

Kulinarische Sommernacht am Rhein

**Beschwingt genießen in den Rheinanlagen von Bacharach!
Kulinarische Köstlichkeiten und Spitzenweine vom Mittelrhein!**

Freitag, 23. August 2019

- 18.00 Uhr Öffnung der Stände
- 19.00 Uhr Offizielle Eröffnung
- 19.30 Uhr Live Musik mit dem Trio **MEP Live**
Dazu werden Spitzenweine und Leckereien vom Mittelrhein angeboten.

Samstag, 24. August 2019

- 15.00 Uhr Öffnung der Wein- und Gastronomiestände
- 16.00 Uhr Die **Big Band des Wilhelm Hofmann Gymnasiums** präsentiert ein abwechslungsreiches Musik-Programm.
- 20.00 Uhr Live Musik mit der **Tanz- und Showband Night Stars**
- ca. 21.45 Uhr Großes Sommernachtsfeuerwerk „Mittelrheinlichter“
- 1.00 Uhr **Sonderfähre** von der Engelsburg nach Kaub

Sonntag, 25. August 2019

- 11.00 Uhr Öffnung der Wein- und Gastronomiestände
Spielparcours für Kinder
- 11.30 Uhr Kulinarischer Frühschoppen
Live-Musik mit **BOOM**
- 18.00 Uhr Ausklang der Kulinarischen Sommernacht

Für den unbeschwerteten Weingenuss beim Besuch der Sommernacht am Rhein empfehlen wir die Anreise mit Bus, Schiff und Bahn.

Taxi-Service Rheintal-Reisen (kostenpflichtig) an allen drei Tagen, Tel.: 06743/1653

Infos und Vorverkauf:

Rhein-Nahe Touristik
Oberstraße 10, 55422 Bacharach

Tel.: 06743/919303 · E-Mail: info@rhein-nahe-touristik.de

Der Schlemmerpass
nur im Vorverkauf!
Schlemmen für € 30,-
nur € 27,- zahlen!

Kulinarische Sommernacht am Rhein



**Beschwingt genießen
in den Rheinanlagen**

Bacharach

23. bis 25. August 2019

**Freitag ab 18.00 Uhr, Samstag ab 15.00 Uhr und
Sonntag ab 11.00 Uhr**

www.kulinarische-sommernacht.de Tel.: 06743/919303



Wegweiser durch die Rheinanlagen

WEINGÜTER:

1. Weingut Brigitte Brück, Bacharach-Steeg
Weingut G. Schüler, Bacharach-Steeg
2. Weingut Heiko Klein, Oberheimbach
3. Weingut Graf von Kanitz, Lorch
4. Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg
5. Weingut Lithos, Oberwesel Weiler-Boppard
6. Weingut Dr. Randolph Kauer, Bacharach
7. Weingut Toni Jost, Bacharach



Wir wünschen
angenehme Stunden und
viel Vergnügen!

GASTRONOMIE:

Nr. I Hotel Restaurant „Weinberg-Schlösschen“ Florian und Marc Lambrich, Oberheimbach

Spezialitäten aus dem Oberheimbacher Wald
Carpaccio vom Rehbock mit roten Linsen, Meerrettichschaum und Bergkäse
„German Döner“ - zarter Hunsrückbraten aus dem Buchenrauch mit Krautsalat im Brötchen
„Nach altem Hausrezept“ hausgemachte Mittelrheinbratwurst mit Riesling Senf im Brötchen
Geschmorte Schulter vom Hirsch in Brombeersauce mit Rahmkohlrabi und Kräuterkartoffeln
Spundekäs mit Laugenbrezel
Laugenbrezel
Kaffee und selbstgebackene Kuchen

Nr. II Burg Reichenstein Till Gerwinat, Trechtinghausen

„FÜR ZWISCHENDURCH“ Sandwich von geräuchertem Wildlachs / Remoulade / Schalotten / Salat
„UNSERE EXTRAWURST“ Wildschweinbratwurst im Ring / Kartoffel-Möhrenstampf / Birnenchutney
„PFALZ AM MITTELRHEIN“ Saumagenmaultaschen / Rieslingkraut / geschmolzene Zwiebeln
„DER KLASSIKER“ Rheinischer Sauerbraten / Rosinensauce / Rotkrautsalat / Kartoffelkloß
„Süßes... sonst gibt's Saures“ - Passionsfrucht-Himbeertorte
„Kaltes für laue Nächte“ - Geeiste weiße Trinkschokolade

Nr. III Rhein-Hotel „Stübers Restaurant“ Andreas Stüber, Bacharach

RHEINISCHE TAPAS: Geräucherter Tresterlachs, Mousse von der Wisperforelle, Steeger Hinkels-dreck, Meditterheines Vitello Tonnato, Fenchel-Salami und Steinofenbrötchen
BURGER VOM EIFLER BIO-RIND im Laugenbrötchen, mit Tomatenpesto und Kurkuma-Aioli
BIO-SPAGHETTI aus dem großen Parmesan-Rad
BACHARACHER RIESLINGBRATEN „Clemens Brentano“ mit Rieslingrahmsoße, handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle und Preiselbeeren
DESSERT: Dunkle Mousse au Choccolat, Tresterparfait mit grünem Pfeffer
Für Kinder: handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle mit Soße

Nr. X Bitburger Pils

