



# willkommen

---

*Gute Stube Herne*

---

Wir freuen uns, Sie im Restaurant GUTE STUBE HERNE begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Seit vielen Jahren bietet das Stübchen rustikale Klassiker und gut bürgerliche Küche.

Mehr und mehr nehmen wir uns dem Thema Regionalität und Tierwohl an, weil wir überzeugt sind, dass nur so ein Kreislauf entstehen kann der sowohl dem Tier, dem Erzeuger als auch uns als Gastronomen und letztlich Ihnen, dem Gast zu Gute kommt!

Daher können wir schon jetzt einen Großteil unserer angebotenen Produkte bis zum Erzeuger rückverfolgen!

**Jan-Hendrik van Dillen**  
Gastgeber

**Nadine Briese**  
Serviceleitung &  
Sommelière

**Thorsten Brodal**  
Küchenchef



# 7- | 6- | 5- *oder* 4-GANG menue

## Entenleber

Rote Bete | Pecannuss



## Langostino

Olivenöl-Sud | Paprika | Bohnenkerne



## Knurrhahn

Grünkohl | Brandade | Räucheraal | Beurre blanc



## Eifel Lammrücken

Naturjus | Artischocke | Aubergine | Crossne

*oder*

## Kalbshaxe & Rücken

Trüffeljus | Steckrübe | Rosenkohl | Lauch | Kartoffelschnitte



Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen



## Röllchen von Gewürzorangelee

Zweierlei Creme | Rotwein-Honigsud | Zwetschgensorbet | Kumquats



## Praline von der Tonkabohne mit Valrhona Opalys

Brombeere | Haselnussbiskuit | Dulce de leche

---

<b>7 Gänge</b>	110,- (187,- inkl. Weinbegleitung)
<b>6 Gänge</b> Käse oder Gewürzorange	99,- (165,- inkl. Weinbegleitung)
<b>5 Gänge</b> ohne Käse und Gewürzorange	87,- (142,- inkl. Weinbegleitung)
<b>4 Gänge</b> ohne Knurrhahn   Käse   Gew.-orange	72,- (116,- inkl. Weinbegleitung)



# 4- oder 3-GANG menue

---

*Vegetarisch*

---

## Sellerieschnitte

Apfel-Räucheröl-Vinaigrette | Pilze | Mandelcreme



## Topinamburschaum

confiertes Eigelb | Blattspinat



## Kerbelknolle

Ravioli | Holunderessigsauce | Rosenkohl | Marone



## Brioche & Honigeis

Quitten-Honigsud | Milchschaum | Nougat

---

**4 Gänge**

62,- (106,- inkl. Weinbegleitung)

**3 Gänge** ohne Topinamburschaum

49,- (82,- inkl. Weinbegleitung)



# Gänsemenü

2021

**Topinamburschaum**  
confiertes Eigelb | Blattspinat



**Knusprig gebratene Bauerngans**  
Bratapfel | Rotkohl | glasierte Maronen  
geschmelzter Kartoffelknödel



**Brioche & Honigeis**  
Quitten-Honigsud | Milchschaum | Nougat

---

**3 Gang Menü 74,00**





# à la carte

---

## *Vorspeisen*

---

### **Topinamburschaum**

Confiertes Eigelb | Blattspinat 19,00



### **Sellerieschnitte**

Apfel-Räucheröl-Vinaigrette | Pilze | Mandelcreme 20,00



### **Entenleber**

Rote Bete | Pecannuss 30,00



### **Langostino**

Olivenöl-Sud | Paprika | Bohnenkerne 35,00

---

## *Vegetarisch*

---

### **Kerbelknolle**

Ravioli | Holunderessigsauce | Rosenkohl | Marone 23,00

---

## *Fischgerichte*

---

### **Knurrhahn**

Grünkohl | Brandade | Räucheraal | Beurre blanc 34,00



# à la carte

---

## *Hauptgerichte*

---

### **Eifel Lammrücken**

Naturjus | Artischocke | Aubergine | Crossne **39,00**



### **Knusprig gebratene Bauerngans**

Bratapfel | Rotkohl | glasierte Maronen | geschmelzter Kartoffelknödel **39,00**



### **Kalbshaxe & Rücken**

Trüffeljus | Steckrübe | Rosenkohl | Lauch | Kartoffelschnitte **42,00**

---

## *Dessert*

---

### **Röllchen von Gewürzorangengelee**

Zweierlei Creme | Rotwein-Honigsud | Zwetschgensorbet | Kumquats **18,00**



### **Praline von der Tonkabohne mit Valrhona Opalys**

Brombeere | Haselnussbiskuit | Dulce de leche **18,00**



### **Brioche & Honigeis**

Quitten-Honigsud | Milchschaum | Nougat **18,00**

---

## *Käse*

---

Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen **19,50**



# Aus unserer STÜBCHEN- Küche

**Kleiner gemischter Salatteller in Passionsfrucht-Dressing**  
bunt garniert mit Tomaten | Nüssen | Sprossen **6,50**

Wahlweise dazu **gebratene Garnelen 4,00/Stück**



## **Rinderconsommé**

Markklößchen | kleinen Gemüsen | Eierstich **7,90**



## **Wiener Kalbsschnitzel**

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat **25,50**



## **Züricher Kalbgeschnetzeltes**

Champignonrahmsauce | Kartoffelrösti | Salat **28,00**



## **Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh**

Rotwein-Schalottenjus | Speckbohnen | Bratkartoffeln

180 g | **37,00**    250 g | **45,00**    Je 100 g Filet mehr | **12,50**