichten Speisen und Spargelgerichten.		
<b>Riesling feinherb</b> ..... <b>6,30€</b>		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i>		
Ausgewogener Riesling mit aparter Fruchtsäure.		
<b>Riesling Schieferstein feinherb</b> ..... <b>26,50€</b>		
<i>Weingut Margarethenhof Ayl/Saar</i>		
Der Riesling Schieferstein feinherb zeigt wie perfekt die Balance zwischen Restzucker und Säure sein kann. Ein Wein von dem man nicht genug bekommen kann.		
<b>Oberemmler Raul Riesling Spätlese</b> ..... <b>6,30€</b> <b>23,50€</b>		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i>		
Diese feine Spätlese beweist eindrucksvoll warum Riesling als "König der Weißweine" bezeichnet wird.		
<b>Oberemmler Rosenberg Riesling Auslese</b> ..... <b>9,00€</b> <b>35,00€</b>		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i>		
Hinterste Rosenkamm-Auslese, edelsüß, grandios & betörend.		
<b>Saar Riesling trocken</b> ..... <b>29,00€</b>		
<i>Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar</i>		
Trockener Riesling von der Saar - Ein rassiger, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Reife gelbe Früchte, Aprikose & Fliederduft.		
<b>Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb</b> ..... <b>29,00€</b>		
<i>Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar</i>		
Gelbe und rote Pfirsiche; Frische & zarte Süße zugleich. Ein Kabinett mit wenig Alkohol. Die natürliche Fruchtsüße und die frische Säure halten sich souverän die Waage.		
<b>Riesling Graacher Himmelreich Kabinett fruchtsüß</b> ..... <b>36,00€</b>		
<i>Weingut J.J. Prüm, Bernkastel- Wehlen/Mosel</i>		
Ein Riesling- Kabinett der Versuchung: süßer Pfirsich & Passionsfrucht. Wenig Alkohol & dezent feine Süße.		

Vergessen Sie nicht zu reservieren!

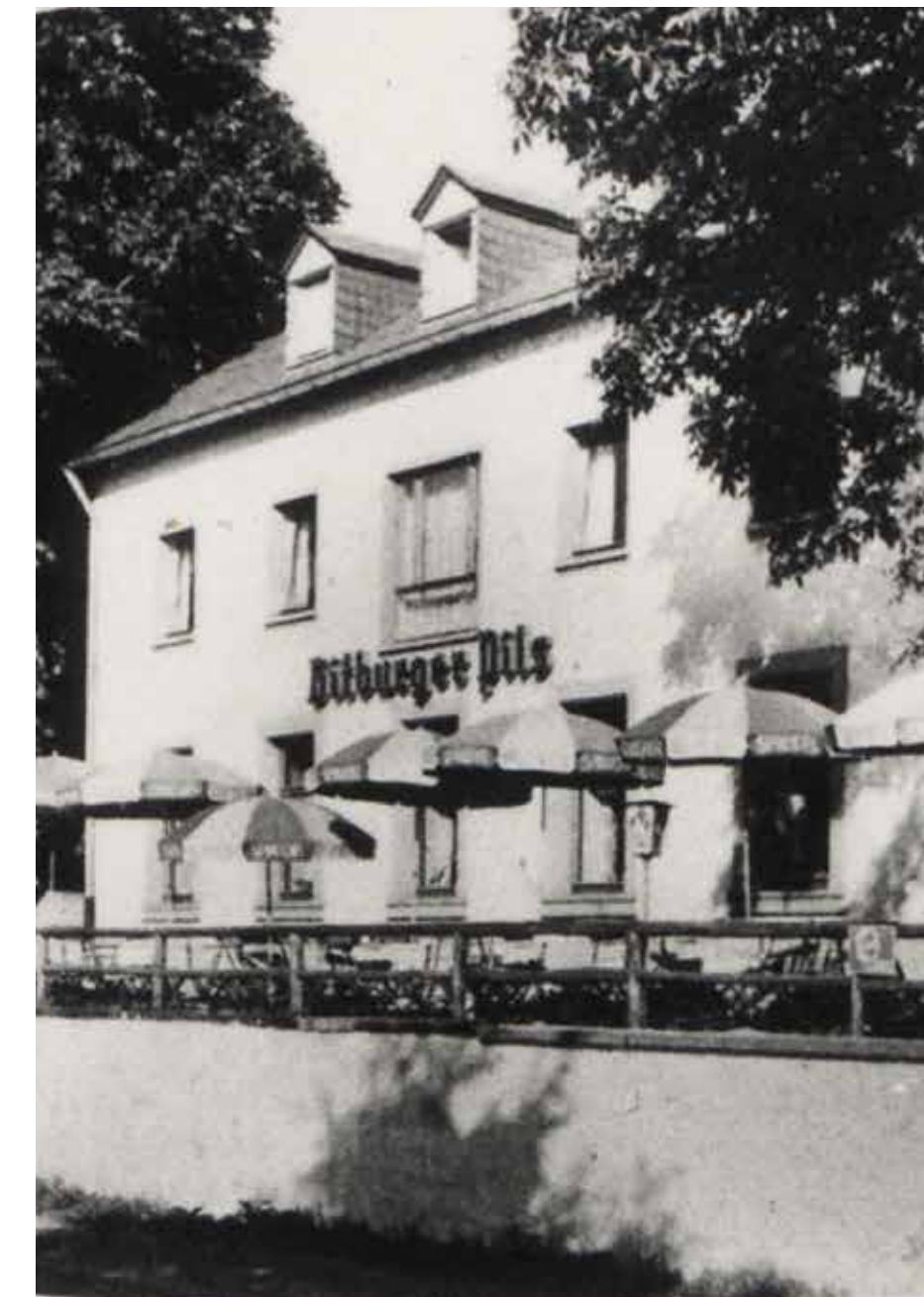
**Öffnungszeiten**  
 Biergarten: Di. - So. ab 11.00h | Bei schlechter Wetterlage geschlossen  
 Smoker: Di. - Do. ab 17.00h - 22.00h | Fr. & Sa. ab 16.00h - 22.00h | So. ab 12.00h - 21.00h  
 Sonntag: Küche hat durchgehend von 12.00h - 20.30h geöffnet  
 Montag: ist ganztägig Ruhetag, außer an Feiertagen haben wir geöffnet



Wir akzeptieren in unserem Restaurant EC Karten oder Bargeld. Keine Kreditkarten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

# Natur erleben!

## DIE ZEITUNG FÜR UNSEREN NATURBIERGARTEN



## TRADITIONSGASTSTÄTTE IN FÜNFTER GENERATION!

Der Estricher Hof ist Anziehungspunkt für Trierer, Konzer und Besucher der Region und das seit über 100 Jahren. Was 1909 mit einem Schützenhof und Gasthaus begann, ist heute ein in der Region bekanntes und beliebtes 3-Sterne- Hotel & -Restaurant.

Rittmeister Carl Hellvoigt und seine Ehefrau Juliane, die Urgroßeltern der heutigen Betreiber, haben die Familientradition gegründet.

In den 20er und 30er Jahren trafen sich viele Trierer und Konzer an jedem Wochenende zum Tanzabend unter dem Motto: "Wir gehen nach Sekbach". Selbst heute nennen noch viele unserer älteren Stammgäste den heutigen Estricher Hof liebevoll "Sekbach", erzählt Brigitte Funk, die den Betrieb zusammen mit ihrem Bruder Karl Hellvoigt jr. in vierter Generation führt.

1959 wurde das Gasthaus, gezeichnet von den Kriegszeitern, vom Enkel des Gründers, Karl Hellvoigt umgebaut. Als aber 1978 die Bundestraße 51 ausgebaut und höher gelegt wurde, musste der alte Estricher Hof weichen, zusammen mit dem Schützenverein, den er fast zwanzig Jahre beheimatet hatte. Im Frühjahr 1980 bezog der neue Estricher Hof dann sein heutiges Gebäude und die Betriebsstätte.

„Die Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme“,...

... formulieren die Inhaber ihr Betriebsmotto nach Thomas Morus.

Getreu dieses Wahlspruchs wird das Hotel Estricher Hof heute bereits in fünfter Generation als Familienbetrieb weitergeführt.



Nach diversen Umbauten und aufwendigen Renovierungen präsentiert sich der heutige Estricher Hof als ein 3-Sterne Komfort-Hotel mit einem modern geführten Restaurant und einem breit gefächerten Angebot an regionalen und überregionalen Speisen und einem ausgezeichnetem Service.


Wir sind immer wieder gerne für Sie da!



GENIEßEN SIE DIE ANGENEHME RUHE UND GÖNNEN SIE SICH FRISCH GEGRILLTES AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

# BIERE

## FASSBIERE

Bitburger Pils		0,40l	4,00€
Schuss <sup>4</sup>			4,00€
Radler <sup>1,2</sup>			4,00€
Cola Bier <sup>1,2,4,6</sup>			4,00€

## FLASCHENBIERE & VIEZ

Bitburger 0,0%		0,33l	3,50€
Bitburger Radler 0,0%			3,50€
Kraftbräu Pils			3,80€
Erdinger alkoholfrei		0,50l	4,00€
Kraftbräu Weizen mit Coca-Cola <sup>1,2,4,6</sup>		4,90€	4,90€
Kraftbräu mit Bananensaft			4,90€
Viez vom Scherf aus Waldrach		0,40l	3,20€
Viez-Sprudel			3,00€
Viez-Cola			3,20€

# HOT & COLD SPECIALS

Kalte Erdbeermilch	3,80€
Kalte Maracujamilch	3,80€
Kalte Bananenmilch	3,80€

Kalter Latte Macchiato	3,00€
Kalter Caramel Latte Macchiato	3,80€
Kalter Vanille Latte Macchiato	3,80€

Kalte Schokolade	3,00€
Kalte Bananenschokolade	3,80€
Kalter Chococcino mit Espresso	3,80€

Heiße Schokolade	3,00€
Heiße Erdbeer Schokolade	3,50€
Heiße BananenSchokolade	3,50€

Chocochino	3,50€
Cappucino Haselnuss	3,80€
Cappucino Baileys	3,80€

Latte Macchiato Baileys	3,80€
Latte Macchiato mit: Caramel, Vanille, Schokolade, Lebkuchen, Zimt oder mit Haselnuss verfeinert	3,80€

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell, Medium, Sprudel	0,25l 2,30€
	0,75l 5,80€

Apfelschorle	0,40l 4,00€
Fanta, Cola, Cola Light, Sprite, Spezi <sup>1,2,4,6</sup>	4,00€

Apfelsaft Naturtrüber Apfelsaft	4,00€
Tomatensaft Konzentrat / gesalzen & gewürzt	4,00€
Ananassaft Konzentrat / Nektar 50% Fruchtgehalt	4,00€
Kirschsaff Konzentrat / Nektar 35% Fruchtgehalt	4,00€
Maracujasaft Konzentrat / Nektar 25% Fruchtgehalt	4,00€
Bananennektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.	4,00€
Orangensaft, Grapefruitsaft, Multisaft jeweils Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€

Bitter Lemon Flasche <sup>1,2,4,5</sup>	0,20l 3,50€
Tonic Water Flasche <sup>1,2,5</sup>	3,50€
Ginger Ale	3,50€

## APERITIF FRESH & PEPPIG

Aperol Spritz 4cl Aperol mit Riesling Sekt	5,80€
Waldbeere-Likör kleine Erdbeeren & Riesling Sekt	5,80€
Holunderblüte mit Riesling Sekt	5,80€
Alkoholfreier Hauscocktail Passionsfrucht & Fruchtsäfte	4,80€

# SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Williams Christ	2cl 4,80€
Baileys	4cl 4,50€
Sambucca	2cl 3,00€
Grappa	2cl 4,80€
Tequila Gold	2cl 3,80€

Weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service

# TEE & KAFFEE

Tasse Kaffee	2,50€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50€
Kännchen Kaffee	4,80€
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,80€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	3,00€
Espresso Corretto	3,50€
Cappuccino Panna	3,50€
Cappuccino Italiano	3,00€
Caffé Latte	3,00€
Latte Macchiato	3,00€

Irish Coffee	5,90€
Pharisäer	5,00€
Rüdesheimer Kaffee	5,00€
Grog	3,90€

Glas Tee von Ronnefeldt	2,80€
Kännchen Tee von Ronnefeldt (Für Zwei)	8,00€
Tee mit Rum	4,50€



# GERICHTE AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

Knackiger Sommersalat mit haus eigenem Dressing, mariniertem Hühnerbrustfilet an Rohkost & Anti Pasti & Bauernbrot	13,80€	2 marinierte Scampispiße auf sommerlichem Salatbouquet an Anti Pasti, Fetakäse & Kräuteroliven mit Honig Balsamico Dressing, Bauernbrot	14,20€
Black Angus Green Feed aus Karl's Smoker mit BBQ-Sauce, hausgemachter Kräuterbutter & Bauernbrot - 220g Rohgewicht	19,50€	Estricher Hof Topf aus Karl's Smoker Rind- & Schweinemedaillons mit frischen Champignons in Creme & gebratenen Eifeler Kartoffelchen	17,20€
- 350g Rohgewicht	23,60€	Sommerliches Salatbouquet mit gebackenem Gazigrillkäse, Balsamico-Honig-Dressing und Bauernbrot	12,80€
Lachstöpfchen auf mediterranem Gemüse an gebratenen Eifeler Kartoffelchen & Biergartendip a part	15,80€	Hausgemachte Flammkuchen mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenem Mozzarella + Speckwürfel & Zwiebelringen	9,50€
Schweizer Wurstsalat <sup>(1,5,10)</sup> in Essig-Öl Dressing mit Zwiebeln, Gürkchen & Bauernbrot	7,80€	+ Fetawürfel, Oliven, Kirschtomaten & Knoblauch verfeinert	10,50€
Hähnchenspieß mit knackigem mediterranem Gemüse an hausgemachter Kräuterbutter & BBQ Sauce	12,50€	+ Räucherlachs	12,90€
Großer Black Angus Burger aus Karl's Smoker 100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurkenscheibe, Käse, an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Süßkartoffelpommes	13,50€	Paniertes Schnitzel vom Jungschwein - "Wiener Art" mit Pommes Frites	12,90€
Grillspieß "Spezial" aus Karl's Smoker Medaillons vom Schweinefilet im Rauchfleischmantel am Spieß mit Zwiebeln, frischer Paprika & Zucchini BBQ-Sauce & hausgemachter Kräuterbutter	16,80€	- mit frischen Champignons in Creme & Pommes Frites	14,50€
Hüttenburger Bratwurstschnecke von der Klüsserather Metzgerei Hölzemer, Honig-Senf-Sauce, Tomatenscheibe & Käse überbacken mit Pommes frites	11,80€	Nur für die „Lütten“ - Kleines Schnitzelchen mit Pommes Frites (Ketchup/Mayonnaise)	8,80€
Veggi Burger Gazigrillkäse mit Kartoffelgemüserosti, BBQ Sauce, mit Käse überbacken & Süßkartoffelpommes	12,80€	- Chicken Nuggets mit Pommes frites (Ketchup/Mayonnaise)	7,90€
<b>Beilagen:</b>			
Bunter Salatteller	3,90€	Gebratene Eifeler Kartoffelchen	4,00€
Pommes frites	3,90€	Süßkartoffelpommes	3,90€
Mediterranes Gemüse	4,50€	Speckbohnen	4,20€
Backkartoffeln mit Dipp Ketchup, Mayonnaise je 0,30€	4,00€	Hausgemachter Biergartendip mit 1 Scheibe Bauernbrot	2,00€

# EIS

Früchtebecher Vanille-, Erdbeereis, frische Früchte, Sirup & Sahnehaube	7,50€	Eiskaffee - Gut gekühlt Vanille-Eis mit ungesüßtem Kaffee und Sahnehaube	4,80€	Eierlikörtraum Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahnehaube	5,80€	Eisbecher - mit drei Eissorten - mit Sahnehaube	4,20 € 4,90 €
Schoko-Vanille-Becher Schokoladen-Eis mit Vanillesauce benetzt. Vanille-Eis mit Schokosauce benetzt. Schokoraspiel, Sahnehaube	5,80€	Schwarzwald-Becher Vanille- und Schokoladeneis auf Schattenmorellen Kirschwasser, Sahnehaube	5,90€	Café Roma Eiscreme & Kaffeeликör trifft auf doppelter Espresso	5,80€		

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenliste!

1) koffeinhaltig, 2) farbstoff, 3) konservierungsstoffe, 4) chininhaltig

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwefelt, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) mit Phosphat, 11) mit Milcheiweiß, 12) mit Süßungsmittel, 13) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 14) auf der Grundlage z. B.: Sorbit, 15) enthält eine Phenylalaninquelle, 16) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken