

Herzlich willkommen
bei uns im

1621 WERTHER

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag 17:00 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	3,60 €	0,4 L	4,70 €
Eifelbräu-Landbier	0,3 L	3,60 €	0,4 L	4,70 €
Benediktiner Weizen, 0,5 L	0,3 L	3,70 €	0,5 L	5,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 L	3,60 €	0,4 L	4,70 €

AUS DER FLASCHE

Bitburger Alster 0,0 %	0,33 L	3,60 €
Bitburger 0,0 %	0,33 L	3,60 €
Diebels Alt	0,33 L	3,60 €
Benediktiner - Hefe dunkel	0,50 L	5,30 €
Benediktiner - Hefe alkoholfrei	0,50 L	5,30 €
König Ludwig - Hefe kristall	0,50 L	5,30 €
Pinkus - Hefeweizen	0,50 L	5,70 €
Kilkenny	0,33 L	3,70 €

SPEZIALITÄTEN

Leffe Brune	0,33 L	4,70 €
Guinness - Dose mit Stickstoffkugel	0,44 L	5,20 €

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 €
Maltaser	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	4,90 €
Alte Quetsch	2 cl	4,90 €
Alte Kirsche	2 cl	4,90 €
Alte Williams Birne	2 cl	4,90 €
Alte Marille	2 cl	4,90 €
Haselnuss	2 cl	4,90 €

SCHEIBEL AUS DEM SCHWARZWALD

Moor-Birne	2 cl	5,60 €
Feine Marille	2 cl	5,60 €
Altes Pflümle	2 cl	5,60 €
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	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso / Doppelt	2,80 € / 4,60 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato	4,20 €
Latte Macchiato mit Baileys	4,80 €

UNSERE WEISSWEINE

	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Grillo Canapi trocken	6,00 €	19,50 €
The Wine People, Sizilien, Italien intensives Bouquet, angenehme Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten. Am Gaumen erfrischende Säure.		
	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
Grauer Burgunder QbA trocken	6,50 €	29,50 €
Weingut Frank Meiser, Rheinhessen, Deutschland fein, fruchtig, harmoisch und graziles Birnenaroma		
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Weißer Burgunder Theodor QbA trocken aus ökologischem Anbau, vegan	6,80 €	27,00 €
Weingut Jakob Neumer / Weinmann, Rheinhessen, Deutschland Aromen von Apfel, Birne, Muskat		
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Sauvignon Blanc QbA trocken, vegan	6,80 €	27,00 €
Weingut Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE WEISSWEINE

	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Rosa Chardonnay QbA trocken aus ökologischem Anbau, vegan Weingut Hofmann, Rheinhessen, Deutschland trocken, cremig, buttrig, Aromen von Feigen und Quitte	7,30 €	29,00 €
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Martinsthaler Riesling QbA halbtrocken aus ökologischem Anbau, vegan Weingut Karl-Werner Faust, Rheingau, Deutschland Ausgeprägte Mineralität, würzig, frisch mit feinem Süße-Säurespiel	6,80 €	27,00 €
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Blanc de Noir QbA feinherb Weingut Hartmann, Pfalz, Deutschland feines Fruchtaroma, lebendige Säure gepaart mit einer schönen Restsüße, Aromen von Banane und Birne	6,80 €	27,00 €
	<u>0,2 L</u>	
Weinschorle	5,80 €	
	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
Bacchus Ewig Leben QbA mild Weingut Wilhelm Arnord, Franken, Deutschland der Blumige für den Abend, mild hamonisch	6,80 €	29,00 €

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE WEISSWEINE

Flaschenweine

Weißer Burgunder QbA trocken

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Aromen von Zitrone, Birne, Pfirsich

-
0,75 L

29,00 €

Lugana Pansere DOC

Azienda Agricola Fraccaroli Brothers, Lombardei, Italien

Strohfarben mit Grünreflexen, Aromen, von Zitrusfrüchten, frisch

0,75 L

34,50 €

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROSÉWEINE

Merlot Rosé QbA feinherb	<u>0,2 L</u> 6,80€	<u>0,75 L</u> 27,00 €
Weingut Hartmann, Pfalz, Deutschland erfrischender Sommerwein, spritzig, Aromen von Johannisbeere und Himbeere		
Rotling QbA feinherb	<u>0,2 L</u> 6,50 €	<u>1,00 L</u> 29,50 €
Weingut Hemberger, Franken, Deutschland ein fruchtiger feinherber Rosé, unkomplizierter Trinkgenuss		
Pinot Grigio Blush IGT trocken	<u>0,2 L</u> 6,80 €	<u>0,75 L</u> 27,00 €
Giuseppe Campagnola, Venetien, Italien Fruchtig, weich, Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren		
Enate Rosado Cabernet Sauvignon DO trocken	<u>0,2 L</u> 7,30 €	<u>0,75 L</u> 29,00 €
Bodegas Enate, Somontano, Spanien Saftig, elegante Aromen von Kirsche, Heidelbeere und Stachelbeere, geschmeidig und lebhaft, brilliant und rassig		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROTWEINE

	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
Merlot Delle Venezie IGT trocken	6,50€	30,00 €
Cino Brisotto, Friaul, Italien		
Aromen von roten Früchten, Sauerkirsche und einem Anklang von roter Paprika		
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Primitivo Puglia IGT trocken	7,30 €	29,00 €
Feudo Badala, Apulien, Italien		
Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Pfirsichkompott, Kakao		
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Tempranillo Tapas DO trocken	6,80 €	27,00 €
Enate, Somontano, Spanien		
Jugendlich frisch mit dezente Himbeer- und Kirscharomen in der Nase. Am Gaumen schlank mit kräutrigen Noten und würzigem langanhaltenden Abgang		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROTWEINE / PROSECCO

	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Rioja Crianza DOCa trocken	6,80€	27,00 €
Hacienda López de Haro, Rioja, Spanien Ein klassischer roter Rioja mit reifer roter Frucht, Blüten und einem Hauch Leder. Am Gaumen unglaublich weich, elegant und sehr zugänglich. Gekonnt sind Frucht und Holznoten harmonisch vereint		
	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Cabernet Sauvignon Cuvée VdP Côtes de Lastours	7,10 €	27,00 €
trocken, aus ökologischem Anbau Domaine Ventenac, Caberdès, Frankreich Aromen von Jannisbeeren, Kirschen, Tabak, Teer		
	<u>0,1 L</u>	<u>0,75 L</u>
Prosecco	4,10 €	22,50 €
Vino Frizzante Bianco San Martino, Venetien, Italien Herrliche Fruchtnoten, feine Perlen, trocken und nussig		

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

LONGDRINKS

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

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	5,50 €

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 €
- kleine Salatbeilage	3,50 €

Etwas Leichtes

Großer gemischter Blattsalat	14,50 €
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	9,50 €
---------------------------------	--------

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 20,50 €
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	9,80 €
kleines Schnitzel mit Pommes und Salat	10,50 €

ZUM ABSCHLUSS

Käseplatte 1621 mit verschiedenen Rohmilchsorten, Hart- und Weichkäse, Brot, Oliven, Kapernäpfel, Feigensenf plus Serranoschinken	14,00 € 2,80 €
Dessert des Hauses z.B. Schokoladentraum mit warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, selbstgemachtem Parfait, Früchten und Sahne	11,00 €
Eisvariation	8,50 €

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen