



Menüs für feierliche Anlässe

feinstes Essen für Feste bei Stübers seit über 100 Jahren!

*Unser neues Konzept – Zeitgemäß und sehr individuell
Genuss für alle - Große, Kleine, Veganer, Allergiker...*

Auf Wunsch – Sektempfang

Verschiedene Vorspeisenplatten

***Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“
Veganer Schnuggelteller
Stübers Salatteller***

Hauptgang

Wählen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte Ihren Lieblingshauptgang aus

Beim Dessert

sind wieder alle vereint

Für Kinder haben wir natürlich eine separate Kinderkarte

*So kann jeder essen was, und so viel er will.
Ein entspanntes Feiern für die Gastgeber.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Andreas Stüber und sein Rhein-Hotel-Team
- Gastgeber für Familienfeiern seit 6 Generationen*

*Wir sind Welterbe-Gastgeber aus Leidenschaft
und sehr engagiert bei:
Slow Food und den Mittelrhein-Momenten.
Täglich frisch und kreativ, regional, saisonal und bio.
So schmeckt der Mittelrhein in Stübers Restaurant*

Sektempfang

*Für einen entspannenden und gelungen Start Ihrer Feier
bereiten wir Ihnen einen Sektempfang
mit einem Winzersekt aus Bacharach,
natürlich auch mit Alkoholfreien Getränken,
sowie Cassis oder Pfirsichlikör
6,50 pro Person*

Bei schönem Wetter auf unserer Stadtmauer-Terrasse mit Rheinblick.

Unsere Vorspeisenplatten

Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,
Konfiertes Zander und Wisperforelle mit Rebholzrauch
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle
mit Rote-Bete-Meerrettich,
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“,
Fenchelsalami 100% Mittelrheinziege*

Veganer Schnuggelteller

*Hassans Hummus,
Linsen-Kokos Currypralinenmousse,
fermentiertes Gemüse mit Wildkräutern,
Mousse von gegrillter Aubergine – Baba Ganoush,
gegrillter Algentofu aus dem Paradies
(von unserer regionalen Spitzentofurei)*



Stübers Salatteller als Vorspeise

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

dazu **Steinofenbrötchen und Natursauerteigbrot**

Hauptgang

Wählen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte Ihren Lieblingshauptgang aus

Desserts

Wählen Sie bitte eine Dessertvariation aus

Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte,
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln*

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 und
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 Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln*

Preis pro Person für Vorspeisenplatten und Salat

Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

Kinder unter 3 Jahren sind frei

*Dienstag bis Freitag ab 30 Personen 11 € pro Person
ab 10 Personen 13 € pro Person*

*Samstag und Sonntag ab 30 Personen 13 € pro Person
ab 10 Personen 15 € pro Person*

Preis pro Person für Vorspeisenplatten und Dessertvariation

Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

Kinder unter 3 Jahren sind frei

*Dienstag bis Freitag ab 30 Personen 18 € pro Person
ab 10 Personen 21 € pro Person*

*Samstag und Sonntag ab 30 Personen 22 € pro Person
ab 10 Personen 24 € pro Person*

Hauptgänge werden a la Carte berechnet