

# WEIN IST POESIE IN FLASCHEN

## ROTWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Côtes du Rhône AC</b> ..... 5,80€		
<i>Mommessin, Château de Domazan / Rhône</i> Rubinrote Farbe, feine und komplexe Struktur, delikater Duft, herrliches Fruchtspiel nach Waldbeeren.		
<b>Spätburgunder trocken</b> ..... 5,80€ 21,50€		
<i>Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel- Obermosel</i> Intensives Bouquet reifer Früchte Johannisbeeren und Schwarzfrucht		
<b>Steinkaul Rotwein Cuvée trocken</b> ..... 7,20€ 26,40€		
<i>Weingut Fürst, Metzdorf/Mittelmosel</i> Ein Rotwein Cuvée aus Pinot Noir & Dornfelder, die bis zu 3 Jahre in kleinen Eichenholzfässern reift. Tiefschwarz, samtige Tannine, intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere & Kirsche, feine Note von Zartbitterschokolade & Vanille.		
<b>Dornfelder feinherb</b> ..... 5,80€ 21,50€		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ein unkomplizierter, duftiger & körperreicher Wein, blaurot in der Farbe. Im Geschmack nachhaltig mit milder Säure.		
<b>Dornfelder trocken</b> ..... 24,80€		
<i>Weingut Fürst, Metzdorf/Mittelmosel</i> Ein Charmeur, sagen viele. Dieser Ruf ist wohlverdient: dieser Dornfelder besitzt Eleganz, Farbtiefe, und schmeckt nach vielen dunklen Früchten. Einfach lecker!		
<b>Rings Roter Satz trocken</b> ..... 25,80€		
<i>Weingut Rings, Freinsheim/Pfalz</i> Rotweincuvée aus den Rebsorten Portugieser und St. Laurent; fruchtig, brombeerig. 11 Monate im großen Holzfass gereift. Vom Weinmagazin Falstaff hoch gelobt!		
<b>Hänsel und Gretel, trocken</b> ..... 28,80€		
<i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt/Pfalz</i> Würzig fruchtig mit beerigem Charakter begeistert dieser reinrassige Cabernet Sauvignon. Fein abgestimmt auch das Tannin und der Abgang mit Cassis- und Brombeeraroma.		

## INTERNATIONALE ROTWEINE

	0,75l
<b>Frankreich</b>	
<b>Trocard "Bordeaux supérieur AC"</b> ..... 24,80€	
<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> ..... 24,80€	
<i>Cantine Due Palme, Apulien</i> Kräftig trockener Rotwein, tiefdunkle Farbe, würzig im Geschmack, fast süßliche Note durch das vollreife Lesegut, im Duft Veilchennoten.	
<b>Barbera d'Alba DOC</b> ..... 31,80€	
<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> ..... 22,90€	
<i>Bodegas Piqueras, La Mancha/Valdepeña</i> Rotwein mit intensivem Kirscharoma, im Geschmack Johannisbeeren und etwas Zimt. Rebsorte Garnacha.	

### 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  
Sonntag: Küche hat durchgehend von 12.00h - 21.00h geöffnet  
Montag: ist ganztägig Ruhetag, außer an Feiertagen haben wir geöffnet

Vergessen Sie nicht zu reservieren!



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

## WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Weißburgunder trocken</b> ..... 5,80€ 21,50€		
<i>Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Herrliche Fruchtaromen, Pfirsich und Melone, junge, erfrischende Art, vollmundig und säurearm.		
<b>Riesling trocken</b> ..... 5,80€		
<i>Weingut Hellershof-Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Dieser trockene Saar Riesling ist ein rassischer, eleganter und feinsaftiger Klassiker. Würzig im Bukett		
<b>Riesling feinherb</b> ..... 5,80€		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ausgewogener Riesling mit aparter Fruchtsäure		
<b>Oberemmler Raul Riesling Spätlese</b> ..... 5,80€ 21,50€		
<i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Diese feine Spätlese beweist eindrucksvoll, warum Riesling als "König der Weißweine" bezeichnet wird. Mineralisch im Geschmack besitzt sie eine elegante Fruchtsüße und verweilt noch lange angenehm am Gaumen		
<b>Auxerrois Trocken</b> ..... 6,50€ 24,40€		
<i>Weingut Fürst, Metzdorf/Mittelmosel</i> Saftig, würzig und rund; ein römischer Stadthalter wollte die Rebsorte roden lassen, doch die Gutsherren der Grafschaft Auxerre waren listig und konnten Sie bewahren.		
<b>Saar Riesling trocken</b> ..... 5,80€ 28,80€		
<i>Weingut Van Volxem, Wiltigen/Saar</i> Trockener Riesling von der Saar - Ein rassischer, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Reife gelbe Früchte, Aprikose & Fliederduft		
<b>Graacher Domprobst Kabinett</b> ..... 5,80€ 29,80€		
<i>Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen/Mosel</i> Dieser Riesling reift mehrere Monate auf der Feinhefe. Ein Drittel wird im Eichenfuderfass ausgebaut. So entsteht ein sehr komplexer, dichter & stoffiger Wein mit exklusivem Schiefererton, Nuancen von reifen gelben Früchten & fein eingebundener Säure.		
<b>Pinot Blanc</b> ..... 6,00€ 30,80€		
<i>*Wehlener Klosterberg (Weißburgunder) trocken</i> <i>Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen/Mosel</i> Eleganter Weißburgunder mit Duft nach Holunderblüten & Honig, Aromen nach gelben Früchten, Mirabellen		
<b>Grauburgunder trocken</b> ..... 25,50€		
<i>Weingut Matthias Hild, Wincheringen/Mosel</i> Kerniger Grauburgunder mit Kraft und feinem Kauterton. Spritzig erfrischend mit nussigem Geschmack.		
<b>Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb</b> ..... 27,40€		
<i>Weingut Van Volxem, Wiltigen/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>Bernkasteler Badstube Spätlese feinherb</b> ..... 32,90€		
<i>Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen/Mosel</i> Riesling, Saar & Schiefer, vollmundig und animierend. Die milde Säure und die feine Süße machen den Wein besonders rund & harmonisch		
<b>Riesling Graacher Himmelreich Kabinett fruchtsüße</b> ..... 31,80€		
<i>Weingut J.J. Prüm, Bernkastel-Wehlen/Mosel</i> Ein Riesling- Kabinett der Versuchung: süßer Pfirsich & Passionsfrucht. Wenig Alkohol und dezent feine Süße.		

## ROSÉ

	0,2l	0,75l
<b>Oberemmler Karlsberg</b> ..... 5,80€ 21,50€		
<i>Spätburgunder Rose 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 Rose feinherb</b> ..... 5,80€ 21,50€		
<i>Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel</i> Sommer Rosé! Frisch, viel Frucht und wunderbar saftig		
<b>Rotling Trocken</b> ..... 6,00€ 22,50€		
<i>Weingut Fürst, Metzdorf/Mittelmosel</i> Fruchtiger Cuvée von roten & weißen Trauben, Elbling & Dornfelder Aromen von Erdbeeren & Waldfrüchten. Knackig, frisch - wie frisch verliebt		

# 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 3,80€
Schuss <sup>4</sup>		3,80€
Radler <sup>1,2</sup>		3,80€
Cola Bier <sup>1,2,4,6</sup>		3,80€

## FLASCHENBIERE

Bitburger 0,0%		0,33l 3,00€
Bitburger Radler 0,0%		3,00€
Malzbier		3,00€
Kraftbräu Pils		3,00€
Erdinger alkoholfrei		0,50l 3,80€
Kraftbräu Weizen mit Coca-Cola <sup>1,2,4,6</sup> mit Bananensaft		4,00€ +0,50€ +0,50€

# TEE & KAFFEE

Tasse Kaffee	2,10€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,10€
Kännchen Kaffee	4,00€
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,00€
Espresso	2,10€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	2,50€
Espresso Corretto	2,70€
Cappuccino Panna	3,00€
Cappuccino Italiano	2,90€
Caffé Latte	2,80€
Latte Macchiato	2,80€
Irish Coffee	5,50€
Pharisäer	4,50€
Rüdesheimer Kaffee	5,00€
Grog	3,50€
Glas Tee von Ronnefeldt	2,50€
Kännchen Tee von Ronnefeldt (Für Zwei)	8,00€
Tee mit Rum	4,50€

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner	0,75l 5,50€
Naturell, Medium, Sprudel	
Mineralwasser	0,40l 2,50€
Apfelschorle	3,80€
Eistee <sup>1,4</sup>	3,80€
Fanta, Cola, Cola Light, Sprite, Spezi <sup>1,2,4,6</sup>	3,80€
Apfelsaft Naturtrüber Apfelsaft	4,00€
Orangensaft Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€
Grapefruitsaft Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€
Ananassaft Konzentrat / Nektar 50% Fruchtgehalt	4,00€
Tomatensaft Konzentrat / gesalzen & gewürzt	4,00€
Bananensaft Bananenektar / 25% Fruchtgehalt	4,00€
Kirschsaff Konzentrat / Nektar 35% Fruchtgehalt	4,00€
Multisaft Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€
Maracujasaft Konzentrat / Nektar 25% 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€

# HOT & COLD SPECIALS

Kalte Erdbeermilch	3,50€
Kalte Maracujamilch	3,50€
Kalte Bananenmilch	3,50€
Kalter Latte Macchiato	3,00€
Kalter Caramel Latte Macchiato	3,50€
Kalter Vanille Latte Macchiato	3,50€
Kalte Schokolade	3,00€
Kalte Bananenschokolade	3,50€
Kalter Chococcino mit Espresso	3,00€
Heiße Schokolade	3,00€
Heiße Erdbeer Schokolade	3,50€
Heiße BananenSchokolade	3,50€
Chocochino	3,00€
Cappuccino Haselnuss	3,00€
Cappuccino Bailsy	3,00€
Latte Macchiato Bailsy	3,00€
Latte Macchiato mit: Caramel, Vanille, Schokolade, Lebkuchen, Zimt oder mit Haselnuss verfeinert	3,80€



# GERICHTE AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

7 Hähnchenflügel (Flieten)	8,40€	Hausgemachte Flammkuchen mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenen Mozzarella + Speckwürfel & Zwiebelringen	8,90€
Herzhafte krosse Flieten mit hauseigener Gewürzmischung (auch zum Mitnehmen)		+ frischen Champignons & Kirschtomaten	9,80€
Flieten-Salat	9,80€	+ Räucherlachs	11,80€
Knackige frische Sommersalate mit hauseigenem Dressing und 4 krosse Flieten		Schnitzel - "Wiener Art" mit Pommes frites	10,90€
Saftiges Black Angus Steak aus Karl's Smoker mit BBQ-Sauce & hausgemachter Kräuterbutter		- mit frischen Champignons in Creme & Pommes frites	12,90€
MEN's CUT 350g Rohgewicht	22,90€	Estricher Hof Töpfchen aus Karl's Smoker	15,90€
LADIE's CUT 220g Rohgewicht	18,90€	Rind- & Schweinemedaillons mit Champignons in Creme & Eifeler Bratkartoffelchen	
Marinierter Stremellachs aus Karl's Smoker an knackigem Sommersalat in Balsamico- Honig- Dressing	13,90€	Sommerliches Salatbouquet mit Grillkäse & Balsamico- Honig Dressing	11,80€
Schweizer Wurstsalat <sup>(1,5,10)</sup> in Essig-Öl Tunke mit Zwiebeln, Gürkchen & Bauernbrot	7,80€	Nur für die „Lütten“ - 3 Flieten mit Pommes frites (Ketchup/Mayonnaise)	5,50€
Hennetöpfchen aus Karl's Big Green Egg in Pesto marinierte Hühnerbrustfilet mit Backkartoffel & Dipp	11,80€	- Chicken Nuggets mit Pommes frites (Ketchup/Mayonnaise)	6,90€
Großer Black Angus Burger aus Karl's Smoker mit Salat, Tomate & Gurkenscheiben an hauseigener Spezial- Burger- Sauce und Käse	11,80€	Beilagen: Bunter Salatteller	3,50€
Wingersteak 300g Rohgewicht aus Karl's Smoker mit BBQ-Sauce & hausgemachter Kräuterbutter	11,90€	Pommes frites	3,50€
		Mediterranes Grillgemüse	4,00€
		Backkartoffeln mit Biergartendipp	3,80€
		Bratkartoffeln	3,80€

Zu allen Gerichten servieren wir unseren hauseigenen Biergartendipp und frisches Bauernbrot. Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenliste!

# EIS



Früchtebecher Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison & Sahnehaube	6,80 €	Eiskaffee - Gut gekühlt Vanille-Eis mit ungesüßtem Kaffee und Sahnehaube	4,80 €	Eisbecher mit drei verschiedenen Eissorten mit Sahnehaube	4,20 € 4,80 €
Schoko-Vanille-Becher Schokoladen-Eis mit Vanillesauce benetzt. Vanille-Eis mit Schokosauce benetzt. Schokoraspe, Sahnehaube	5,50 €	Schwarzwald-Becher Vanille- und Schokoladeneis auf Schattensmorellen Kirschwasser, Sahnehaube	5,90 €	Ben & Jerry 150ml Diverse Sorten - Fragen Sie unseren Service	3,50 €