



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 Speisenkarteauswählen. 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 gelungenen 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 Leckeres 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 „Wispermwind“

Fenchelsalami 100% Mittelrheinziege

und

Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus

Linsen-Kokos Currypralinenmousse

fermentiertes Koji-Gemüse mit Brennnesseln

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 Speisenkarte 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*