

# Gerichte für Gruppen 2023

**Für alle Gäste servieren wir als Vorspeise**

**Stübers Salatteller Brot und Tafelwasser:**

**Stübers Salatteller**

*Blattsalate, Wildkräuter,*

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

**wahlweise als Hauptgang**

**Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen,**

*dazu frische gebratene Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze  
Tomatensugo, Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln,  
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten  
oder*

**Veganer Burger aus Hafer, Erbsen, Kichererbsen und Rote Bete**

*dazu frische gebratene Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze  
Tomatensugo, Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln,  
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten  
(vegan und glutenfrei)*

**Winzersteak vom Hunsrücker Landschwein**

*in Senf und Kräutern eingelegt, mit gegrilltem Speck und Kirschtomaten,  
dazu Ofenkartoffeln mit Kräutern aus dem Küchengärtchen gebraten*

**Bacharacher Rieslingbraten**

*in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter  
vom Hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsauce,  
dazu handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle*

**Gegrilltes Bio-Lachsfilet,**

*mit Aprikosen-Meerrettich und Meeresspargel,  
dazu gebackene Kartoffeln*

**ab 35 Personen zum Pauschalpreis von 25,-€ pro Person**

**Liebe Gäste,  
wir haben auch die Abläufe neu organisiert, so dass ein reibungsloser  
Ablauf gelingt**

**Es gilt für Gruppen:**

**Die wählbaren Gerichte müssen spätestens  
1 Tag vorher bestellt sein.**

**Alle Essen und Getränke werden in einer Rechnung gestellt,  
zusätzlich einem Tip von 8%.**

**Wir danken für Ihr Verständnis, und hoffen das unsere Konzentration  
auf hohe Essensqualität und zügigen Service,  
auch für Gruppen, Ihre Zustimmung findet.**

**Ihr Team von Stübers Restaurant**

**Ablauf:**

**Farbige Kärtchen werden beim Aufnehmen der Getränke für die  
gewählte Speise verteilt.  
So wird sichergestellt, dass jeder sein Essen bekommt.**

## **Dishes for groups 2023**

**For all guests we serve as appetizer**

**Stübers salad plate bread and table water:**

**Stübers Salad Plate**

**Leaf salads, wild herbs,  
pointed cabbage-pumpkin, fennel-orange and carrot-ginger salad,  
roasted sunflower and pumpkin seeds and sesame seeds  
with our popular herb dressing**

**optional as main course:**

**Homemade fine noodles**

**made from organic khorasan ur-wheat,  
served with fresh fried herb mushrooms, oyster and shiitake  
mushrooms**

**Tomato sugo, vegetables in olive oil with garlic, almonds,  
and herbs from our kitchen garden**

**or**

**Vegan burger made of oats, peas, chickpeas and beet  
served with fresh fried herb mushrooms, oyster and shiitake  
mushrooms, Tomato sugo, vegetables in olive oil with garlic, almonds,  
and herbs from our kitchen garden  
(vegan and gluten-free)**

**or**

**Winzersteak from Hunsrück pork**

**marinated in mustard and herbs, with grilled bacon and cherry  
tomatoes,**

**served with baked potatoes roasted with herbs from the kitchen garden**

**or**

**Bacharach Riesling Roast**

**shoulder marinated in Riesling and braised for 15 hours at 80°C  
of Hunsrück beef with Riesling cream sauce,  
served with hand-scraped and baked nettle seed spaetzle**

**or**

**Grilled organic salmon fillet,**

**with apricot horseradish and sea asparagus,  
served with baked potatoes**

**from 35 persons for the all-inclusive price of 25,-€ per person**

**Dear guests,**

**It is valid for groups:**

**The selectable dishes must be ordered at the latest  
1 day in advance.**

**All food and drinks will be charged in one bill,  
plus a tip of 8%.**

**We thank you for your understanding, and hope that our concentration  
on high quality food and speedy service,  
also for groups, meets your approval.**

**Your team from Stübers Restaurant**