



*Liebe Gäste,
schön, dass Sie da sind - in außergewöhnlichen Zeiten!*

*Wir hoffen, dass Ihnen unser regionales, hochwertiges Angebot
an Speisen und Getränken gefällt.*

*Das Leben und Arbeiten in der gegenwärtigen, von der Corona-Pandemie
geprägten Zeit bringt viele kleine und größere Herausforderungen mit sich.*

*Damit Sie Ihren Besuch bei uns in vollen Zügen genießen können,
wurden wir zu folgenden verbindlichen Regeln verpflichtet,
die Ihrem und unserem Schutz dienen:*

- ❖ *Tragen Sie immer einen Mund-Nasenschutz,
wenn Sie nicht am Tisch sitzen.*
- ❖ *Halten Sie dann den Abstand von mindestens 1,50 m
zu anderen Personen ein.*
- ❖ *Desinfizieren Sie Ihre Hände,
wenn Sie Ihren Mund-Nasenschutz angefasst haben.*

Ihre Familie Stüber

**Menü
(deutsch und englisch)**



**Rheinhotel
auf Instagram**

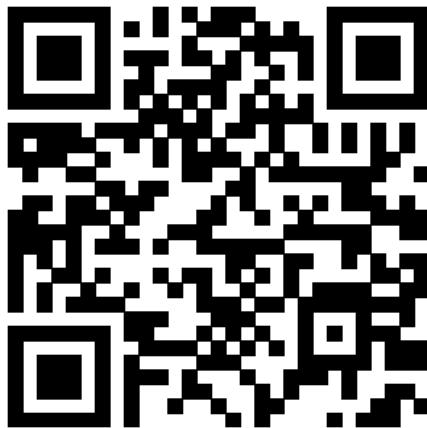


**Rheinhotel
auf Facebook**



**Bitte registrieren Sie sich
und tragen Sie Ihre Kontaktdaten
über diesen QR Code
auf Ihrem Smartphone ein.**

Gemäß aktueller Verordnung der Länder, zur Bekämpfung
des Corona-Virus, sind wir dazu verpflichtet,
Ihre Daten für die Dauer von 4 Wochen aufzubewahren.
Im Anschluss werden die Informationen verbindlich
und endgültig entsorgt.



Aperitifs – Die Ouvertüre

2014 Rieslingsekt brut	0,1l	5.80
	0,75l	36,00
<i>5 Jahre Hefelager, feinperlig und filigran, nach traditioneller Methode hergestellt Weingut J. Ratzenberger, Bacharach - Steeg</i>		
..... mit Weinbergspfirsichlikör aus der Brennerei Rolf Heidrich	0,1l	6.80
.....mit Likör von der Mittelrheinkirsche	0,1l	6.80
2018 Bacharacher Riesling mit Johannisbeerlikör "Kir"	0,1l	4.60
 <i>Der besondere Cocktail:</i>		
<i>„Tres Tonic“</i>	3 cl	9.00
<i>Dr. Kauer Trester mit Kräuterefusion und Limette und Tonic Water</i>		
<i>Ferdinand´s - Saar Dry Gin</i>	4cl	9.00
<i>Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin</i>	4cl	9.50
<i>Windspiel - Eifel Premium Dry Gin</i>	4cl	12.00
<i>Jinzu - British Gin</i>	4cl	9.50
<i>Siegfried Wonderleaf alkoholfreier Rheinland Dry Gin</i>	4cl	7,00
<i>...dazu ein Tonic Water</i>		
<i>Thomas Henry</i>	Fl. 0,2l	3.50
<i>Fever Tree</i>	Fl. 0,2l	3.90
<i>Sherry dry, Portwein, Martini, Campari-Orange oder Soda</i>	5cl	5.00
<i>Bio-Traubensecco-Cocktail</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	0,1l 3.80
<i>Sanbittèr</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	0,2l 4.50
<i>...mit Soda</i>		
<i>...mit Orangensaft</i>		

Vorspeisen

- „Steeger Hinkelsdreck“** **9.80**
Pastete von Hähnchenleber, Rotwein, Zwiebeln und gerösteten Mandeln, dazu Traubengelee vom Rieslingtraubensaft, Dr. Kauer, Bacharach 
- „Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato** **11.90**
Frischlingsrücken, sieben Stunden bei Niedertemperatur gegart, mit Crème von der geräucherten Wisperforelle, Kaviar vom Bachsaibling, Wildkräuter mit Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl
- Vorspeisenplatte**
Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“ **12.90**
Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee, Sushi und Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettich, Salami von der Mittelrheinziege und Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“
- Linsen-Kokos-Currypraline, Walnuss-Bohnen-Röllchen, geräucherter Tofu aus dem Paradies, Wakamealgen, Oliven** **14.50**
dazu Blattsalate und Wildkräuter mit Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl, Spitzkohl-, Fenchel- und Möhrensalat, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner -Vegan-
- Stübers Salatteller als Vorspeise** **4.50**
Blattsalate, Wildkräuter, Spitzkohl-, Fenchel- und Möhrensalat, Kirschtomaten, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner mit unserem beliebten Kräuterdressing oder Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl
- Steinofenbrötchen mit Butter oder Olivenöl** **pro Person 2.00**

Suppen

- Miso-Suppe von Shiitake, und Enokipilzen** **9.90**
mit Meeresspargel, Kaiserschoten, roten Zwiebeln und geröstetem schwarzen und weißen Sesam - vegan -
- Samtsuppe von Kartoffeln und Muskatkürbis** **9.90**
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

Hauptgänge

Vegetarische Hausgemachte feine Nudeln **18.50**
aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl, auf Tomatensugo
dazu frische gebratene Kräuterseitlinge, Shiitake- und Austernpilze
und gegrilltes Gemüse, in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

Veganer Burger aus Hafer, Kichererbsen und Rote Bete **18.50**
zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo
dazu frische gebratene Kräuterseitlinge, Shiitake- und Austernpilze
und gegrilltes Gemüse, in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

Coq au Riesling **19.50**
Gebratene Brust von der Freilandpoularde
mit frischen gebratenen Kräuterseitlingen, Shiitake- und Austernpilzen
in Rieslingsoße, dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein **19.80**
„Heinrich Heine“
12 Stunden bei 80°C geschmort, mit Preiselbeeren, Rosinen
und gerösteten Mandeln, dazu gebackene Kartoffel-
Laugenbrezelklöße

als kleine Portion **14.80**

Bacharacher Rieslingbraten à la Clemens Brentano **19.80**
in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter
vom Hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsoße,
dazu handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle

als kleine Portion **14.80**

Gegrilltes Lachsfilet label rouge Qualität **18.90**
*mit Meeresspargel, Aprikosen-Meerrettich
und frischen Pommes Frites
oder
gebackene Leyla und Annabelle Kartoffeln*

Knusprige Wisper-Forelle **19.50**
*mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl
und gebackene Leyla und Annabelle Kartoffeln
... Aus der Forellenzucht Seitz in Lorch*

„Lachscurry“
gegrilltes Lachsfilet und Wildgarnelen **21.00**
*mit Dal-Ceyloncurry-Kokossoße, Meeresspargel
und gerösteten Cashewkernen auf hausgemachten feinen Nudeln
aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl*

Portugiesischer Fischeintopf - in der Eisenpfanne **21.80**
*mit Pulpo, Jakobsmuscheln, Garnelen, Rotbarsch, Kartoffeln,
Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kardamom,
Knoblauch und Olivenöl dazu Brot*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb **21.80**
*mit Preiselbeeren
dazu gebackene Leyla und Annabelle Kartoffeln
oder
frische Pommes frites*

Das besondere Steak:

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb **26.80**
*mit frischen gebratenen Kräuterseitlingen, Shiitake- und Austernpilzen in
Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten, mit Burgundersoße
und gebackenen Kartoffel-Laugenbrezelklößen*

Slow-Food Menü

Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

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

Stübers Salatteller

Blattsalate, Wildkräuter, Spitzkohl-, Fenchel- und Möhrensalat,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing

wahlweise als Hauptgang

Bacharacher Rieslingbraten à la Clemens Brentano

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

oder

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein à la Heinrich Heine



12 Stunden bei 80°C geschmort,
mit Preiselbeeren, Rosinen und gerösteten Mandeln,
dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße

Dessertvariation

Sorbet von Riesling und schwarzem Johannisbeermark
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Menü komplett 38.00

Unsere Weinempfehlung:

- | | | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|-------|
| 304) | 2018 Riesling | Alte Reben | - trocken - | 29.00 |
| | Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach  | | | |
| 255) | 2017 Wolfshöhle, Riesling | | - trocken - | 38.00 |
| | EDITION 1 Weingut Friedrich Bastian, Bacharach  | | | |

Vegetarisches / Veganes Menü

Linsen-Kokos-Currypraline, Walnuss-Bohnen-Röllchen, geräucherter Tofu aus dem Paradies, Wakamealgen, Oliven
dazu Blattsalate und Wildkräuter mit Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl, Spitzkohl-, Fenchel- und Möhrensalat, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
-Vegan-

Miso-Suppe von Shiitake- und Enokipilzen
mit Meeresspargel, Kaiserschoten, roten Zwiebeln und geröstetem schwarzen und weißen Sesam
-Vegan-

wahlweise als Hauptgang

Vegetarische Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl
Tomatensugo, frische gebratene Kräuterseitlinge, Shiitake- und Austernpilze und gegrilltes Gemüse, in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

oder


Veganer Burger aus Hafer, Kichererbsen und Rote Bete
zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben, Tomatensugo, frische gebratene Kräuterseitlinge, Shiitake- und Austernpilze und gegrilltes Gemüse, in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven, und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

Dessertvariation

Bratapfel-Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Parfait von grünem Tee, Kürbiskernen,
Yuzu-Zitrone und Bacharacher Honig,
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Thymian
Vegan: Verschiedene Sorbets

38.00 Menü komplett

Unsere Weinempfehlung

202) 2019 Kauer Tornado  - trocken - **VEGAN** 0.75l 23.80
Spätburgunder Weißherbst, Weingut Dr. Kauer, Bacharach

Mediterrheines Fischmenü

Samtsuppe von Kartoffeln und Muskatkürbis
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle,
Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

Stübers Salatteller

Blattsalate, Wildkräuter, Spitzkohl-, Fenchel- und Möhrensalat,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing

wahlweise als Hauptgang

Knusprige Wisper-Forelle

mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl
und gebackene Leyla- und Annabelle Kartoffeln
... aus der Forellenzucht Seitz in Lorch

oder

„Lachscurry“

Gegrilltes Lachsfilet label rouge-Qualität und gegrillte Wildgarnelen


mit Dal-Ceyloncurry-Kokossoße, Meeresspargel
und gerösteten Cashewkernen, auf hausgemachten feinen Nudeln
aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl


Dessertvariation

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

Menü komplett 38.00

Unsere Weinempfehlung

202) 2019 Kauer Tornado  - trocken - VEGAN 0.75l 23.80
Spätburgunder Weißherbst, Weingut Dr. Kauer, Bacharach

403) 2018 Bacharacher Weißburgunder - trocken - 0.75l 23.50
Weingut Ratzenberger, Bacharach - Steeg 

Welterbe-Gastgeber Menü

„Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato

7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Frischlingsrücken
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle, Kaviar vom
Bachsaibling
und Wildkräuter mit Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl
und Crème brûlée vom Steeger Hinkelsdreck

Portugiesischer Fischeintopf

mit Pulpo, Jakobsmuscheln, Garnelen, Rotbarsch,
Kartoffeln, Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Koriander,
Kardamom, Knoblauch und Olivenöl

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

mit frischen gebratenen Kräuterseitlingen, Shiitake- und Austernpilzen
in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern aus unserem Küchengärtchen
gebraten,
Burgundersoße und gebackenen Kartoffel-Laugenbrezelklößen

Dessertvariation



Bratapfel-Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Parfait von grünem Tee, Kürbiskernen,
Yuzu-Zitrone und Bacharacher Honig,
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Thymian

oder

Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region,
dazu Mittelrhein-Kirschsenf

54 € Menü komplett

Unsere Weinempfehlung

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 255) | 2017 BASTIAN Wolfshöhle RIESLING - trocken -
EDITION 1 Weingut Friedrich Bastian, Bacharach | 38.00 |
| | |  |
| 405) | 2011 Riesling Großes Gewächs, Steeger St.Jost - trocken -
Weingut Ratzenberger, Bacharach - Steeg | 49.00 |
| | |  |

Desserts

Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis 6.90
mit Sahne

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren 9.80
Sahne und gerösteten Mandeln

Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao 10.80

Chef-Dessert 11.90
Fair Trade Bio Espresso, Bacharacher Weintrester
und Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Dessertvariation I Vegetarisches Menü 11.90
Bratapfel-Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Parfait von grünem Tee, Kürbiskernen,
Yuzu-Zitrone und Bacharacher Honig
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Thymian


Dessertvariation II Feuer und Eis 11.90
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

Dessertvariation III Slow Food Menü 11.90
Sorbet von Riesling und schwarzem Johannisbeermark
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Dessertvariation IV Veganes Menü 11.90
Sorbet von Riesling und schwarzem Johannisbeermark
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Thymian

Bio-Käseauswahl 8.00
gereifter Kuh- und Ziegenkäse aus der Region
dazu Mittelrhein- Kirschenf

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8) 2005 Riesling Auslese - edelsüß - 0.1 l 7.80
Bacharacher Posten, Weingut Helmut Mades , Bacharach – Steeg

Fair Trade Bio Espresso und Bio Kaffee

Espresso	2.80
Cappuccino	3.20
Tasse Kaffee	3.00

Digestifs 2 cl

Weingut Dr. Kauer:

<i>Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift</i>	5.50
<i>Kräutertrester nach altem Rezept</i>	5.80

Gebranntes Wildobst und Obstbrände aus der Region

<i>Williams, Zwetschge, Mirabelle, Quitte, Weinbergspfirsich</i>	5.00
------------------------------------------------------------------	------

Klassiker

<i>Aquavit, Jubi, Limoncello,</i>	4.00
<i>Averna, Pernod, Rum</i>	

Besondere Alte Brände aus der Brennerei Rolf Heidrich:

<i>2006er Weinbrand</i>	6.50
<i>2006er Marc vom Spätburgunder</i>	6.50

*Beide sind 8 Jahre im alten Barrrique aus Santenay,
unserer Partnerstadt in Burgund, gereift.
Unglaublich tolles Aroma und weich*

<i>2010er Brand vom Speierling oder Mispel</i>	6.00
<i>2006er Hefebrand</i>	5.00
<i>2007er Eisweintrester</i>	7.00

Single Malt Whisk(e)y

<i>CAOL ILA-12 Jahre, Laphroaig 10 Jahre</i>	8.00
<i>Slyers, Deutscher Single Malt</i>	8.00
<i>The Tyrconnell Single Malt Irish Whisky</i>	7.00