



# 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

## Seesaibling gebeizt

Kopfsalat-Paprika-Emulsion | Imperial Kaviar | Joghurt



## Adlerfisch mit Sauce Bourride

Blumenkohl | Quinoa



## Flan von der Gänseleber

Spitzkohlcreme | Marone | Pancetta



## Rehrücken mit Maitake Pilzkruste & Gewürzjus

Confierte Petersilienwurzel | Cashew-Creme | Moosbeere

*oder*

## Schwarzfederhuhn

Naturjus | Herbsttrüffel | Erdartischocke | Perlzwiebel



Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen



## Röllchen von Gewürzorangengelee

Zweierlei Creme | Rotwein-Honigsud | Zwetschgensorbet | Kumquats



## Praline von der Tonkabohne mit Valrhona Opalys

Brombeere | Haselnussbiskuit | Dulce de leche

---

<b>7 Gänge</b>	99,- (176,- inkl. Weinbegleitung)
<b>6 Gänge</b> Käse oder Gewürzorange	89,- (155,- inkl. Weinbegleitung)
<b>5 Gänge</b> ohne Käse und Gewürzorange	79,- (134,- inkl. Weinbegleitung)
<b>4 Gänge</b> ohne Gänseleber   Käse   Gew.-orange	69,- (113,- inkl. Weinbegleitung)



# à la carte

---

## *Vorspeisen*

---

### **Salat von Artischocke und Rettich**

Sommertrüffel | Pecorino | Pinienkerne 22,00



### **Flan von der Gänseleber**

Spitzkohlcreme | Marone | Pancetta 29,00



### **Seesaibling gebeizt**

Kopfsalat-Paprika-Emulsion | Imperial Kaviar | Joghurt 30,00

---

## *Vegetarisch*

---

### **Allerlei von der Karotte**

Jus mit Ingwer | Flan | Creme 23,00

---

## *Fischgerichte*

---

### **Adlerfisch mit Sauce Bourride**

Blumenkohl | Quinoa 35,00



# à la carte

---

## *Hauptgerichte*

---

**Rehrücken mit Maitake Pilzkruste & Gewürzjus**  
Confierte Petersilienwurzel | Cashew-Creme | Moosbeere **39,00**



**Schwarzfederhuhn**  
Naturjus | Herbsttrüffel | Erdartischocke | Perlzwiebel **39,00**

---

## *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**

---

## *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**

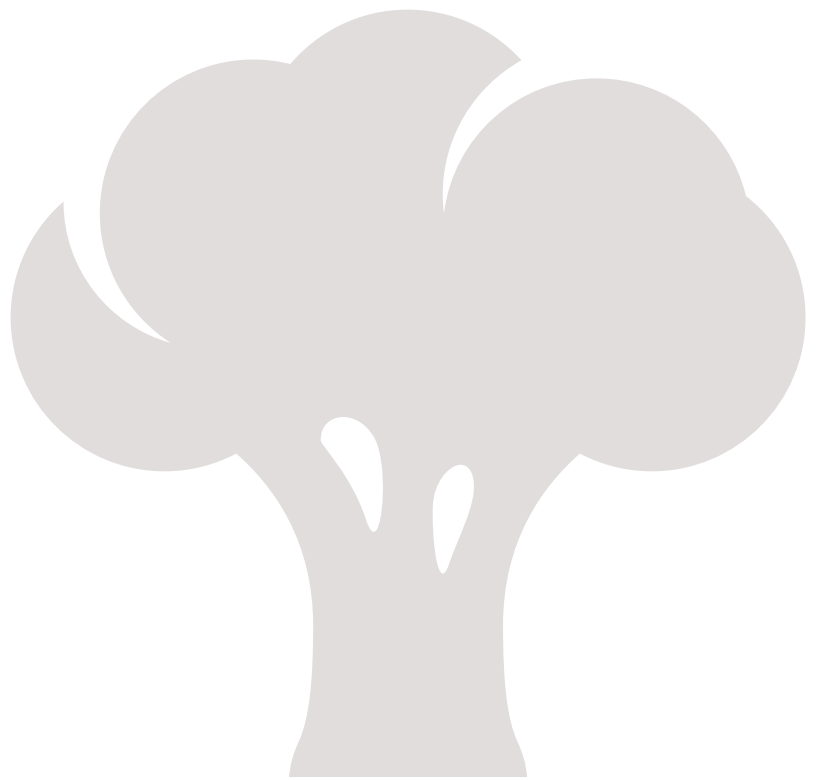
Champignonrahmsauce | Kartoffelrösti | Salat 28,00



## **Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh**

Rotwein-Schalottenjus | Speckbohnen | Bratkartoffeln

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



# 4- oder 3-GANG menue

---

*Vegetarisch*

---

**Salat von Artischocke und Rettich**  
Herbst-Trüffel | Pecorino | Pinienkerne



**Curry-Zitronengras-Creme**  
gebackener Auberginen-Stick



**Allerlei von der Karotte**  
Jus mit Ingwer | Flan | Creme



**Rosa Grapefruit-Panna Cotta**  
Mango-Eis | Kokos-Schaum | Amaretto-Gelee

---

4-Gänge-Menü	60,00
3-Gänge-Menü	45,00