auf gute zeiten

Liebe Gäste,

wir heißen Sie ganz herzlich Willkommen in unserer Guten Stube.
Hier kochen wir seit vielen Jahren mit höchstem Anspruch an Frische, Qualität und Regionalität.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir das Wohl der Tiere, die wir mit großem Respekt weiter verarbeiten. So finden Sie nachfolgend einerseits ein Gourmetmenü dessen einzelne Gänge Sie natürlich auch separat bestellen dürfen, andererseits allzeitige Klassiker und saisonale, regionale Spezialitäten teils neu interpretiert.

Selbstverständlich bieten wir hier auch eine Auswahl vegetarischer Speisen, die auf Vorbestellung auch gern vegan zubereitet werden können.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Viel Vergnügen und einen guten Appetit,

Jan-Hendrik van Dillen
Gastgeber

Thorsten Brodal
Küchenchef

gute stube menü

Wachtel
Aron Traube | Bohne | Pilze

Seeteufel & Meermandel
Bärlauchsauce | Fenchel-Safran-Püree | Frühlingskräuter

Kalmar
Erbse | Gemüse-Dashi | Paprika | Chorizo | Kapuziner Kresse

Eiffeler Ur-Lammhüfte
Naturjus | Bries | Schalotte | Chicoree | Paprika-Salsa

Käse vom Affineur Waltmann

Himbeere
Champagnereis | Zitronensablé

Rhabarber
Weiße Schokolade | Oliven-Estragon-Eis

Menü komplett	**109,00**	180,00*
6 Gänge ohne Käse oder Himbeere	**95,00**	150,00*
5 Gänge ohne Käse und Himbeere	**85,00**	130,00*
4 Gänge ohne Kalmar, Käse und Himbeere	**75,00**	110,00*

***inkl. Weinbegleitung** (0,1 l/Gang)

vegetarisches menü

Tamarillo
Buttermilch-Panna Cotta | Physalis

Chicorée
Blumenkohl | Macadamianuss | rosa Grapefruit

Erbse
Gemüse-Dashi | Paprika | Kapuziner Kresse

Artischocke
Fenchel-Safranpüree | Sauce Pistou

Käse vom Affineur Waltmann

Himbeere
Champagnereis | Zitronensablé

Rhabarber
Weiße Schokolade | Oliven-Estragon-Eis

Menü komplett	**89,00**	154,00*
6 Gänge ohne Käse oder Himbeere	**79,00**	134,00*
5 Gänge ohne Käse und Himbeere	**69,00**	114,00*
4 Gänge ohne Chicorée, Käse und Himbeere	**59,00**	94,00*

***inkl. Weinbegleitung** (0,1 l/Gang)

à la carte

Vorspeisen

Großer gemischter Salat 9,50
mit Poulardenbrust 16,50
mit 3 Riesengarnelen 19,50

Tamarillo
Buttermilch-Panna Cotta | Physalis 18,00

Erbse
Gemüse-Dashi | Paprika | Kapuziner Kresse 18,00

Chicorée
Blumenkohl | Macadamianuss | rosa Grapefruit 19,00

Wachtel
Aron Traube | Bohne | Pilze 28,00

Kalmar
Erbse | Gemüse-Dashi | Paprika | Chorizo | Kapuziner Kresse 28,00

Suppen

Rinderconsommé Gemüseeinlage 9,00

à la carte

Fisch & Vegetarisch

Artischocke V
Fenchel-Safranpüree | Sauce Pistou **28,00**

Seeteufel & Meermandel
Bärlauchsauce | Fenchel-Safran-Püree | Frühlingskräuter **32,00**

Steinbutt
Milde Currysauce | grüne Papaya | Wirsing | Duftreiscreme **32,00**

à la carte

Fleisch & Geflügel

Wiener Kalbsschnitzel
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Beilagensalat **29,00**

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Pilzrahmsauce | Kartoffelrösti | Beilagensalat **29,00**

Fasanenbrust
Sherry–Rahmsauce | Spitzkohlgemüse | Speckkrusteln
Dauphinekartoffeln **29,00**

Eiffeler Ur-Lammhüfte
Naturjus | Bries | Schalotte | Chicoree | Paprika-Salsa **38,00**

Filet vom Simmentaler Fleckvieh (ca. 200 g)
Rotwein-Schalottenjus | Speck-Bohnen | Bratkartoffeln **39,00**

à la carte

Käse und Dessert

Himbeere
Champagnereis | Zitronensablé 18,00

Rhabarber
Weiße Schokolade | Oliven-Estragon-Eis 18,00

Käse vom Käsewagen
vom Affineur Waltmann aus Erlangen 19,00