

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

Ein kleines Versprechen an Sie

Liebe Gäste,
das Herzstück unserer Küche im „1621 Werther“ ist die Frische.
Wir lieben unverfälschte Produkte und bereiten jedes Gericht mit viel
Hingabe und Liebe zum Detail frisch für Sie zu.
Und wie das bei gutem Handwerk so ist: Qualität braucht ein wenig Zeit.

Da wir auf Frische und regionale Produkte setzen, kann es – besonders
wenn unser Restaurant gut besucht ist – zu Wartezeiten von bis zu 60
Minuten kommen. Wir bitten Sie daher, bei Ihrem Besuch etwas Zeit und
Gelassenheit mitzubringen.
Und: ein Gläschen unserer schönen Weine verkürzt die Wartezeit.

Sehen Sie es als kleinen Vorgeschmack: Wir sind uns sicher, dass der erste
Bissen Sie für das Warten entschädigen wird.
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre – wir freuen uns
auf einen entspannten und genussreichen Abend mit Ihnen!

FÜR DEN ANFANG

Klassische Bruschetta

8,70 €

Hausgemachtes Tomaten-Kräuter-Ragout auf knusprigem Röstbrot, serviert an mariniertem Wildkrautsalat und frisch gehobeltem Parmesan.

Patatas Bravas

6,00 €

Goldbraun gebackene Kartoffelspalten, nach Ihrer Wahl serviert mit unserem hausgemachten Knoblauchdip oder einer pikanten Salsa.

Scampi aus der Pfanne

13,80 €

In feinem Knoblauch und frischer Petersilie gebratene Scampi, dazu reichen wir ofenfrisches Brot.

Suppe des Tages

tagesaktuell

Fragen Sie unser Personal nach unserer täglichen Suppenkreation.

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesempfehlungen auf der Tafel

Großer "1621" Salat

14,50 €

Knackige Eisbergvariation und feine Wildkräuter mit Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Champignons und roten Zwiebeln. Serviert mit unserer hausgemachten Vinaigrette und ofenfrischem Brot.

Verfeinern Sie Ihren Salat:

- mit Hähnchenbrustfilet 4,80 €
- mit Schafskäse & Peperoni 4,80 €
- mit 5 gebratenen Scampi 7,00 €

Kleiner "1621" Salat

9,50 €

Die feine, kleine Variante unseres Marktsalates: Eine harmonische Komposition aus knackigem Eisbergsalat, Wildkräutern, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren mit unserem klassischen Hausdressing.

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesempfehlungen auf der Tafel

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisenvariation "1621"

24,00 €

Ein abwechslungsreicher Mix aus herzhaften und leichten Vorspeisen, liebevoll zusammengestellt aus der Küche des "1621".
Perfekt als Einstieg oder zum gemeinsamen Genießen.
Auf Wunsch auch vegetarisch

Schafskäse mediterran aus dem Ofen

16,80 €

Schafskäse überbacken mit frischen Kräutern, Oliven, Knoblauch und der leichten Schärfe einer Chilischote. Kirschtomaten sorgen für eine frische, fruchtige Note. Serviert wird dieses mediterrane Gericht mit hausgemachtem Brot - perfekt zum Eintunken und Genießen.

Mangold Kartoffeln

18,50 €

Rosmarinkartoffeln, überbacken mit cremigem Mangold-Schmand, Schafskäse, Oliven und gebratenen Kräuterseitlingen. Frische Mangoldblätter verleihen dem Gericht eine frische Note
- ein mediterraner Genuss voller Aromen -

Mediterranes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel

27,80 €

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit rotem Schafskäse-Pesto, serviert mit Ofentomaten, Backkartoffeln und frischen Wildkräutern.
Dieses Gericht vereint Aromen und leichte Frische.

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesempfehlungen auf der Tafel

Schweinefilet in Serranoschinken

28,80 €

Sous vide gegart in einer Cognac-Pfeffersauce. Serviert mit Rosmarinkartoffeln und einer frischen Salatbeilage, die für den perfekten Kontrast sorgt. Eine elegante Kombination aus würzigen und dezenten Aromen und herzhaften Beilagen.

Champignon-Rahmschnitzel

Serviert mit einer cremigen Champignonrahmsauce aus frischen Pilzen, mit kleiner Salatbeilage, wahlweise mit:

- Pommes frites oder Kroketten

25,80 €

- Bratkartoffeln

26,80 €

Eine Variante für die schlanke Linie

25,80 €

Ohne auf den Geschmack zu verzichten: die frischen Champignons in einer Sauce auf Basis von feinen Gewürzen, frischen Kräutern und einem Hauch Brühe - perfekt für die bewusste Küche

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesempfehlungen auf der Tafel

ETWAS NUDELIGES

Spaghetti mit Pesto

19,00 €

Spaghetti in hausgemachtem Pesto, dazu getrocknete Tomaten, Rucola und frisch geriebener Parmesan
- einfach frisch und intensiv im Geschmack -

Spaghetti alla Siciliana

23,00 €

Spaghetti in einer feinen Weißweinsauce mit Oliven, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, frischer Petersilie, Paprikastreifen, Knoblauch und Kapernäpfeln. Abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan und Wildkräutern.

Spaghetti al Scampi

24,80 €

Spaghetti in einer Weißweinsauce mit Scampi, Kirschtomaten, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, frischer Petersilie und Knoblauch. Verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan und Rucola.

Auf Wunsch servieren wir anstelle von Spaghetti auch frische Bandnudeln

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesempfehlungen

ZUM ABSCHLUSS

Käseplatte "1621" 16,50 €

Eine feine Auswahl an verschiedenen Rohmilchsorten, Hart- und Weichkäse. Serviert mit Oliven, Kapernäpfeln, Feigensenf und ofenfrischem Brot.

Serrano Schinkenplatte 14,90 €

Hauchdünn geschnittener spanischer Serranoschinken, garniert mit mediterranen Oliven und knusprigen Brotvariationen.

Affogato al caffè 6,20 €

Eine Kombination aus Espresso und einer Kugel Vanilleeis. Den heißen Espresso über das Eis gießen - erst löffeln, dann trinken.

Dessert des Hauses 11,50 €

„Schokoladentraum“ warmer Schokoladenkuchen, begleitet von hausgemachtem Parfait, frischen Früchten und Sahne.

Eisvariation 8,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Nur für Kinder -

Spaghetti Bolognese mit Parmesan 9,80 €

kleines Schnitzel mit Pommes und Salatbeilage 10,50 €

BIER

VOM FASS

	<u>0,3 L</u>	<u>0,4 L</u>
König Pils	3,60 €	4,80 €
Eifeler Landbier	3,90 €	5,20 €
Köstritzer Schwarzbier	3,90 €	5,20 €
Benediktiner hell	3,90 €	
wechselnde Bierspezialitäten	auf Anfrage	

AUS DER FLASCHE

Bitburger Alster 0,0 %	0,33 L	3,60 €
Bitburger 0,0 %	0,33 L	3,60 €
Th. König Zwickel-Kellerbier	0,33 L	3,90 €
Benediktiner Weißbier hell - naturtrüb	0,50 L	5,50 €
Benediktiner - Hefe alkoholfrei	0,50 L	5,50 €
König Ludwig - Hefe Kristall	0,50 L	5,50 €
Pinkus - Hefeweizen	0,50 L	5,80 €
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	3,80 €	4,70 €
Maracujaschorle	3,80 €	4,70 €

	<u>0,25 L</u>	<u>0,7 L</u>
Bio-Wasser Gerolsteiner: still / medium / spritzig	3,60 €	6,60 €

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 €

TEE

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

Darjeeling	3,80 €
Pfefferminze mit frischer Minze	4,50 €
Früchtetee	3,80 €
Grüner Tee	3,80 €
Rooibos Vanille	3,80 €

HEISSES

Kaffee	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso / Doppelt	3,20 € / 5,80 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Latte Macchiato mit Baileys	6,50 €

UNSERE WEISSWEINE

Grillo Canapi trocken

The Wine People, Sizilien, Italien
intensives Bouquet, angenehme Aromen
von Zitrus- und tropischen Früchten.
Am Gaumen erfrischende Säure

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,30 €	6,50 €	23,00 €

Grauer Burgunder QbA trocken

Weingut Frank Meiser, Rheinhessen, Deutschland
fein, fruchtig, harmonisch und graziles Birnenaroma

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
3,40 €	6,80 €	32,50 €

Rosa Chardonnay QbA trocken aus ökologischem Anbau, vegan

Weingut Hofmann, Rheinhessen, Deutschland
trocken, cremig, buttrig, Aromen von Feigen und Quitte

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,80 €	7,60 €	28,00 €

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE WEISSWEINE

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Martinsthaler Riesling QbA halbtrocken	3,70 €	7,40 €	27,00 €
aus ökologischem Anbau, vegan			
Weingut Karl-Werner Faust, Rheingau, Deutschland			
Ausgeprägte Mineralität, würzig, frisch mit feinem Süße-Säurespiel			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Blanc de Noir QbA feinherb	3,60 €	7,20 €	26,50 €
Weingut Hartmann, Pfalz, Deutschland			
feines Fruchtaroma, lebendige Säure gepaart mit einer schönen Restsüße, Aromen von Banane und Birne			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
Bacchus Ewig Leben QbA mild	3,60 €	7,20 €	34,50 €
Weingut Wilhelm Arnold, Franken, Deutschland			
der Blumige für den Abend, mild harmonisch			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Weißburgunder „Bodenständig“	3,70 €	7,40 €	27,00 €
Weingut Winter, Rheinhessen			
aromatisch, fruchtbetont, langer Abgang, reife Birne, Apfel, 12,5 %			

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE WEISSWEINE

Sauvignon Blanc

Weingut Winter, Rheinhessen

Bouquet von Stachelbeeren, Maracuja, grüner Apfel,
harmonische Weinsäure, 11,5 %

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,70 €	7,40 €	27,50 €

Lugana Pansere DOC

Azienda Agricola Fraccaroli Brothers,
Lombardei, Italien

Rassiger Top-Lugana vom Gardasee
Strohgelb, Fruchtnoten von Birnen, weißem Pfirsich,
Aromen von Zitrusfrüchten, frisch und lebhaft,
ausgewogenes Säurespiel, 13 %

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
4,60 €	9,20 €	34,50 €

Alkoholfreier Wein

ZERO Riesling - Deutschland

Weißweinvariante mit Aromen von Limetten, roten Äpfeln und
einer leichten Mineralität, schöne Säurestruktur, frisch

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,40 €	6,80 €	24,80

Weinschorle

<u>0,2 L</u>
5,80 €

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROSÉWEINE

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Merlot Rosé QbA feinherb	3,60 €	7,20 €	26,50 €
Weingut Hartmann, Pfalz, Deutschland erfrischender Sommerwein, spritzig, Aromen von Johannisbeere und Himbeere			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
Rotling QbA feinherb	3,40 €	6,80 €	32,00 €
Weingut Hemberger, Franken, Deutschland ein fruchtiger feinherber Rosé, unkomplizierter Trinkgenuss			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Pinot Grigio Blush IGT trocken	3,70 €	7,40 €	27,50 €
Giuseppe Campagnola, Venetien, Italien Fruchtig, weich, Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Enate Rosado Cabernet Sauvignon DO trocken	3,90 €	7,80 €	28,50 €
Bodegas Enate, Somontano, Spanien Saftig, elegante Aromen von Kirsche, Heidelbeere und Stachelbeere, geschmeidig und lebhaft, brillant und rassig			

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
Crazy Tropez	3,70 €	7,40 €	27,50 €
Rosé mediterrane, Domaine Tropez, Provence, lachsfarben, elegante Aromen von saftigen Erdbeeren, Gewürznelken, zarte Zitrusnote, harmonische Fruchtsäure, 12,5 %			

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROTWEINE

Portugal

<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
9,30 €	34,50 €

Plansel Selecta Reserva Tinto 2022

Alentenjo, intensive Aromen von Wald-Beerenfrüchten,
dunkle Schokolade, Vanille, saftig, dicht, vollmundig,
samtige Tannine, lang anhaltendes Finale, 14,5 %

Chile

<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
8,90 €	32,00 €

Carmenere Gran Reserva DO 2021

Vina Falerina, Equi Valley,

intensive fruchtige rote Farbe, weich, vollmundig,
leichte Noten von Vanille und Schokolade, 15 %

Rioja Crianza DOCa trocken

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,60€	7,20€	26,70 €

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.

Cabernet Sauvignon Cuvée VdP Côtes de Lastours

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,70 €	7,40 €	27,50 €

trocken, aus ökologischem Anbau

Domaine Ventenac, Caberdès, Frankreich

Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

UNSERE ROTWEINE

Merlot Delle Venezie IGT trocken

Gino Brisotto, Friaul, Italien

Aromen von roten Früchten, Sauerkirsche
und einem Anklang von roter Paprika

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>1,00 L</u>
3,50€	6,90€	32,50 €

Primitivo Puglia IGT trocken

Feudo Badala, Apulien, Italien

Aromen von Brombeeren, Erdbeeren,
Pfirsichkompott, Kakao

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,90 €	7,80 €	28,50 €

Tempranillo Tapas DO trocken

Enate, Somontano, Spanien

Jugendlich frisch mit dezenten Himbeer- und
Kirscharomen in der Nase. Am Gaumen schlank mit
kräutrigen Noten und würzigem langanhaltenden Abgang

<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,75 L</u>
3,60 €	7,10 €	26,00 €

Bitte beachten Sie unsere weiteren Empfehlungen

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola	8,00 €
Jim Beam Cola	7,00 €
Gin Tonic Spezial	9,00 €

APERITIF

Lillet mit Früchten und Schweppes-Wildberry	8,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Campari - Orangensaft	7,00 €

Limoncello

als „Spritz“ mit Secco	8,00 €
mit Tonic-Wasser und frischer Minze	8,00 €
klassisch pur als Digestif	4 cl 6,00 €

Prisecco „Rosenzauber“ alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger, alte Apfelsorten und Himbeere treffen auf Rosenblüten und etwas frischer Gartenminze	6,50 €
---	--------

Cremant rosé Brut

Baden, Kaiserstuhl, 12,5 %, traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt, verführerische Nase von exotischen Früchten, lebendige Perlage	<u>0,15 L</u> 6,90 €	<u>0,75 L</u> 34,00 €
---	-------------------------	--------------------------

Cremant Blanc Brut

Baden, Kaiserstuhl, 11,5 %, traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt, fruchtige Frische, perfekt ausbalanciert, elegant, lebendige perlage	<u>0,15 L</u> 6,90 €	<u>0,75 L</u> 34,00 €
---	-------------------------	--------------------------

SPIRITUOSEN

Baileys	5 cl	6,50 €
Fernet	3 cl	4,50 €
Grappa	3 cl	5,50 €
Hierbas	3 cl	4,50 €
Jägermeister	3 cl	4,50 €
Killepitsch	3 cl	5,00 €
Linie Aquavit	3 cl	4,50 €
Malteser	3 cl	3,50 €
Ouzo, Pilavas Nektar	3 cl	4,50 €
Ramazzotti	3 cl	4,50 €
Sambuca	3 cl	4,50 €
Wacholder Kisker	3 cl	2,50 €
Obstler Bodensee	3 cl	4,00 €

RUM

Ron Old Barco de Cargas, Gran Reserva XO	4 cl	8,00 €
Ron Botucal Reserva Exclusiva „Diplomatico“ Ron Antiguo	4 cl	9,50 €

OBSTBRAND SPEZIALITÄTEN

BIRKENHOF AUS DEM WESTERWALD

Alte Himbeere	3 cl	5,50 €
Alte Quetsch	3 cl	5,50 €
Alte Kirsche	3 cl	5,50 €
Alte Williams Birne	3 cl	5,50 €
Alte Marille	3 cl	5,50 €
Haselnuss	3 cl	5,50 €

SCHEIBEL AUS DEM SCHWARZWALD

Moor-Birne	3 cl	6,50 €
Feine Marille	3 cl	6,50 €
Altes Pfümle	3 cl	6,50 €
Badischer Obstbrand	3 cl	5,50 €

SCOTCH WHISKY

Tomatin 14 Years Old Port Cask, Highland Single Malt, 46 %	4 cl	16 €
---	------	------

Kilkerran 12 Years Single Malt Campbeltown, 46 %	4 cl	16 €
---	------	------

IRISH WHISKEY

Jameson, grüne Flasche, Triple distilled, 40 % Blended Jameson Single Irish Pot Still Whiskey	4 cl	7 €
--	------	-----

Black Barrel, Triple distilles, 40 % Blended Jameson Single Irish Pot Still Whiskey mit seltenem Grain Whiskey	4 cl	12 €
--	------	------

BOURBON WHISKEY

Jim Beam White Kentucky Straight Boubon Whiskey, 40 %	4 cl	6 €
--	------	-----

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey Gereift in Weißweinfässern, 40 %	4 cl	8 €
---	------	-----