

WEIN IST POESIE IN FLASCHEN

ROTWEIN

	0,2l	0,75l
Côtes du Rhône AC trocken 6,50€ 32,50€ <i>Mommessin, Château de Domazan / Rhône</i> Rubinrote Farbe, feine & komplexe Struktur, delikater Duft, herrliches Fruchtspiel nach Waldbeeren.		(1l)
Spätburgunder trocken 7,00€ 26,00€ <i>Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel</i> Intensives Bouquet reifer Früchte: Johannisbeeren und Schwarzfrucht.		
Pinot Noir Réserve trocken 39,90€ <i>Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel</i> Im Barrique gereift überzeugt dieser Pinot Noir mit feinvürzigen, fruchtigen Noten von schwarzen Beeren, Kaffee, Tabak und Räucherspeck im Bouquet. Ein intensiver und aromatischer Rotwein aus dem kleinen Eichenholzfass, der sich zart und seidig an den Gaumen schmiegt.		
Dornfelder feinherb 6,50€ 24,00€ <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar</i> Ein unkomplizierter, duftiger & körperreicher Wein, blaurot in der Farbe. Im Geschmack nachhaltig mit milder Säure.		
Hensel und Gretel trocken 8,50€ 31,50€ <i>Cuvée Cabernet Sauvignon</i> <i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt / Pfalz</i> Würzig fruchtig, mit beerrigem Charakter, begeistert dieser reinsassige Cabernet Sauvignon, fein abgestimmt. Auch das Tannin und der Abgang mit Cassis- & Brombeeraroma überzeugt auf ganzer Linie.		

ROTWEIN

	0,75l
Frankreich Trocard "Bordeaux supérieur AC" 26,00€ <i>Château Trocard, Bordeaux</i> Klassischer Bordeaux aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Elegant im Geschmack, feingliedrige Vanille-Noten.	
Italien Primitivo Salento IGP- Don Cosimo 27,00€ <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.	
Barbera d'Alba DOC 33,00€ <i>G. D. Vajra, Piemont</i> Die Rebsorte Barbera zeigt immer Kirschnoten. Im Duft Blütenaromen. Ein eleganter, vielschichtiger Italiener.	
Spanien Castillo de Almansa tinto 26,00€ <i>Bodegas Piqueras, La Mancha / Valdepeña</i> Rotwein mit intensivem Kirscharoma, im Geschmack Johannisbeeren und etwas Zimt. Rebsorte Garnacha.	

ROSÉ

	0,2l	0,75l
Oberemmeler Karlsberg 6,50€ 24,00€ <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.		
Blanc de Noir feinherb, 100% Spätburgunder 7,00€ 26,00€ <i>Weingut Apel, Nittel / Obermosel</i> Im Glas helles lachsrot und klar. In der Nase: Walderdbeere, Honig- Wassermelone und Himbeere. Dazu frischer Sauerkirschkompott im Duft. Herrlich schön!		
Rosé Haus Klosterberg (Pinot Noir) trocken 32,00€ <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 kirschige Fruchtigkeit, Grapefruit-Noten und würziger Schiefer-Mineralität.		

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
Weißburgunder trocken 7,00€ 26,00€ <i>Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel</i> Herrliche Fruchtaromen, Pfirsich & Melone - junge, erfrischende Art, vollmundig & säurearm.		
Riesling trocken 6,50€ 32,50€ <i>Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel</i> Dieser trockene Saar Riesling ist ein rassiger, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Würzig im Bukett.		(1l)
Grauburgunder trocken 7,00€ 26,00€ <i>Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel</i> 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.		
Hensel und Gretel trocken 8,50€ 31,50€ <i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt / Pfalz</i> Cuvée aus Weiß- & Grauburgunder. Die Trauben dafür wurden in der Dürkheimer und Ellerstädter Feldmark geerntet und gemeinsam vinifiziert. 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.		
Elbling trocken 6,50€ 32,50€ <i>Weingut Apel, Nittel / Obermosel</i> Im Glas hellgelb und klar. Zitrusfrüchte steigen in die Nase. Frische Zitrone, Limette und herbe Grapefruit bilden eine Einheit. Ein Hauch Ananas, Mango und frische Minze geben den lebendigen Kick.		(1l)
Saar Riesling trocken 34,00€ <i>Weingut Van Volxem, Wültingen / Saar</i> Trockener Riesling von der Saar - Ein rassiger, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Reife, gelbe Früchte, Aprikose & Fliederduft.		
Riesling trocken - vom Muschelkalk 27,00€ <i>Weingut Apel, Nittel / Obermosel</i> Im Aussehen mittleres hellgelb und klar. In der Nase liegen zarte Apfel-, und Birnennoten. Ein Spaziergang im Kräutergarten: Zitronenbasilikum, Melisse, Minze und Zitronenthymian bilden ein buntes Gesamtbild. Maskulin steht die Kombination aus Säure und Mineralik im Raum.		
Riesling feinherb 6,50€ 32,50€ <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar</i> Ausgewogener Riesling mit apter Fruchtsäure.		(1l)
Helle Freude - Weißwein Cuvée feinherb 25,00€ <i>Weingut Apel, Nittel / Obermosel</i> Im Aussehen hellgelb, klar. In der Nase herrlicher Rosen- und Blütenduft. Zitrus und Limette tanzen Hand in Hand in der Sonne. Eine Prise grüner Pfeffer kitzelt in der Nase. Wiesenkräuter duften herrlich aromatisch. Sanft streicheln sie die Seele. Gelbe Pflaume und verführerische Quitte bilden ein sinnliches Paar. Gelbe Grapefruit-saftig frisch weckt den Geist.		
Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb 34,00€ <i>Weingut Van Volxem, Wültingen / 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.		
Oberemmeler Raul Riesling Spätlese 6,50€ 24,00€ <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar</i> Diese feine Spätlese beweist eindrucksvoll, warum Riesling als "König der Weißweine" bezeichnet wird.		
Oberemmeler Rosenberg Riesling Auslese 0,5l 29,00€ <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar</i> Hinterste Rosenkamm-Auslese edelsüß, grandios & betörend.		
Riesling Spätlese Alte Reben 38,50€ <i>Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel</i> Dieser fruchtsüße Riesling ist eine Klasse für sich anmierend, saftig und vollfruchtig mit betörenden Aromen von Pfirsichen, Aprikosen Kernobst und Zitrusfrüchten, zarten Kräuternoten, feiner Mineralität, viel Schmetz und großer Länge.		

FOLGEN & BEWERTEN SIE UNS ...



Öffnungszeiten für den Naturbiertgarten

Montag und Dienstag sind wir ausschließlich für unsere Hausgäste da, außer an Feiertagen haben wir geöffnet.

Mi. - Sa.: 15.00h - 22.30h, Küche + Smoker*: 17.00h - 21.30h
So. 11.00h - 21.00h, Küche + Smoker*: 15.00h - 21.00h

*Bei schlechter Wetterlage ist unser Smoker geschlossen

Vergessen Sie nicht zu reservieren!
info@estricher-hof.de, 0651 938040

Natur erleben!

DIE ZEITUNG FÜR UNSEREN NATURBIERGARTEN

FAMILIENUNTERNEHMEN IN Vierter 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

unserer älteren Stammgäste den heutigen Estricher Hof liebevoll "Sekbach", erzählt Brigitte Hellvoigt-Stampf, die den Betrieb zusammen mit ihrem Bruder Karl Hellvoigt jr. in vierter Generation führt.

„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 vierter 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!



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

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	Bitburger	0,30l	0,40l
Schuss		3,60€	4,50€
Radler		3,60€	4,50€
Cola Bier		3,60€	4,50€

FLASCHENBIERE & VIEZ

Bitburger 0,0%	Bitburger	0,33l	0,50l
Bitburger Radler 0,0%		3,80€	
Trierer Petrusbräu	Petrusbräu		3,80€
Malzbier			4,50€
Bitburger Landbier	Eifelbräu Landbier		4,90€
Erdinger alkoholfrei mit Coca-Cola mit Bananensaft	ERDINGER	4,90€	5,30€
Kraftbräu Weizen mit Coca-Cola mit Bananensaft	Kraftbräu	5,00€	5,40€
Bitburger 0,0% mit Sprudel mit Limo / Cola / Cola Zero	Bitburger	0,40l	4,50€
Porz Viez		3,50€	
		3,20€	
		3,50€	

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	2,80€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,80€
Kännchen Kaffee	5,00€
Kännchen Kaffee koffeinfrei	5,00€
Espresso	2,80€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	3,40€
Cappuccino Panna	3,80€
Cappuccino Italiano	3,40€
Cappuccino Italiano - große Tasse	3,80€
Caffè Latte	3,80€
Latte Macchiato	3,80€
Auf Wunsch mit Sirup verfeinert	+0,80€
Glas Tee von Ronnefeldt	3,00€

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Riesling Trester	40% vol.	5,80€
Alte Marille	40% vol.	5,80€
Alte Williams Birne	40% vol.	5,80€
Alte Himbeere	40% vol.	5,80€
Alte Kirsche	40% vol.	5,80€
Alte Quetsch	40% vol.	5,80€
Weinbergpflirschlikör	18% vol.	5,80€
Sambucca	40% vol.	3,00€
Ouzo	38% vol.	3,00€

Unser Service empfiehlt Ihnen gerne weitere Digestifs

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner	0,25l	0,75l
Naturrell, Medium, Sprudel	2,50€	6,00€
Fanta, Cola, Sprite, Spezi	0,30l	0,40l
Cola Zero	3,60€	4,50€
Alle Kindergetränke	0,20l	2,80€
Softgetränke & Säfte		
Bitter Lemon Flasche	0,20l	3,80€
Tonic Water Flasche		3,80€
Wild Berry Flasche		3,80€
Naturrüber Apfelsaft	0,30l	0,40l
Apfelsaft / 100% direkt gepresst	3,60€	4,50€
Orangensaft		3,60€
Konzentrat / 100% Fruchtgehalt		4,50€
Grapefruitsaft		3,60€
Konzentrat / 100% Fruchtgehalt		4,50€
Kirschnektar		3,60€
Sauerkirschnektar		4,50€
Konzentrat / 35% Fruchtgehalt		
Multisaft		3,60€
Konzentrat / 100% Fruchtgehalt		4,50€
jeweils als Schorle mit Mineralwasser		3,30€
		4,20€
Ananassaft		3,90€
Konzentrat / Ananasnektar		4,80€
100% Fruchtgehalt		
Maracujasaft		3,90€
Maracujanektar / Konzentrat		4,80€
25% Fruchtgehalt		
Johannisbeernektar		3,90€
25% Fruchtgehalt		4,80€
jeweils als Schorle mit Mineralwasser		3,60€
		4,50€
Regionaler Traubensaft		3,90€
vom Weingut Zilliken	0,30l	4,80€
auch als Schorle mit Mineralwasser	0,40l	3,60€
		4,50€

LONGDRINKS APERITIFS FRESH & PEPPIG

Pink Gin	8,90€
4cl fruchtiger Gin, Früchte und Tonic Water	
Tanqueray Gin	8,90€
4cl Gin, Tonic water	
Lillet Wild Berry	8,90€
5cl Lillet Blanc, Früchte und Wild Berry	
Aperol Spritz	6,90€
4cl Aperol mit Sekt	
Walderdbeeren-Likör	6,90€
mit kleinen Erdbeeren und Riesling Sekt aufgefüllt	
Hugo	6,90€
Holunderblüte mit Riesling Sekt	
Rosato Mio - Ramazotti	7,50€
5cl Ramazotti Aperitivo Rosato mit Riesling Sekt	

COCKTAILS IN DER FLASCHE

Sorten:
Sex on the Beach
Pink Grapefruit
Red Berry
 jeweils 275ml & 14,1% vol.
 6,50€ / Flasche



FEIERN SIE BEI UNS

Veranstaltungsleitung:
 Daniela Hölzemer
 info@estricher-hof.de



GERICHTE AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

Salatvariationen

mit hauseigenem Dressing, Rohkost & Anti Pasti	
+ mariniertem Grillkäse -VEGETARISCH-	15,40€
+ Falafel, ohne Anti Pasti -VEGAN-	16,80€
+ mariniertem Filet vom Hühnchen	17,20€
+ marinierten Scampis	18,50€

Black Angus Green Feed aus Karl's Smoker

mit BBQ Sauce und hausgemachter Kräuterbutter, Backkartoffel mit würzigem Dipp	
- 200g Rohgewicht	23,00€
- 300g Rohgewicht (Auf Anfrage gerne mehr)	34,80€

Veggie Burger	15,80€
Grillkäse auf Kartoffelrösti, Honig-Senfsoße, Tomate, Gurke, Käse, Steakhouse Pommes	

Chicken Burger	16,50€
Mariniertes Hühnerbrustfilet, Salat, Tomate, Gurke, Käse an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Steakhouse Pommes	

Falafel Burger -VEGAN-	16,90€
Veganer Käse, Vegane Burgersauce, Tomate, Gurke, Rucola	

Black Angus Burger	16,90€
100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Käse, an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Steakhouse Pommes	

Rainer's Bratwurst aus der Klüsserather Metzgerei mit Senf	10,90€
150g Rohgewicht, Steakhouse Pommes	
mit hausgemachter pikanter Currysauce	12,90€

Grillspieß vom Schweinefilet	19,80€
mit Rauchfleisch, Zwiebeln, Zucchini und Paprika bespickt, BBQ Sauce und Kräuterbutter, Steakhouse Pommes	

Estricher Hof Töpfchen	21,00€
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Creme, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	

Flammkuchen

mit Frischkäse, Frühlingzwiebeln & geriebenem Mozzarella	
+ Speckwürfel & Zwiebelringen	10,80€
+ Fetawürfel, Oliven, Rucola, Kirschtomaten & Knoblauch	12,80€
+ Räucherlachs	15,80€

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

- "Wiener Art" mit Steakhouse Pommes	15,40€
- mit frischen Champignons in Creme, Steakhouse Pommes	16,90€
- mit hausgemachter pikanter Currysauce, Steakhouse Pommes	16,90€

Nur für die „Lütten“ (bis 12 Jahre)

- Chicken Nuggets mit Pommes	8,50€
- Kleines Schnitzelchen mit Pommes	9,80€
- Spaghetti mit hausgemachter Bolognese	9,50€

Beilagen:

Bunter Salatteller	4,80€	Bratkartoffeln mit Speck	4,90€
Steakhouse Pommes	4,50€	und Zwiebeln	
Backkartoffel mit Biergarten Dipp	5,50€	Rustikales Brotkörbchen mit Biergarten Dipp	5,00€

EIS

Früchtebecher	8,90€	Eiskaffee	6,80€	Eierlikörtraum	7,50€	Eisbecher	5,20€
Vanille-, Erdbeereis, frische Früchte der Saison, Sirup & Sahnehaube		Vanille-Eis mit ungesüßtem Kaffee und Sahnehaube		Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahnehaube		mit drei Eissorten + Sahnehaube	6,70€
Schoko-Vanille-Becher	7,50€	Schwarzwald-Becher	7,50€	Joghurtbecher	7,80€	Eiscreme	je Bällchen
Schokoladen-Eis mit Vanillesauce		Vanille- und Schokoladeneis auf Schattenmorellen		Joghurteis auf Fruchtsalat mit Joghurt aufgefüllt		Vanille, Schoko, Erdbeer, Joghurt	1,80€
Vanille-Eis mit Schokosauce		Kirschlikör, Sahnehaube				Walnuss	2,00€
Sahnehaube						Sahne Aufpreis	1,50€
Mango- oder Zitronensorbet	5,80€	mit Riesling Sekt aufgeossen +2,50€					

NUR MIT VORABRESERVIERUNG
REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET
 inkl. Säfte, Kaffeevariationen, Mineralwasser & Riesling Sekt
 21,80 € p.P.