25.11. bis 06.12.2026

Stübers Fischwochen

Stüber's Fish & Seafood Special

VORSPEISEN
STARTERS

Gillardeau Austern aus der Bretagne · 12 / 28

2 oder 6 Austern · dazu Steinofenbrötchen und Butter mit schwarzem Knoblauch
Gillardeau oysters · 2 or 6 pcs. served with stone-oven rolls and butter with black garlic

Tataki von der Gelbschwanzmakrele · 19

Umeboshi-Sesam · Daikon-Rettich · Wakamealgen · Wasabi-Grünkohl
Umeboshi and sesame · daikon radish · wakame seaweed · wasabi kale

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

Fischcurry · 29

mit gegrilltem Filet vom St. Pierre und Eismeerkrabben
Roter Camargue- und Basmatireis · Meeresspargel · gegrilltes Gemüse
fish curry with grilled St. Pierre fillet and Arctic crab
Red Camargue rice and basmati rice · sea asparagus · grilled vegetables

Ein Tag am Meer · 36

gegrillter Schwertfisch · Pulpo · Garnelen · Thunfisch
rosa gegrillt · auf hausgemachten feinen Bio-Fuchsweizennudeln
Riesling-Safransoße · gegrilltes Gemüse · Meeresspargel
"A day by the sea" · grilled swordfish · octopus · shrimp · tuna
grilled pink · served on homemade ribbon pasta made from organic wheat
Riesling-saffron sauce · grilled vegetables · sea asparagus

Den passenden Mittelrheinwein empfehlen wir Ihnen gerne.
We'd be happy to recommend a local wine to pair with your meal.

Tisch reservieren / book your table
info@rhein-hotel-bacharach.de

geöffnet bis 20.12.2026