

Liebe Gäste und Freunde des Rhein-Hotels und des guten Essens,

Exklusiv im Rhein-Hotel:

Samstag, 8. Mai 2021: Mittelrhein Momente Online Dinner Vol. VI

Der Genuss findet seinen Weg!

Stüber+BIG4 - Mordsspaß am Mittelrhein

(deutschlandweiter Versand oder zum Abholen)

Holen Sie sich großen Genuss nach Hause: Beim Mittelrhein Momente Online Dinner VOL. VI „Stüber+Big4“

Mit dabei sind: **Stübers Restaurant &** und Carsten Sebastian Henn (vinophiler Autor kulinarischer Krimis), mehr unter: <https://www.buecherserien.de/carsten-sebastian-henn/>

Mit Carsten Henn habe ich im Jahr 2010 mein erstes Kochvideo „Kochen macht Mordsspaß“ gedreht, nun kommen wir wieder live zusammen. Ich freue mich, dass wir wieder Mordsspaß bei diesem Kochkrimi haben werden.

Dabei sind die Weingüter:

Weingut Dr. Kauer & Weingut Toni Jost & Weingut Jochen Ratzenberger & Weingut Friedrich Bastian

Wir entführen Sie auf kulinarische Rheinreise, mörderisch gut, live für Sie zu Hause!

Wir stellen ein regionales 4-Gang Menü mit 4 passenden Spitzenweinen in der **#StübersHomeBox** zusammen. Wir bereiten vor – Sie bereiten zu!

Stübers Leckereien kommen zu Ihnen nach Hause, in Weck-Gläsern oder in Sousvide-Kochbeuteln, das Menü ist einfach für Sie zuzubereiten. Unser Motto: **Cook fast, eat slow!**

Freuen Sie sich dazu auf Tipps und Tricks – per Youtube live aus der Küche von Andreas Stüber zusammen mit Carsten Sebastian Henn (der etwas Mörderisches im Gepäck hat)...

Dazu gibt es feine Weine: Die Big4 – die besten Winzer aus Bacharach – stellen Ihnen im Rahmen einer Bacharacher Rheinreise ihre Lieblingslagen vor. Weine aus diesen besonderen Lagen gibt es passend zum Menü.

Gehen Sie mit uns auf Rheinreise und erleben Sie per Youtube-Livestream am Samstag, 8. Mai: mörderisch Leckerer und Überraschendes „backstage“ aus Küche, Weinbergen und Kellern.

So funktioniert das Online-**Stüber + BIG4: Mordsspaß am Mittelrhein** - über einen Teilnahme-Link, den Sie vorab von uns erhalten, sind wir bei Ihnen und Sie bei uns.

Das Stüber + BIG4 Paket	Abholpreis (zzgl. 8,50 € bei Versand)
Paket für 2 Personen:	179,-€ (2x4 Gänge, 4 Flaschen Wein)
Paket für 3 Personen:	229,-€ (3x4 Gänge, 4 Flaschen Wein)
Paket für 4 Personen:	279,-€ (4x4 Gänge, 4 Flaschen Wein)

Wir freuen uns auf Sie!

Limitierte Teilnehmerzahl,

Buchung

- bei Versand bis 02.05., Versand erfolgt am 05. 05.
- bei Abholung bis 06.05., Abholung erfolgt ab 06.05.

Infos unter:

www.rhein-hotel-bacharach.de

Andreas Stüber, 55422 Bacharach, Langstraße 50

Stüber + Big4

*Diesen unterhaltsamen Abend
gestalten für Sie
...vor und hinter den Kulissen
...live und in Farbe*

*Friedrich Bastian
Weingut Bastian*

*Cecilia Jost
Weingut Toni Jost*

*Anne und Randolph Kauer
Weingut Dr. Kauer*

*Jochen Ratzenberger
Weingut Ratzenberger*

... und...

*Andreas, Sabine, Lukas und Julian Stüber
mit Carsten Sebastian Henn*

(vinophiler Autor Kulinarischer Krimis)

*Winzer und Koch
live
bei Ihnen zu Hause*

*Leckerer und Überraschendes
Backstage aus Küche Weinberg
und Keller*

Samstag, 8. Mai 2021

19:00 Uhr



2018 Bacharacher Kloster Fürstental
SCHLOSSBERG
Riesling Kabinett feinherb
Weingut Dr. Kauer-ECOVIN

2018 Bacharacher Hahn Riesling trocken
Weingut Toni Jost-VDP

2015 Bacharacher, Wolfshöhle
Riesling Großes Gewächs
Weingut Ratzenberger-VDP

2018 Steeger St. Jost
Riesling Spätlese
Weingut Bastian VDP



Vorspeisenquintett-5 Köstlichkeiten

Steeger Hinkelsdreck (Hühnerleberpastete)
Maischolle mit Maikräutern, leicht mit Reholz
geräuchert und konfiert
Mit Miso fermentierte Mairübchen,
Radieschen und Brennesseln-Vegan
Hassans Hummus - *Kichererbsen in Perfektion*-Vegan
Spar(gel)guacamole mit Mandelbällchen-Vegan

Zwischengang

Maultaschen vom „Coq au Riesling“, mit
Frühlingszwiebel, Kräuterseitlingen und
Austernpilzen

Vegane Variante:

„Tofu au Riesling“ aus dem Trechtingshausener
Paradies, der Tofurei im Nachbarort, mit
Frühlingszwiebel, Kräuterseitlingen und
Austernpilzen

Hauptgang

Bacharacher Maibock, junger Rehbock,
15 Std bei 78°C in Riesling geschmort

Vegane Variante:

Vegane Chili sin Carne Jackfruit-Erbsen,
Tomaten, Süßkartoffel, Taubnessel

dazu grüner und weißer Spargel in
Estragonreduktion, sousvide gegart,
und eine Mai-Wirsingroulade

Dessert

Süßes Parfait-Türmchen von:
Erdbeer und grünem Pfeffer,
Trester, Anis und Honig,
Holunderblüte-Kurkuma-Rhabarber
mit Waldmeistercrumble