

WEIN IST POESIE IN FLASCHEN

ROTWEIN

	0,2l	0,75l	
Côtes du Rhône AC <i>Mommessin, Château de Domazan / Rhône</i> Rubinrote Farbe, feine und komplexe Struktur, delikater Duft, herrliches Fruchtspiel nach Waldbeeren.	6,50€		
Spätburgunder trocken <i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Intensives Bouquet reifer Früchte Johannisbeeren und Schwarzfrucht	7,00€	26,00€	
Pinot Noir Réserve <i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Im Barrrique gereift überzeugt dieser Pinot Noir mit feinwürzigen, fruchtigen Noten von schwarzen Beeren, Kaffee, Tabak und Räucher- speck im Bouquet. Ein intensiver und aromatischer Rotwein aus dem kleinen Eichenholzfass, der sich zart und seidig an den Gaumen schmiegt.	39,90€		
Dornfelder feinherb <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ein unkomplizierter, duftiger & körperreicher Wein, blaurot in der Farbe. Im Geschmack nachhaltig mit milder Säure.	6,50€	24,00€	
Hensel und Gretel, trocken <i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt/Pfalz</i> Würzig fruchtig, mit beerigen Charakter, begeistert dieser reinrassige Cabernet Sauvignon, fein abgestimmt. Auch das Tannin und der Abgang mit Cassis- & Brombeeraroma überzeugt auf ganzer Linie.	8,50€	31,50€	

INTERNATIONALE ROTWEINE

	0,75l	
Frankreich Trocard "Bordeaux supérieur AC" <i>Château Trocard, Bordeaux</i> Klassischer Bordeaux aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Elegant im Geschmack, feingliedrige Vanille-Noten.	25,00€	
Italien Primitivo Salento IGP- Don Cosimo <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.	26,00€	
Barbera d'Alba DOC <i>G. D. Vajra, Piemont</i> Die Rebsorte Barbera zeigt immer Kirschnoten. Im Duft Blütenaromen. Ein eleganter, vielschichtiger Italiener.	33,00€	
Spanien Castillo de Almansa tinto <i>Bodegas Piqueras, La Mancha/Valdepusa</i> Rotwein mit intensivem Kirscharoma, im Geschmack Johannisbeeren und etwas Zimt. Rebsorte Garnacha.	25,00€	

ROSÉ

	0,2l	0,75l
Oberemmeler Karlsberg Spätburgunder Rosé trocken <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ein kraftvoller, intensiver, fruchtbetonter Wein mit einer Nase von Erdbeere, brillant in der Farbe.	6,50€	24,00€
Spätburgunder Rosé feinherb <i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Sommer Rosé! Frisch, viel Frucht und wunderbar saftig	7,00€	26,00€
Rosé Haus Klosterberg (Pinot Noir) <i>Weingut Markus Molitor, Bernkastel</i> Die Trauben für diesen Pinot Noir Rosé wachsen auf verschiedenen Schieferböden der Mittelmosel. Der zart lachsfarbene, reinsortige Pinot Noir besticht durch kirschtige Fruchtigkeit, Grapefruit-Noten und würziger Schiefer-Mineralität.	30,00€	

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
Weißburgunder trocken <i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Herrliche Fruchtaromen, Pfirsich und Melone, junge, erfrischende Art, vollmundig und säurearm.	7,00€	26,00€
Riesling trocken <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Dieser trockene Saar-Riesling ist ein rassiger, eleganter und feinsaftiger Klassiker. Würzig im Bukett.	6,50€	
Grauer Burgunder trocken Dieser wunderbare Grauburgunder erinnert im Duft an gelbe Früchte, Nüsse und Kräuter und zeigt am Gaumen volle Frucht, zarte Würze, harmonische Säure und einen vollmundigen Abgang.	7,00€	26,00€
Hensel und Gretel <i>Die Trauben dafür wurden in der Dürkheimer und Ellerstadter Feldmark geerntet und gemeinsam vinifiziert.</i> Thomas Hensel und Markus Schneider beschreiten ja seit Langem gemeinsame Wege und haben sich dabei nicht "Im Wald verirrt", sondern sind im Weinberg auf etwas Leckeres gestoßen.	8,50€	31,50€
Cuvée Muschelkalk trocken <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Trockener Cuvée von Elbling, Weißburgunder & Grauburgunder. Passt ideal zu leichten Speisen & Spargelgerichten	7,00€	26,00€
Saar Riesling trocken <i>Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar</i> Trockener Riesling von der Saar - Ein rassiger, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Reife, gelbe Früchte, Aprikose & Fliederduft	32,00€	
Chardonnay trocken <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> 4 Monate im Holzfass, leicht rauchig, vanillig, Melonen- & Bananenaroma	27,50€	
Riesling feinherb <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ausgewogener Riesling mit aparter Fruchtsäure	6,50€	
Grauburgunder Gris de Gris <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Dieser Wein ist ein kräftiger, roséfarbener, aromatisch-cremiger Grauburgunder. Aromen: Aprikose, Birne, getrocknete Früchte. Auf Muschelkalkboden gewachsen bringt er eine explodierende Mineralität. Herstellungsart: hochreife, dunkelgrau-rot gefärbte Trauben werden entrappt (Beerestiele entfernt). Mit den Beerenhäuten wird der Most 3 Tage ein gemischt. Dabei kommt die Farbe aus den Beerenhäuten in den Most / später Wein.	29,50€	
Rotschiefer feinherb <i>Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar</i> Gelbe & rote Pfirsiche; Frische & sanfte Süße zugleich. Ein Kabinett mit wenig Alkohol. Die natürliche Fruchtsüße & die frische Säure halten sich souverän in Waage.	32,00€	
Riesling feinherb <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Ein Formidabler Saar-Riesling mit Prädikat. Feiner Pfirsich-, Aprikosen- und Zitrusduft, am Gaumen saftige, süßliche Frucht, zarter Schmelz, frische Säure und animierendes Süße-Säurespiel und feine Mineralität.	27,50€	
Riesling Graacher Himmelreich Kabinett fruchtsüß <i>Weingut J.J. Prüm, Bernkastel- Wehlen/Mosel</i> Ein Riesling- Kabinett der Versuchung: süßer Pfirsich & Passionsfrucht. Wenig Alkohol & dezent feine Süße.	43,00€	
Riesling Spätlese Alte Reben <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Dieser fruchtsüße Riesling ist eine Klasse für sich animierend, saftig und vollfruchtig mit betörenden Aromen von Pfirsichen, Aprikosen Kernobst und Zitrusfrüchten, zarten Kräuternoten, feiner Mineralität, viel Schmelz und großer Länge.	38,50€	
Oberemmeler Raul Riesling Spätlese <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Diese feine Spätlese beweist eindrucksvoll, warum Riesling als "König der Weißweine" bezeichnet wird.	6,50€	24,00€
Oberemmeler Rosenberg Riesling Auslese <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Hinterste Rosenkamm- Auslese edelsüß, grandios & betörend.	35,00€	

Vergessen Sie nicht zu reservieren!

Öffnungszeiten für Restaurant & Naturberggarten
Montag und Dienstag sind wir ausschließlich für unsere Hausgäste da, außer an Feiertagen haben wir geöffnet.
Mi. & Do. 16-22.30h, Küche: 17.30-21.30h, Smoker: 17-21h (bei guter Wetterlage)
Fr. & Sa. 11-23h, Küche: 11.30-14h & 17.30-21.30h, Smoker: 17-21.30h (bei guter Wetterlage)
So. 11-21h, Küche: 11.30-14.30h & 17.30-20.30h, Smoker: 15-20h (bei guter Wetterlage)

Natur erleben!

DIE ZEITUNG FÜR UNSEREN NATURBIERGARTEN

FAMILIENUNTERNEHMEN IN FÜNFTER GENERATION!

„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!

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 Kriegszeiten, vom Enkel des Gründers, Karl Hellvoigt umgebaut. Als aber 1978 die Bundesstraße 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.



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 ⁴			4,00€
Radler ^{1,2}			4,00€
Cola Bier ^{1,2,4,6}			4,00€

FLASCHENBIERE & VIEZ

Bitburger 0,0%		0,33l	3,80€
Bitburger Radler 0,0%			3,80€
Kraftbräu Pils			3,80€
Trierer Petrusbräu			3,80€
Erdinger alkoholfrei		0,50l	4,50€
Kraftbräu Weizen mit Coca-Cola ^{1,2,4,6}			4,80€
Kraftbräu Weizen mit Bananennektar			5,20€
Viez vom Fass		0,40l	3,50€
Viez-Sprudel			3,20€
Viez-Cola			3,50€
Viez-Limo			3,50€

HOT & COLD SPECIALS

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 Bananenschokolade	3,50€

Chocochino	3,50€
Cappuccino Haselnuss	3,80€
Cappuccino 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 ^{1,2,4,6}	4,00€
Apfelsaft Naturtrüber Apfelsaft	4,00€
Tomatensaft Konzentrat / gesalzen & gewürzt	4,50€
Ananassaft Konzentrat / Nektar 50% Fruchtgehalt	4,50€
Maracujanektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.	4,50€
Kirschnektar Konzentrat / Nektar 35% Fruchtg.	4,00€
Bananennektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.	4,00€
Johannisbeernektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.	4,80€
Orangensaft, Grapefruitsaft, Multisaft jeweils Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€
Bitter Lemon Flasche ^{1,2,4,5}	0,20l 3,50€
Tonic Water Flasche ^{1,2,5}	3,50€
Ginger Ale	3,50€

APERITIF FRESH & PEPPIG

Aperol Spritz 4cl Aperol mit Riesling Sekt	6,80€
Waldbeere-Likör kleine Erdbeeren & Riesling Sekt	6,80€
Holunderblüte mit Riesling Sekt	6,80€
Alkoholfreier Hauscocktail Passionsfrucht & Fruchtsäfte	5,80€

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Alte Marille	40% vol.	2cl	4,80€
Alte Williams Birne	40% vol.	2cl	4,80€
Alte Himbeere	40% vol.	2cl	4,80€
Sambucca	40% vol.	2cl	3,00€
Ouzo	38% vol.	2cl	3,00€

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

Mariniertes Filet vom Hühnchen auf Salatbouquet mit hauseigenem Dressing, Rohkost und Anti Pasti	15,90€	Grillspieß mit Schweinefilet Rauchfleisch, Zwiebeln, Zucchini und Paprika bespickt, BBQ Sauce und Kräuterbutter, Steakhouse Pommes	17,80€
--	--------	--	--------

Black Angus Green Feed aus Karl's Smoker mit BBQ Sauce, hausgemachte Kräuterbutter, Backkartoffel mit würzigem Dipp		Estricher Hof Töpfchen Medallions vom Schweinefilet mit Champignons in Creme Gebratene Kartoffelchen	18,00€
- 200g Rohgewicht	19,40€	Flammkuchen mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenem Mozzarella	
- 300g Rohgewicht	25,80€	+ Speckwürfel & Zwiebelringen	9,80€
- 350g Rohgewicht	29,80€	+ Fetawürfel, Oliven, Kirschtomaten & Knoblauch	10,90€
		+ Räucherlachs	13,90€

Black Angus Burger 100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurkenscheibe, Käse, an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Steakhouse Pommes	14,80€	Paniertes Schnitzel vom Jungschwein - "Wiener Art" mit Steakhouse Pommes	13,90€
--	--------	--	--------

Chicken Burger Mariniertes Hühnerbrustfilet, Salat, Tomate, Gurkenscheibe, Käse an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Steakhouse Pommes	14,50€	- mit frischen Champignons in Creme, Steakhouse Pommes	15,90€
---	--------	--	--------

Veggi Burger Grillkäse auf Kartoffelrösti, Honig-Senfsoße, Tomate, Gurke, Käse, Steakhouse Pommes	13,80€	Nur für die „Lütten“ - Kleines Schnitzelchen mit Pommes (Ketchup oder Mayonnaise)	8,80€
---	--------	---	-------

Marinierte kleine Hummerkrabben auf Salatbouquet mit hauseigenem Dressing, Rohkost und Anti Pasti	16,20€	- Chicken Nuggets mit Pommes (Ketchup oder Mayonnaise)	7,90€
---	--------	--	-------

Marinierte Lachsschnitte im Töpfchen Backkartoffel mit Dipp	16,90€	Beilagen: Bunter Salatteller 4,50€, Steakhouse-Pommes 4,00€, Süßkartoffel Pommes 5,50€, Backkartoffel mit würzigem Dipp 4,50€	Gebratene Kartoffelchen 4,50€, Biergarten Dipp mit rustikalem Brot 3,50€, Umbestellung auf Süßkartoffel-Pommes 2,00€, Aufpreis
---	--------	---	--

EIS

Früchtebecher Vanille-, Erdbeereis, frische Früchte, Sirup & Sahnehaube	7,90€	Eiskaffee Vanille-Eis mit ungesüßtem Kaffee und Sahnehaube	5,80€	Eierlikörtraum Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahnehaube	6,80€	Eisbecher - mit drei Eissorten + Sahnehaube	4,50 € 5,20 €
Schoko-Vanille-Becher Schokoladen-Eis mit Vanillesauce Vanille-Eis mit Schokosauce Sahnehaube	6,50€	Schwarzwald-Becher Vanille- und Schokoladeneis auf Schattenmorellen Kirschkör, Sahnehaube	6,90€	Cafe Roma Eiscreme & Kaffeeликör trifft auf doppelter Espresso	6,80€		

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