



willkommen

Gute Stube Herne

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

Hochwertige Zutaten, garantierte Frische, regionale Produkte und stetige Inspiration prägen die Kreationen unserer mehrfach ausgezeichneten Küche.

Vom leichten Lunch bis zum exklusiven Dinner – Genusskultur hat in unserem Haus viele Facetten.

Jan-Hendrik van Dillen

Gastgeber

Nadine Briese
Serviceleitung &
Sommelière

Thorsten Brodal
Küchenchef



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

Maine Hummer

Limonen-Olivenöl-Sud | Blumenkohlmousse | Saiblingkaviar | Kresse



Confierter Heilbutt

Ponzu | Avocadocreme | Pak Choi | Weiße Radieschen | Walnusspüree



Saibling

Tomaten-Sud | Bohnenkerne | Buchweizen-Quenelles



Onglet & Schulter vom Black Angus Rind

Burgunder-Schalottenjus | Allerlei vom Kohl | Markklöschen

oder

Perlhuhnbrust aus der Landes

Weißer & Roter Rüben | Steinpilze | Gebratener Kopfsalat | Parmesan



Käse vom Affineur Waltmann



Pistazien-Gateau

Himbeere | Geiester Verveine-Sud | Aniscreme



Zwetschge

Frischkäse-Panna Cotta | Tonkabohneneis | Mandelstreusel

7 Gänge	98,- (140,- inkl. Weinbegleitung)
6 Gänge Käse oder Pistazie	89,- (125,- inkl. Weinbegleitung)
5 Gänge ohne Käse und Pistazie	75,- (105,- inkl. Weinbegleitung)
4 Gänge ohne Saibling Käse Pistazie	59,- (83,- inkl. Weinbegleitung)



vegetarisches menue

Meerrettichmousse

Eingelegtes Gemüse | Gestockte Rote Bete-Creme | Walnussöl-Vinaigrette



Confiertes Eigelb mit Parmesancreme

Nudelflecken | Sommertrüffel | Treviso Radicchio | Saubohne



Kartoffel-Variation

Rucola-Sud | Pfifferlinge | Mini Artischocke



Ricotta-Zucker-Cannelloni

Rote Beeren | Lavendel-Luft

4 Gänge	49,-	(73,- inkl. Weinbegleitung)
3 Gänge ohne Meerrettichmousse	39,-	(57,- inkl. Weinbegleitung)



à la carte

Vorspeisen

Meerrettichmousse

Eingelegtes Gemüse | Gestockte Rote Bete-Creme | Walnussöl-Vinaigrette 18,00



Maine Hummer

Limonen-Olivenöl-Sud | Blumenkohlmousse | Saiblingkaviar | Kresse 29,00

Zwischengänge

Confiertes Eigelb mit Parmesancreme

Frühlingstrüffel | Nudelflecken | Treviso Radicchio | Saubohne 19,00



Saibling

Tomaten-Sud | Bohnenkerne | Buchweizen-Quenelles 29,00

Vegetarisch

Kartoffel-Variation

Rucola-Sud | Pfifferlinge | Mini Artischocke 21,00

Fischgericht

Confiertes Heilbutt

Ponzu | Avocadocreame | Pak Choi | Weiße Radieschen | Walnusspüree 29,00



à la carte

Hauptgerichte

Perlhuhnbrust aus der Landes

Weißer & Roter Rüben | Steinpilze | Gebratener Kopfsalat | Parmesan 35,00



Onglet & Schulter vom Black Angus Rind

Burgunder-Schalottenjus | Allerlei vom Kohl | Markklöschen 37,00

Dessert

Ricotta-Zucker-Cannelloni

Rote Beeren | Lavendel-Luft 12,00



Pistazien-Gateau

Himbeere | Geester Verveine-Sud | Aniscreme 12,00



Zwetschge

Frischkäse-Panna Cotta | Tonkabohneneis | Mandelstreusel 12,00

Käse

Käse vom Affineur Waltmann 17,00



Aus unserer STÜBCHEN- Küche

Creme von Pfifferlingen
eigene Einlage 7,50



Wiener Kalbsschnitzel
Bratkartoffeln | Salat 24,00



Geschnetzeltes vom Kalbsrücken
Champignonrahmsauce | Rösti | Salat
180g 32,00



Rinderfilet vom Angusrind
Schalottenjus | Speckbohnen | Bratkartoffeln
150g 34,00 | 200g 39,00 | 300g 49,00



Seezunge im Ganzen gebraten
Braune Butter | Kartoffelchen | Beilagensalat 45,00