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

Gebeizter Caipirinha Lachs
Sommerrübchen | Quinoa-Crunch
Wasabi-Limettencreme

Gratinierter Ziegenkäse
Kirsch-Chili Marmelade
Wildkräutersalat | Honigdressing

SURF & TURF Rinderfilet & Pulpo
Mango Chutney | Karotten-Ingwerpüree
glasierte Lauchzwiebel

Gebrannte Zitronentarte
Baiser | Himbeeren | Schokolade

4 Gänge 99,00
passende Weinbegleitung 40,00

Variation von der Tomate
Creme Brûlée | mariniert
geliert | Basilikum

Gratinierter Ziegenkäse
Kirsch-Chili Marmelade
Wildkräutersalat | Honigdressing

Risotto vom weißen & grünen Spargel
Wildkräuter | Parmesan Crumble

Tiramisu von der Erdbeere
Erdbeeren | Mascarpone | Kaffee

4 Gänge 75,00
passende Weinbegleitung 40,00

DEGUSTATIONSMENÜ

Spargelzeit in der Guten Stube

Cremesuppe vom weißen Spargel		12,50
Croutons | Kerbel | Spargel		
Risotto vom weißen & grünen Spargel		26,50
Wildkräuter | Parmesan-Crumble		
Portion weißer Spargel 250g		24,50
Sauce Hollandaise & zerlassene Butter | neue Kartoffeln		
+ gemischter Schinken		8,50
+ gebratenes Lachsfilet		13,50
+ kleines Wiener Kalbsschnitzel		14,50
+ kleines Rumpsteak	180 g	22,00

Gratinierter Ziegenkäse 18,50
Kirsch-Chili Marmelade | Wildkräutersalat | Honigdressing

Variation von der Tomate 19,50
Creme Brûlée | mariniert | geliert | Basilikum

Gebeizter Caipirinha Lachs 22,90
Sommerrübchen | Wasabi-Limettencreme | Quinoa-Crunch

Vitello tonnato „neu gedacht“ 24,90
Kalbsfleisch | Bonito-Thunfisch | gebackene Kapern | Wildkräuter

Simmentaler Rindstatar ..... 80 g 19,00
Trüffel-Mayonnaise | Sommertrüffel | Bergpfeffer | Röstbrot ..... 160 g 35,00

Cremesuppe vom weißen Spargel 12,50
Croutons | Kerbel | Spargel

Rinderconsommé 9,90
Grießklößchen | Tafelspitz | Gemüse

VORSPEISEN & SUPPEN

Risotto vom weißen & grünen Spargel 26,50
Wildkräuter | Parmesan-Crumble

Cordon Bleu vom Kikok-Huhn 32,00
mit Schinken und Comté gefüllt | Café de Paris-Sauce
Kartoffelgratin | Salatteller

Wiener Kalbsschnitzel 34,00
Bratkartoffel | Preiselbeeren | Salatteller

Kalbstafelspitz Rosé 34,50
Neue Kartoffeln | Rahmspinat | Meerrettich-Gemüsesauce

Rotbarbenfilet auf der Haut gebraten 35,50
mediterranes Grillgemüse | Basilikum-Gnocchi

SURF & TURF Rinderfilet & Pulpo 49,00
Mango Chutney | Karotten-Ingwerpüree | glasierte Lauchzwiebel

Espresso Martini 2.0 12,50
Schaum | Eis | Amarettini

Tiramisu von der Erdbeere 12,50
Erdbeeren | Mascarpone | Kaffee

Gebrannte Zitronentarte 14,50
Baiser | Himbeeren | Schokolade

In den Sommermonaten macht unser Käsewagen eine kleine Pause – ab September ist er wieder fester Bestandteil unseres Angebots.

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, QbA, 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

Blaufränkisch 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

Blaufränkisch, 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 außergewöhnlicher Tiefe – der Star von Bulgarien!

OFFENE WEINEMPFEHLUNG