

„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 „Wispermwind“

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 Brennnesselsamen-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,- €