

„Bacharacher Dippelecker Menü“

*Diesen Spitznamen bekamen die Bacharacher im Mittelalter.
Genießen Sie unser Menü und stellen Sie fest, warum wir mit diesem Spitznamen seit
Jahrhunderten gut leben können.*

Vorspeisen

Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“

*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
„Büchsen-Barsch“ - Sardina-Style, in Olivenöl konfiert
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettich
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege*

Veganer Schnuggelteller

*Hassans Hummus mit Mandeln, Linsen-Kokos-Curry-Praline
Brocamole, Koji-Gemüse, gegrillter Algentofu*

Stübers Salatteller

Hauptgänge

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

*mit Steeger Burgundersoße, Kräuterseitlingen, Austern- & Shiitakepilzen,
dazu Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern gebraten*

„Gockel in Riesling“ Supreme vom Freilandhahn

mit roten Zwiebeln, Kräuterseitlingen, Austernpilzen und Shiitakepilzen,

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein

*12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort
mit Preiselbeeren und gerösteten Walnüssen, dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen*

Bacharacher Rieslingbraten

*in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter vom Hunsrücker Rind
mit Riesling-Rahmsoße,
dazu handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle*

Tapas-Dessert

*Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
Crème brûlée
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao*

Dippelecker Menü ab 4 bis 20 Personen

Preis pro Person 59,- €