

Herzlich willkommen
bei uns im

1621 WERTHER

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag 16:00 bis 00:00 Uhr

Küche 17.00 - 21:30 Uhr

Inhaberin: Dorota Wiete, Ravensberger Str. 16, 33824 Werther

Tel.: 05 203 - 918 55 00

E-Mail: info@1621-werther.de

BIER

VOM FASS

König Pilsener	0,3 L	3,40 €	0,4 L	4,50 €
Eifelbräu-Landbier	0,3 L	3,40 €	0,4 L	4,50 €
Benediktiner Weizen, 0,5 L	0,3 L	3,50 €	0,5 L	5,10 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 L	3,40 €	0,4 L	4,50 €

AUS DER FLASCHE

Bitburger Alster 0,0 %	0,33 L	3,40 €
Bitburger 0,0 %	0,33 L	3,40 €
Diebels Alt	0,33 L	3,40 €
Benediktiner - Hefe dunkel	0,50 L	5,10 €
Benediktiner - Hefe alkoholfrei	0,50 L	5,10 €
König Ludwig - Hefe kristall	0,50 L	5,10 €
Pinkus - Hefeweizen	0,50 L	5,50 €
Kilkenny	0,33 L	3,50 €

SPEZIALITÄTEN

Leffe Brune	0,33 L	4,50 €
Guinness - Dose mit Stickstoffkugel	0,44 L	5,00 €

KALTES

	<u>0,3 L</u>	<u>0,4 L</u>
Cola, Fanta, Sprite	3,60 €	4,50 €
Apfelschorle / Rhabarberschorle	3,60 €	4,50 €
	<u>0,25 L</u>	<u>0,7 L</u>
Bio-Wasser Gerolsteiner: still / medium / spritzig	3,50 €	6,50 €
Cola Zero	0,33 L	3,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 L	3,50 €
Bionade Holunder	0,33 L	3,50 €

SÄFTE

Orange	0,20 L	3,50 €
Apfel (naturtrüb)	0,20 L	3,50 €
Banane	0,20 L	3,50 €
Kirsch	0,20 L	3,50 €
Rhabarber	0,20 L	3,50 €

SPIRITUOSEN

Baileys	2 cl	4,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Hierbas	2 cl	4,00 €
Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Killepitsch	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Wacholder Kisker	2 cl	2,50 €
Obstler Bodensee	2 cl	3,50 €

OBSTBRAND SPEZIALITÄTEN

BIRKENHOF AUS DEM WESTERWALD

Alte Himbeere	2 cl	4,80 €
Alte Quetsch	2 cl	4,80 €
Alte Kirsche	2 cl	4,80 €
Alte Williams Birne	2 cl	4,80 €
Alte Marille	2 cl	4,80 €
Haselnuss	2 cl	4,80 €

SCHEIBEL AUS DEM SCHWARZWALD

Moor-Birne	2 cl	5,50 €
Feine Marille	2 cl	5,00 €
Altes Pflümle	2 cl	5,00 €
Badischer Obstbrand	2 cl	4,00 €

TEE

Der klassische Beutel im Glas, auf Wunsch mit Milch,
Honig oder Kandis serviert

Darjeeling	3,50 €
Pfefferminze mit frischer Minze	3,80 €
Früchtetee	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Rooibos Vanille	3,50 €

HEISSES

Kaffee	3,00 €
Milchkaffee	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso / Doppelt	2,40 € / 3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato mit Baileys	4,50 €
Schokolade mit Sahne	4,50 €
Heiße Zitrone	3,00 €

UNSERE WEISSWEINE

Grillo Canapi - Sicilia 13,5 % intensives Bouquet, angenehme Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten. Am Gaumen erfrischende Säure.	<u>0,75 L</u> 19,50 €	<u>0,2 L</u> 6,00 €
Grauburgunder - AMBS - Baden 12,5 % eindrucksvolles, aromatisches Bouquet, Kräuternote. Der perfekte Begleiter zum Verweilen und Genießen	<u>1,0 L</u> 24,50 €	<u>0,2 L</u> 6,30 €
Ruppertsberger Riesling 2022 13,0 % Pfalz - grünelb im Glas, Bouquet mit reifer Birne, Weinberg Pfirsich, rotem Apfel, erstaunlich saftig, knackige Frische, tolles lebhaftes Finale	<u>0,75 L</u> 23,50 €	<u>0,2 L</u> 6,50 €
„Winter“ Sauvignon Blanc 2022 11,5 % Rheinhessen - Aromatisch und fruchtbetont helles Grüngelb, Bouquet mit Stachelbeeren, Maracuja, Zitrusfrüchten, grünem Apfel, leichte Mineralität, saftig, köstlicher Geschmack	<u>0,75 L</u> 23,50 €	<u>0,2 L</u> 6,50 €

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE WEISSWEINE

	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
„Winter“ Bodenständig Weißburgunder 2022 13,0 %	23,50 €	6,50 €
leuchtend grüngelb, typisches Duftaroma nach grünen Birnen, roten Äpfeln, Wiesenblüten, ausgewogener, cremiger, frischfruchtiger Geschmack		
		<u>0,2 L</u>
Weißweinschorle		5,80 €
	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
Blanc de Noir 11,5 %	23,50 €	6,40 €
Weingut Hartmann / Pfalz feines Fruchtaroma, lebendige, Säure gepaart mit Restsüße Aromen von Banane und Birne		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROSÉWEINE

	<u>1,0 L</u>	<u>0,2 L</u>
Rotling, Hemberger Franken 12,0 %	24,50 €	6,30 €
ein fruchtiger halbtrockener Rosé unkomplizierter Trinkgenuss		
	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
Enate Rosado 14,0 %	23,50 €	6,50 €
ein Roséwein mit weißer Seele und rotem Körper saftige frische, hellrote Frucht, etwas Grapefruit und Cassis - ein Rosado der Meisterklasse		
	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
Merlot Rosé 11,5 %	23,00 €	6,40 €
Weingut Hartmann / Pfalz erfrischender Sommerwein, spritzig Aromen von Johannisbeere und Himbeere		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROTWEINE

	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
Rioja Lopez de Haro, Crianza 13,5 %	23,50 €	6,50 €
klassischer Rioja, mit reifer roter Frucht unglaublich weich und elegant. Frucht- und Holznoten harmonisch vereint		
	<u>1,0 L</u>	<u>0,2 L</u>
Merlot delle Venezia 12,0 %	24,50 €	6,20 €
ein typischer Merlot mit roten Früchten und deutlicher Sauerkirsche, sowie Anklänge von roter Paprika, am Gaumen samtig und saftig		
	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
Enate Tapas Tempranillo Do 14,0 %	23,50 €	6,50 €
frisches Kirsch- und Brombeeraroma jugendlich frisch, Himbeer- und Kirschfruchtig, dezent kräutrig, schlank, süffig		
	<u>0,75 L</u>	<u>0,2 L</u>
La Grange Terroir 13,5 %	23,50 €	6,50 €
„Cinsault“ - kräftig, üppig, Duft nach Dunkelbeerenfrucht, Geschmack nach Brombeere, Blaubeere mit kräutrigen Nuancen, kompakte Tanninstruktur, intensives Finish		
Portwein rot		5,50 €
Primitivo auf Anfrage		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola	8,00 €
Jim Beam Cola	7,00 €
Gin Tonic Spezial	7,80 €

APERITIF

Lillet mit Früchten und Schweppes-Wildberry	8,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Campari - Orangensaft	7,00 €
Prosecco alkoholfrei Verschiede Sorten - Manufaktur „Jörg Geiger“	6,30 €
Prosecco/Crémant	5,10 €

FÜR DEN ANFANG

Bruschetta

8,70 €

Tomaten-Kräuter-Ragout
auf Röstbrot mit Wildkrautsalat und Parmesan

Patatas

6,00 €

Knusprige Kartoffelspalten
mit hausgemachtem Knoblauchdip oder Salsa

Scampi aus der Pfanne

13,80 €

mit Knoblauch, frischer Petersilie und Brot

Suppe des Tages

Preis tagesaktuell

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen

UNSERE HÖHEPUNKTE

Tapasvariation 1621 (auch vegetarisch) verschiedene Variationen der Saison mit hausgemachtem Brot und Aioli	23,00 €
Schafskäse mediterran aus dem Ofen Schafskäse, frische Kräuter, Oliven, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Chilischote, Kirschtomaten, Olivenöl	16,80 €
Hähnchenbrust im Speckmantel gefüllt mit rotem Pesto, dazu Rosmarinkartoffeln, Wildkrautsalat und Ofentomate	23,00 €
Weizen-Tortillas gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Käse, Knoblauchsoße, Wildkrautsalat, Tomaten, Zwiebeln und Salsa	19,80 €
Schweinefilet in Serranoschinken sous-vide gegart, in Cognac-Pfeffersauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	25,80 €

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen

Champignon-Rahmschnitzel	19,50 €
mit frischen Champignons, Salatbeilage, Brot	
wahlweise mit:	
- Pommes frites	3,00 €
- Kroketten	3,00 €
- Bratkartoffeln	3,50 €

Etwas Leichtes

Großer gemischter Blattsalat	13,50 €
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, hausgemachter Vinaigrette und Brot	
wahlweise mit:	
- in Kräuterbutter gebratenem Hähnchenbrustfilet	4,80 €
- Schafskäse, Peperoni und Zwiebeln	4,80 €
- Garnelen (5 Stück)	7,00 €

Kleiner gemischter Salat	7,80 €
---------------------------------	--------

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen

Etwas Nudeliges

Spaghetti al Pesto 18,90 €
mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen,
getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Spaghetti al Scampi 23,00 €
mit Weißwein, Olivenöl, Kirschtomaten,
Zuckerschoten, Lauchzwiebeln, Knoblauch,
Chilischote, Parmesan und Wildkrautsalat

Spaghetti alla Siciliana 19,50 €
mit Weißwein, Olivenöl, Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln, Petersilie, Kapernäpfeln, Paprika,
Chilischote, Wildkrautsalat und Parmesan
(auch vegan möglich)

anstelle von Spaghetti auch frische Bandnudeln möglich

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese mit Parmesan 7,90 €

kleines Schnitzel mit Pommes und Salat 8,90 €

ZUM ABSCHLUSS

Käseplatte 1621 14,00 €

mit verschiedenen Rohmilchsorten,
Hart- und Weichkäse, Brot,
Oliven, Kapernäpfel, Feigensenf
plus Serranoschinken

2,80 €

Dessert des Hauses 9,00 €

z.B. Schokoladentraum
mit warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
selbstgemachtem Parfait, Früchten und Sahne

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen