

# **„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.

## **Vorspeisenplatten**

### **Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“**

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee  
„Mittelrhein-Sardine“- Flussbarsch-Sardina-style  
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettich  
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“  
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

### **Rosa gebratene Brust von der Eifler Bauernente**

mit Rotwein-Schalotten

### **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 Brennesselsamen-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 55 €**