

„Quer durch die Küch“ *und längs durch die Wingert*

Ihr persönlicher Mittelrhein Genuss Moment **Slow Food bei Stübers**

*Serviert als Festmahl, hier kommt alles auf den Tisch.
So kann jeder von allem probieren.*

*Ein genussvoller, entspannter und moderierter Abend
mit einem Slow Food Menü regionaler Köstlichkeiten
begleitet von ausgesuchten Bacharacher Weinen der Spitzenklasse.*

*Bei schönem Wetter
auch auf unserer Stadtmauer-Terrasse mit Rheinblick.*

Sektempfang

Ein Gläschen Rieslingsekt zur Begrüßung

10 Vorspeisen und 2 Weine

*Kleine Leckereien auf Schieferplatten serviert
und Stübers Salatteller*

4 Hauptgänge und 2 Weine

*Spezialitäten vom Bacharacher Hirsch und Wildschwein,
Freilandhahn und Rind von Hunsrück und Eifel
auf 100 Jahre altem Tafelsilber serviert*

7 Dessert-Tapas und 1 Wein

Eisig und cremig zum krönenden Abschluss

3 Bio-Käse aus der Region und 1 Wein

schließen den Magen

Preis für das komplette Menü
mit Weinbegleitung und Moderation

Dienstag bis Freitag 99 € pro Person
Samstag 119 € pro Person


ab 4 Personen nur auf Vorbestellung

(mehr Personen nach Absprache möglich)

Das komplette Menü

**Ein Festessen für den Genießer
mit einer Reise durch die besten Weinlagen Bacharachs**

Sektempfang

2015 Rieslingsekt brut
5 Jahre Hefelager, feinperlig und filigran, nach traditioneller Methode hergestellt. Weingut J.
Ratzenberger, Bacharach - Steeg 

mit Weinbergspfirsichlikör aus der Brennerei Rolf Heidrich
oder mit Likör von der Mittelrheinkirsche


Vorspeisen

*Kleine Leckereien auf Schieferplatten serviert
und Stübers Salatteller*

Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,
Konfierte Wisperforelle, Lachsforelle und Kabeljau mit Rebholzrauch,
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettich,
Mediterranes Vitello Tonnato „Wisperwind“,
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege


Schnuggelteller

Brocamole, 
Hassans Hummus,
Linsen-Kokos-Currymoussepraline,
Fermentiertes Gemüse mit Wildkräutern,
Gegrillter Algentofu aus dem Paradies
unserer regionalen Spitzentofurei

Stübers Salatteller

Blattsalate, Wildkräuter,
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen- und Möhren-Ingwersalat,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing

Bio-Steinofenbaguette mit Butter und Olivenöl

2021 Kauer Tornado  - trocken -
Spätburgunder Weißherbst
Weingut Dr. Kauer, Bacharach

2019 Riesling Alte Reben - trocken -
Weingut Toni Jost, Bacharach 

Hauptgänge

Festmahl,

4 verschiedene Spezialitäten auf 100 Jahre altem Tafelsilber
als Festmahl serviert.

So kann jeder von allem probieren.

Gockel in Riesling

Brust und Keule vom Eifler Freiland-Prachthahn

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Austern- und Shiitakepilzen in Rieslingsoße

Bacharacher Rieslingbraten

in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter
vom Hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsauce

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein

12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort
mit Preiselbeeren und gerösteten Mandeln

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

mit Steeger Burgundersauce, Kräuterseitlingen, Austern- und Shiitakepilzen
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

dazu als Beilage

gebackene Kartoffel-Brezelklößchen
und handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle

2017 BASTIAN Wolfshöhle
Weingut Friedrich Bastian, Bacharach

RIESLING-EDITION 1



2011 Riesling Großes Gewächs - trocken -
Steeger St.Jost
Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg



Dessert-Tapas

Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,

Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer und

Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte,

Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,

Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln

Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

2003 Riesling Auslese

- edelsüß-

Bacharacher Posten, Weingut Helmut Mades , Bacharach – Steeg

Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region



*Ziegenhartkäse Eifelwürze und gereifte Kuhkäse
Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse
dazu Mittelrhein- Kirschsenf*

als krönender Abschluss der Bacharacher Weinreise

1994 Riesling Beerenauslese

- edelsüß-

Bacharacher Posten, Weingut Helmut Mades , Bacharach – Steeg

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Andreas Stüber und sein Rhein-Hotel-Team**

Gastgeber seit 6 Generationen

Preis für das komplette Menü
mit Weinbegleitung und Moderation

Dienstag bis Freitag 99 € pro Person

Samstag 119 € pro Person

ab 4 Personen - nur auf Vorbestellung
(mehr Personen nach Absprache möglich)