



GUTE STUBE

Heimatküche
NEU GEDACHT

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 auf das Wohl der Tiere, die wir mit großem Respekt weiter verarbeiten.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Viel Vergnügen und einen guten Appetit.

Jan Hendrik van Dillen

Gastgeber

**Begrüßen Sie mit uns
unseren neuen Küchenchef Jan Sievers.**

Er stellt sich mit seinem Degustationsmenü in 5 Gängen vor!

Weiß

Unsere Empfehlung zur Spargelzeit:

Burgunder Cuvee QBA

Weingut Allendorf, Rheingau 0,15 l 7,50

Grauburgunder | Chardonnay, Reife gelbe Frucht,
grüner Apfel, angenehm frisch mit zartem Schmelz

Unser Grauburgunder

„Teamwork“ 0,15 l 7,50

Weingut Schmitges Mosel, ObA, trocken
Fruchtig, zart nussig | ausgewogene und zart
cremige Struktur

Pinot Grigio Alto Adige DOC 0,15 l 7,50

Kellerei Tramin, Südtirol, Italien
Leuchtendes Strohgelb, Apfel- und Melonenduft,
harmonisch und frisch

Paco & Lola No 12 0,15 l 8,50

DO Rias Baixas
Albarino, Galizien, Spanien
Frisch und fruchtig mit leichter Säure, Aromen
von Zitronen, Mandarin und weiße Blüten

Rosé

Côte des Roses 0,15 l 8,50

Gérard Bertrand
Grenache | Syrah | Cinsault

Blaifränkisch Rosé 0,15 l 8,50

Weingut Pia Strehn, Burgenland Österreich
Der „heiße Scheiß“ aus Österreich! Zitrusnoten,
Kaktusfeige, Erdbeeren und Wiesenkräuter,
intensive und saftige Frucht. DER Rosé 2025!

Rot

Blaifränkisch, Qualitätswein,

trocken 0,15 l 9,00

Weingut Heinrich, Burgenland Österreich
Duft nach roten Beeren mit Nuancen
von gerösteter Paprika

90 Minuts 0,15 l 11,00

Trossos del Priorat, DOCA
Garnacha, Cabernet Sauvignon
12 Monate Barrique gereift, edles Rubinrot,
fruchtige Beerenaromen und würzige Kräuter

Owners Choice 0,15 l 10,50

Stephan Graf von Neippberg, Bulgarien
Merlot, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Vollmundiger und dichter Wein mit außergewöhn-
licher Tiefe – der Star von Bulgarien!

OFFENE WEINEMPFEHLUNG

Unser neuer Küchenchef Jan Sievers freut sich,
sich mit einem Degustationsmenü aus seiner Speisekarte vorzustellen!

Gelbflossen Thunfisch-Tatar

Kumquats Kompott | Wasabi Creme
Seealge | Koreanisches Ei

Kartoffelschaum Süppchen

Salsiccia | Pancetta | Lauch-CROUTONS

Hausgemachte Lamm

Angnolotti Pasta

Lamm | Pecorino Sardo | Parmesancreme

Red & White Rinderfilet

Kartoffel-Terrine | Zwiebelgewächse
grüner Spargel | Portweinjus | Babyranden

Pistazien Semifreddo

Safran Vanillesauce | Himbeeren
Butter Crumble

Spargel Mosaik im Noriblatt

Buttermilch-Nage | Bärlauch Blüte
Spargelmousse

Gebackener Ziegenkäse

Peperoni Marmelade | Wildkräutersalat
Honigdressing | Tramezzini

Bärlauchcreme Süppchen

Griessklösschen | Daikon Kresse
Bärlauch Chip

Rote Bete Risotto

Tomaten Chips | gedörrter Feta | Sauerampfer

Limoncello Tiramisu

Erdbeeren | Mascarponecreme | Kaffee
Amalfi Limone | Baiser

5 Gänge 99,00

passende Weinbegleitung 40,00

5 Gänge 89,00

passende Weinbegleitung 40,00

DEGUSTATIONSMENÜ

 Gebackener Ziegenkäse	18,50
Peperoni Marmelade Wildkräutersalat Honigdressing Tramezzini	
 Spargel Mosaik im Noriblatt	19,50
Buttermilch-Nage Bärlauch Blüte Spargelmousse	
Tranche Wagyu Schinken trifft Melone	19,90
Dattelmousse Melone Medjool Geel	
Bunte Rote Bete & die Jakobsmuscheln	24,90
Sauerrahm Himbeere Limettencreme Vanille	
Ceviche vom Kabeljau	24,90
Zitrus Noten Grapefruit brauner Zucker Avocado Yuzu	
Gelbflossen Thunfisch-Tatar	24,90
Kumquats Kompott Wasabi Creme Seealge Koreanisches Ei	
Simmentaler Rindstatar	80 g 19,00
Trüffel-Mayonnaise Sommertrüffel	160 g 35,00
Wachtelei Bergpfeffer Tramezzini	
Rinderconsommé	9,90
Grießklößchen Tafelspitz Gemüse	
 Spargelcreme	12,50
Croutons Kerbel Schnittlauch	
 Bärlauchcreme Süsschen	12,50
Griessklösschen Daikon Kresse Bärlauch Chip	
Kartoffelschaum Süsschen	13,50
Salsiccia Pancetta Lauch-Croutons	

 Fussili Gigante & Ricotta	20,50
Orangenzesten Ricotta Cherry Tomaten + Rauchlachs 5,00	
 Pilzstrudel	25,50
Baby Leaf Pfefferrahmsauce Wildkräuter Morcheln	
 Rote Beete Risotto	26,50
Tomaten Chips gedörrter Feta Sauerampfer	
Bärlauch-Risotto & Garnelen	28,90
Kräuter Gambas Parmesan Landschicken Chips	
Hausgemachte Lamm Angiolotti Pasta	29,90
Lamm Pecorino Sardo Parmesancreme	
Wiener Kalb Schnitzel	34,00
Bratkartoffel Preiselbeeren Salatteller	
Kalbstafelspitz Rosé	34,50
Neue Kartoffeln Pinienkernrahmspinat Apfelkren Meerrettich Gemüse Julien	
Königslachsschnitte	36,50
Beurre Blanc Lachskaviar Trüffelpüree wilder Brokkoli weißer Spargel	
Lammrücken im Kaffeemantel	42,00
Pastinaken Püree geschmorrtter Rhabarber Kaffeejus gegrillter Lauch junge Erbsen	
Red & White Rinderfilet	180g 47,50
Kartoffel-Terrine grüner Spargel	250g 67,50
Zwiebelgewächse Portweinjus Babyranden	

 Limoncello Tiramisu	12,50
Erdbeeren Mascarponecreme Kaffee Amalfi Limone Baiser	
 Rhabarber Tarte	13,50
Kaffeerahmeis Grandinen Sirup Süßer Schmand Marzipan	
 Pistazien Semifreddo	14,50
Safran Vanillesauce Himbeeren Butter Crumble	