



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

Schottischer Lachs

Imperial Kaviar | Feldsalat | Rettich | Bonito-Marinade



Winterkabeljau

Senf-Sabayon | Grünkohl | Speck | Birne



Iberico Schweinenacken

Kürbis-Röstzwiebelfond | Rosenkohl | gebackene Kartoffel



Etouffee Taube & Ragout

Trüffeljus | Rüben | Emmer

oder

Kalbsbacke & Bries

Bergpfefferjus | Flower Sprout | Sellerie | Cous Cous



Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen



Ganache von Valrhona Schokolade mit Kaffee

Mango | Grue de Cacao | Tahiti Vanille



Dessert aus Zitrusfrüchten

Pistazie

7 Gänge	110,- (178,- inkl. Weinbegleitung)
6 Gänge Käse oder Valrhona	99,- (165,- inkl. Weinbegleitung)
5 Gänge ohne Käse und Valrhona	87,- (142,- inkl. Weinbegleitung)
4 Gänge ohne Iberico Käse Valrhona	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)

à la carte

Vorspeisen

Topinamburschaum

Confiertes Eigelb | Blattspinat 19,00



Sellerieschnitte

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



Schottischer Lachs

Imperial Kaviar | Feldsalat | Rettich | Bonito-Marinade 30,00

Zwischengang

Iberico Schweinenacken

Kürbis-Röstzwiebelfond | Rosenkohl | gebackene Kartoffel 30,00

Vegetarisch

Kerbelknolle

Ravioli | Holunderessigsauce | Rosenkohl | Marone 23,00

Fischgericht

Winterkabeljau

Senf-Sabayon | Grünkohl | Speck | Birne 35,00

à la carte

Hauptgerichte

Etouffee Taube & Ragout
Trüffeljus | Rüben | Emmer 40,00



Kalbsbacke & Bries
Bergpfefferjus | Flower Sprout | Sellerie | Cous Cous 40,00

Dessert

Ganache von Valrhona Schokolade mit Kaffee
Mango | Grue de Cacao | Tahiti Vanille 18,00



Dessert aus Zitrusfrüchten
Pistazie 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