Unsere November Highlights

Highlights for November

NEU!

Stübers Burger vom Hunsrücker Wasserbüffel · 22

smashed onion · im Laugen-Brioche-Bun · Kimchi-Aioli · smashed onion · eingelegtes Herbstgemüse in Dr. Kauers Riesling-Essig · Pommes frites

Burger made from Hunsrück water buffalo meat · smashed onion · in a pretzel brioche bun · kimchi aioli · pickles in Dr. Kauer Riesling vinegar · kimchi aioli · French fries

---

11.11. – 12.12.2026

Ganze knusprige Freilandgans

Aus dem Hunsrück oder der Eifel, mit Honig-Beifuß-Kruste und Burgundersauce. Am Tisch tranchiert, mit Rotkohl und Brezelklößen. Nur auf Vorbestellung.

Free-range goose from the Hunsrück or Eifel, with a honey and mugwortcrust, Burgundy sauce, red cabbage and pretzel dumplings. Carved at your table. Please order in advance.

Zur Vorbestellung
Scan to pre-order

4–5 Pers.: 199 € · 5–6 Pers.: 219 €

Je ganze Gans mit Beilagen / Per whole goose, including sides

---

25.11. – 06.12.2026

Stübers Fischwochen

Austern, Garnelen und frischer Fisch aus Fluss und Meer.
Den passenden Mittelrheinwein empfehlen wir Ihnen gerne.

Oysters, shrimp, and fresh fish from the river and the sea.
We'd be happy to recommend a Middle Rhine wine to pair with your meal.

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