



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



8- | 7- | 6- | 5- *oder* 4-GANG menue

Galantine von der Etouffée Taubenbrust
Entenleber | Portweingelee | eingelegte Früchte



Confierter Heilbutt
Chorizosauce | Fenchel



Jakobsmuschel
Sellerie | Chicoree | Apfel | Emmer | Tandooriöl



Kalbsrippchen Naturjus
Macadamianuss | Kohlrabi | Spinat



Münsterländer Milchferkelschulter
Mole-Jus | Morcheln | Spargel | Erbse

oder

Eifel Ur-Lammrücken
wilder Blumenkohl | Auberginenkompott | Paprika | Quinoa



Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen



Hibiskus Litchi Dessert
Buchweizen



Honig-Blütenpollen-Buttermilcheis
Frühlingskräuter-Jus | Rhabarber | Mandelkuchen

8 Gänge	120,- (208,- inkl. Weinbegleitung)
7 Gänge ohne Kalbsrippchen	110,- (188,- inkl. Weinbegleitung)
6 Gänge ohne Kalbsrippchen Käse	99,- (165,- inkl. Weinbegleitung)
5 Gänge ohne Kalb Käse Hibiskus	87,- (142,- inkl. Weinbegleitung)
4 Gänge ohne Muschel Kalb Käse Hibiskus	72,- (116,- inkl. Weinbegleitung)



vegetarisches menue

Seidentofu

Yuzu-Marinade | grüner Salat | gebeiztes Eigelb | Quinoa



Bachkresse

Brillant Savarin-Schaum | lila Kartoffel | braune Butterbrösel



Gebackener Kohlrabi

Spargel-Veluté | Hanfsaat



Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen



Honig-Blütenpollen-Buttermilcheis

Frühlingskräuter-Jus | Rhabarber | Mandelkuchen

5 Gänge

75,- (130,- inkl. Weinbegleitung)

4 Gänge ohne Käse

65,- (109,- inkl. Weinbegleitung)

3 Gänge ohne Bachkresse | Käse

55,- (88,- inkl. Weinbegleitung)



à la carte

Vorspeisen

Seidentofu

Yuzu-Marinade | grüner Salat | gebeiztes Eigelb | Quinoa 22,00



Galantine von der Etouffée Taubenbrust

Entenleber | Portweingelee | eingelegte Früchte 29,00

Zwischengang

Bachkresse

Brillant Savarin-Schaum | lila Kartoffel | braune Butterbrösel 19,00



Kalbsrippchen

Naturjus | Macadamianuss | Kohlrabi | Spinat 29,00



Confierter Heilbutt

Chorizosauce | Fenchel 35,00

Vegetarisch

Gebackener Kohlrabi

Spargel-Veluté | Hanfsaat 26,00



à la carte

Fischgerichte

Jacobsmuschel

Sellerie | Chicoree | Apfel | Emmer | Tandooiöl 45,00

Hauptgerichte

Münsterländer Milchferkelschulter

Mole-Jus | Morcheln | Spargel | Erbse 39,00



Eifel Ur-Lammrücken

wilder Blumenkohl | Auberginenkompott | Paprika | Quinoa 39,00

Dessert

Hibiskus Litchi Dessert

Buchweizen 18,00



Honig-Blütenpollen-Buttermilcheis

Frühlingskräuter-Jus | Rhabarber | Mandelkuchen 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