



Rheinischer Sauerbraten mit Knödeln (A. Faber)
Marinated braised beef with dumplings, a local speciality (A. Faber)
莱茵地区传统炖牛肉配土豆球



Ente mit Nudeln und Rosenkohl (A. Faber)
Duck with noodles and Brussels sprouts (A. Faber)
鸭子、高汤和碎菜蔬

Die Vielfalt guter Restaurants und Weinstuben im Mittelrheintal ist groß. Je nach Wunsch kann man in anspruchsvollen Burghotels, in liebevoll eingerichteten historischen Bürgerhäusern oder in einfachen Winzerstuben die kulinarische Vielfalt der Region genießen. Hier ist alles zu bekommen, vom einfachen Winzerteller bis hin zum ausgesuchten Mehrgänge-Menü mit den besten Weinen, die das Tal zu bieten hat. Ein bekanntes Gericht vom Rhein ist der rheinische Sauerbraten, doch auch Fisch- und Wildgerichte gehören zur regionaltypischen Küche. Neben Wein, Sekt und Obstsäften runden auch lokalen Produkten hergestellte Brände und Liköre das reiche Angebot ab.

There are plenty of good restaurants and wine bars in the Middle Rhine Valley. Visitors can try out all the region's culinary delights in classy castle hotels, in lovingly restored and furnished historical patricians' houses or in simple wine bars. There is something for everyone, ranging from a plate of hearty winegrowers' fare to sophisticated, extensive menus where each course is accompanied by the best wines that the valley has to offer. One Rhine speciality is marinated braised beef, though fish and game dishes are equally typical. Finally, the range of Rhine wines is supplemented by locally produced sparkling wines, fruit juices, spirits and liqueurs.

中莱茵河谷有许多各式各样的餐厅和葡萄酒小酒店。游客可以在高档的城堡餐厅、精心布置过的传统民居或者简朴的葡萄酒小酒店里品尝本地多种的美食佳酿。在这里谁都可以找到爱吃的东西。从朴素的农家拼盘到自选的多道套餐和谷中上等的葡萄酒。最有名的一道菜蔬菜是醋焖肉。但是鱼和野味也属于这个地区的特色菜。除了葡萄酒、香槟、果汁，这里出产的烈性酒和蜜酒品种丰富供应完善。



Schlittenlikör (M. Lorenz)
Sloe liqueur (M. Lorenz)
黑莓汁