



Menüs für feierliche Anlässe 2025

Seit 1874 wird bei Stübers gefeiert.

Zeitgemäß und sehr individuell

Genuss für alle - Große, Kleine, Veganer, Allergiker...

Das Menü in der Übersicht:

Die Vorspeisenplatten

*unsere Vorspeisenplatten und Salatteller werden auf die Tische verteilt,
So kann jeder probieren, worauf er Lust hat und neugierig ist.*

Vorspeisenplatte Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“

Veganer Schnuggelteller

Stübers Salatteller mit Kirschbalsamico oder Kräuterdressing.

Der Hauptgang

*Jeder Gast kann sich an der Feier vor der Vorspeise einen Hauptgang aus unserer
aktuellen Speisekartenauswählen. Gerne können Sie sich schon auf unserer
Homepage im Vorfeld informieren.*

Das Dessert

*Die Gastgeber wählen sich im Vorfeld eine Dessertvariation aus unserem
Angebot für alle aus*

Für Kinder haben wir eine separate Kinderkarte

Ein entspanntes Feiern für die Gastgeber.

Vorspeisenplatten, Salat und Dessertvariation:

ab 10 Personen 26.00 € pro Person, ab 30 Personen 24.00 € pro Person

Hauptgänge werden a la Carte berechnet

Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

Kinder unter 3 Jahren sind frei

Auf Wunsch mit Sektempfang

Bei schönem Wetter auf unserer Stadtmauer-Terrasse mit Rheinblick.

*Für einen entspannenden und gelungen Start Ihrer Feier
bereiten wir Ihnen einen Sektempfang*

mit einem Glas Winzersekt aus Bacharach,

auch mit Cassis oder Pfirsichlikör

sowie alkoholfreien Getränken,

*Riesling-Winzersekt
Weingut Dr. Kauer, Bacharach-ecovin
Oder
Weingut Ratzenberger, Bacharach*

Das Menü im Detail: Unsere Vorspeisenplatten

*Unsere Vorspeisenplatten und Salatteller werden auf die Tische verteilt.
So kann jeder probieren, worauf er Lust hat und neugierig ist.*

Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
„Barsch und Zander aus Rhein und Mosel Sardina Style
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettich
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“
Fenchelsalami 100% Mittelrheinziege*

und

Veganer Schnuggelteller

*Hassans Hummus
Linsen-Kokos Currypralinenmousse
fermentiertes Koji-Gemüse mit Brennesseln
Brocamole
Wäller Basaltlinsen mit Regionalem Bioöl mariniert*



und

Stübers Salatteller

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

*dazu **Steinofenbrötchen und Natursauerteigbrot***

Hauptgang

*Jeder Gast kann sich an der Feier vor der Vorspeise einen Hauptgang aus unserer
aktuellen Speisekarte auswählen. Gerne können Sie sich schon auf unserer
Homepage im Vorfeld informieren.*

Für Kinder haben wir eine separate Kinderkarte.

Desserts

*Die Gastgeber wählen sich im Vorfeld eine unserer Dessertvariationen
aus unserem Angebot einheitlich für alle Gäste aus.
(Die Desserts können sich saisonal bedingt ändern)*

Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig
Sorbet von Passionsfrucht und Weinbergspfirsich*

Dessertvariation II Feuer und Eis

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte und
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen*

Dessertvariation III Slow Food Dessert

*Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao*

Dessertvariation IV Veganes Dessert

*Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
und Sorbet von Passionsfrucht und Weinbergspfirsich*

Vorspeisenplatten, Salat und Dessertvariation

ab 10 Personen 26.00 € pro Person

ab 30 Personen 24.00 € pro Person

Hauptgänge werden a la Carte berechnet

Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

Kinder unter 3 Jahren sind frei