

**Herzlich willkommen in**



**Hiermit halten Sie ein besonderes Exemplar  
unserer Speisekarte in den Händen:  
Milch (in **Rot**) und Gluten (in **Gelb**)  
sind farblich gekennzeichnet.  
Alle Soßen sind ohne Gluten**

**Außerdem haben wir mögliche  
Alternativen (in **grün**) aufgezeigt.**

**Andere Allergene haben wir in **Blau** aufgelistet.**

**Am besten können wir Sie bedienen wenn Sie  
einen Tisch vorbestellen mit dem Hinweis auf Ihre  
Allergie**


**Alle Speisen und Getränke  
können Spuren von Allergenen enthalten.**

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Familie Andreas Stüber und sein Rhein-Hotel-Team**

# Vorspeisen

## „Steeper Hinkelsdreck“

10.80

Pastete von Hähnchenleber, Rotwein, Zwiebeln und gerösteten Mandeln,  
dazu Traubengelee vom Rieslingtraubensaft, Dr. Kauer, Bacharach   
Milch, Sulfite, Nüsse, Weizen, Soja -

## „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 Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

13.90

Steeper Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,  
Konfiertes Zander und Wisperforelle mit Reibholzrauch,  
und Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle  
mit Rote-Bete-Meerrettich, Salami von der Mittelrheinziege  
und Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“

Sulfite, Nüsse, Milch, Nitrit Pökelsalz

## Veganer Schnuggelteller


14.90

Hassans Hummus,  
Linsen-Kokos Currypralinenmousse,  
fermentiertes Gemüse mit Wildkräutern,  
Baba Ganoush,  
gegrillter Algentofu aus dem Paradies, unserer regionalen Spizentofurei



## Stübers Salatteller als Vorspeise

5.50

Blattsalate, Wildkräuter,  
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen- und Möhren-Ingwersalat,  
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner  
mit unserem beliebten Kräuterdressing  
oder Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl 

## Steinofenbrötchen mit Butter oder Olivenöl

pro Person 2.00

Fragen Sie nach Glutenfreiem Brot- -

# Suppen

## Miso-Suppe von Sommersteinpilzen

10.90

mit Meeresspargel, Kaiserschoten, roten Zwiebeln  
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam  
-Vegan- -

Sulfite, Soja, Sesam

## Samtsuppe von Kartoffeln, Karotten und Muskatblüte

10.90

mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl

Lactosefrei ohne Sahne-

Nüsse, Milch, Soja

# Hauptgänge

- Vegetarische Hausgemachte feine Nudeln** 18.50  
aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl,  
dazu frische gebratene Kräuterseitlinge, Austernpilze und gegrilltes Gemüse  
in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven und Kräutern  
aus unserem Küchengärtchen gebraten  
Eier, Nüsse, Gluten,
- Veganer Burger aus Hafer, Jackfruit, Kichererbsen und Rote Bete** 18.50  
zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo  
dazu Mandeln, Kräuterseitlinge, Austernpilze und Gemüse  
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten  
Sulphite, Nüsse, 
- Coq au Riesling - gebratene Brust von der Freilandpoularde** 19.80  
mit frischen gebratenen Kräuterseitlingen und Austernpilzen  
in Rieslingsoße, dazu **gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln) Eier, Milch, Nüsse, Gluten,
- Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein, à la Heinrich Heine** 20.80  
12 Stunden bei 80°C geschmort, mit Preiselbeeren,  
Rosinen und gerösteten Mandeln,  
dazu **gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln) Nüsse, Milch, Sulfite, Gluten
- als kleine Portion** 16.80
- 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**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln) Eier, Nüsse, Milch, Sulfite, Gluten
- als kleine Portion** 15.80

**Gegrilltes Lachsfilet, label rouge Qualität** **19.80**  
mit Meeresspargel-Algen, Paprika-Aioli  
und frischen Pommes Frites  
oder gebackene neue Kartoffeln  
Sulfite

**Knusprige Wisper-Forelle** **19.80**  
mit gerösteten Mandeln in **Butter** und Olivenöl  
und gebackene neue Kartoffeln  
... Aus der Forellenzucht Seitz in Lorch  
Nüsse

Unsere Exoten:  
**„Lachscurry“- gegrilltes Lachsfilet und Wildgarnelen** **23.80**  
mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel-Algen und gerösteten Cashewkernen  
auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl  
Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sulphite, Nüsse, Gluten  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)

**Portugiesischer Fischeintopf** **24.80**  
mit Pulpo, Lachs, Garnelen, Kabeljau, Kartoffeln,  
Tomaten, Spargel, Zwiebeln, Paprika,  
Frühlingskräutern, Koriander, Kardamom, Knoblauch und Olivenöl

**Wiener Schnitzel vom Weidekalb** **19.80**  
mit Preiselbeeren  
dazu gebackene Kartoffeln  
oder  
frische Pommes frites  
(laktosefrei + glutenfrei = unpaniert) Weizen, Eier, Milch

**Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb** **27.80**  
mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Austernpilzen und Kräuterseitlingen  
in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten, dazu  
gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln) Eier, Milch, Sulfite, Nüsse, Gluten

# Desserts

<b>Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis</b> mit Sahne Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	6.90
<b>Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> Sahne und gerösteten Mandeln Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	9.80
<b>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</b> Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	10.80
<b>Chef-Dessert</b> Fair Trade Bio Espresso, Bacharacher Weintrester und <b>Dunkle Mousse aus Schokolade</b> mit 85% Kakao Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	11.90
<b>Dessertvariation I Vegetarisches Menü</b> <b>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille</b> <b>Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,</b> und Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Thymian Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	11.90
<b>Dessertvariation II Feuer und Eis</b> <b>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille</b> Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf <b>Baumkuchen</b> Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	11.90
<b>Dessertvariation III Slow Food Menü</b> Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark <b>Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer und</b> <b>Dunkle Mousse aus Schokolade</b> mit 85% Kakao Nüsse, Milch, Ei	11.90
<b>Dessertvariation IV Veganes Menü</b> Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili und Sorbet von Sorbet von Mittelrheinkirschen	11.90
<b>Bio-Käseauswahl</b> gereifte Kuhkäse Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse, dazu Mittelrhein- Kirschsenf	8.00



## Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8) 2005 Riesling Auslese - edelsüß - 0.1 l 9.80  
Bacharacher Posten, Weingut Helmut Mades , Bacharach – Steeg

## Gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

**geben wir folgende Zusatzstoffe an, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sind:**

Rote Bete-Meerrettich	3	Grenadine Sirup	1,2
Crème von der geräucherten Wispertalforelle	3	Fanta	1,3
Speck	2,3	Coca Cola	1,6
Wurst, Schinken, Salami	5	Latte Macchiato	6
Früchte (teilweise)	4	Cappuccino	6
		Parfait	1
		Vanille- und Schokoladeneis	1
		Mousse au chocolat	1
		Crème brûlée	1

### Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff

2=mit Konservierungsstoff

3=mit Antioxidationsmittel

4= gewachst

5=mit Phosphat

6=mit Koffein

### Speisen und Getränke mit Milcheiweiß

Steeger Hinkelsdreck  
Kuhmilchkäse  
Kräuterdressing  
Kartoffel-Laugenbrezelklöße, Spitzkohlkrapfen, Käsespätzle  
Sahnehaube bei Samtsuppen und der Kartoffelsuppe  
Grüne Soße, Rahmsößen  
Kräuterpfannkuchen  
Panade vom Schnitzel  
Mousse au chocolat,  
Vanille- und Schokoladeneis  
Parfaits und Crèmes  
Cappuccino, Latte Macchiato

### Speisen und Getränke ohne Milcheiweiß

Miso  
Kartoffelsuppe ohne Sahne  
Meerrettich  
Crème von der geräucherten Wispertalforelle  
Salat mit Essig und Öl  
Gebratenes Fleisch ohne Panade  
Gebratener und gegrillter Fisch  
Gemüse ohne Soße  
Salzkartoffeln, Reis, Bandnudeln, Spätzle  
Sauerbratensoße  
Sorbets

### glutenhaltige Speisen

Kräuterpfannkuchen  
geröstete Körner  
Panade vom Schnitzel  
Bandnudeln, Spätzle, Kartoffel-Laugenbrezelklöße  
Brot  
Crèmes, Crème brûlée

### glutenfreie Speisen

Bouillon  
Kartoffelsuppe  
Crème von der geräucherten Wispertalforelle  
Hinkelsdreck  
Salami  
Ziegenfrischkäse  
Salat mit Kräuterdressing (ohne Körner)  
Gemüse  
Grüne Soße  
Gebratenes Fleisch ohne Panade  
Wildsauerbraten  
Gebratener und gegrillter Fisch  
Vanille- und Schokoladeneis  
Parfaits,  
Mousse au chocolat,  
Sorbets

# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



## EIER

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## FISCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## KREBSTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



## MILCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



## SELLERIE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SESAMSAMEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## ERDNÜSSE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeesatz, Flüssigwürze



## SCHALENFRÜCHTE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SENF

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SOJABOHNEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Auster

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate