

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

Lassen Sie sich gerne überraschen?

Tagesaktuell bereitet unser Küchenteam ein exquisites Menü für Sie zu.

Gerne können Sie dies auch noch um einen Zwischen- oder Käsegang erweitern. Fragen Sie uns!

4 Gänge 89,00

 4 Gänge vegetarisch 79,00

+ Weinbegleitung je Gang 8,00

GÄNSEMENÜ

Kürbiscremesuppe „süß & sauer“

Junger Lauch | eingelegter Kürbis

Knusprig gebratene Bauerngans

Jus | Rotkohl | glasierte Maronen | Bratapfel | Kartoffelknödel

Honig-Orangen-Sorbet

Karamellisiertes Müsli | Mascarpone

Menü **59,00**

Gans als Einzelgericht **39,00**

Weinempfehlung

Côtes des Roses 0,15 l **8,50**

Gérard Bertrand

Pinot Noir

Blauer Spätburgunder 0,15 l **14,00**

Karl H. Johner, 2018, Baden

ZU BEGINN

Aperitif

Cremant blanc 0,1 l 8,50

Cremant rosé 0,1 l 9,50

Champagner Gobillard 0,1 l 14,50
blanc, brut

Champagner Gobillard 0,1 l 16,50
rosé, brut

„VW“ Vermouth | Williams 5 cl 8,00

Kir Royal (auch alkoholfrei) 0,1 l 9,00
Riesling Sekt | Creme de Cassis

Kir Lavander (auch alkoholfrei) 0,1 l 9,00
Riesling Sekt | Lavendel Likör

Aperol Spritz (auch alkoholfrei) ... 0,2 l 9,50

Hugo (auch alkoholfrei) 0,2 l 9,50

Lillet 0,2 l 9,50

Pink Cloud (auch alkoholfrei) 0,2 l 9,50

Martini

bianco | rosso | extra dry 5 cl 7,50

Campari Soda 5 cl 7,00

Campari Orange 5 cl 9,00

Sherry 5 cl 7,00
dry | medium | rich

Weiß

Cuvée Diel de Diel 0,15 l 9,00
Schlossgut Diel, Nahe
Weißburgunder | Grauburgunder | Riesling

Riesling 0,15 l 8,50
Appellation Alsace Controllee
Lucien Albrecht, Elsass

Rosé

Côte des Roses 0,15 l 8,50
Gérard Bertrand
Grenache | Syrah | Cinsault

Rot

Côtes des Roses 0,15 l 8,50
Gérard Bertrand
Pinot Noir

Cuvée Hensel & Gretel 2019 0,15 l 12,50
Blafränkisch | Cabernet Sauvignon | Merlot
Pfalz Markus Schneider & Thomas Hensel

Cite de Carcassonne 0,15 l 9,00
Gérard Bertrand
Chardonnay

Cabernet Sauvignon 0,15 l 9,50
La Forge Estate, 2018
AWC Vienna 2019 Silver Winner

Cuvée Minervoise AOC 0,15 l 12,50
Gérard Bertrand
Syrah | Carignan

VORSPEISEN

Tsarskaya-Auster Nr. 1 Stück 6,90

Portwein-Vinaigrette | Chesterbrot

 **Getrübefelte Belugalinsen** 19,90

schwarzer Rettich | Kräutercreme | Eigelb

Geräucherte Gänsebrust 22,90

Topinambur | schwarze Walnuss | Sauerkirsche

Tatar vom Black Angus Rind 80 g 19,00

Kapern | Schalotten | Sardellen | Trüffelöl-Mayonnaise | Röstbrot 160 g 35,00

Vitello Tonnato „neu gedacht“ 25,90

Tiroler Kalbsfleisch | Bonito-Thunfisch | gebackene Kapern | Kräutersalat

Getauchte Jakobsmuschel 29,00

Blumenkohl | Rote-Beete | Dashi

Upgrade zu allen Vorspeisen 10 g 25,00

Imperial-Kaviar | Blini | Creme Fraiche 20 g 39,00

SUPPEN

Rinderconsommé 9,50

Grießklößchen | Tafelspitz | Gemüse

 **Kürbiscreme „süß & sauer“** 9,90

junger Lauch | eingelegter Kürbis

Cremige Garnelensuppe 13,50

Kokosmilch | roter Curry (leicht scharf) | Baguette

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------|
|  Tagliatelle | 26,90 |
| Burgundertrüffelsoße junger Lauch | |
|  Ravioli vom Hokkaido-Kürbis | 27,90 |
| Vadouvan-Schaum Chinakohl | |
| Cordon bleu vom Kikok-Huhn | 32,00 |
| mit Schinken und Comté gefüllt Café-de-Paris-Sauce Kartoffelpüree Salatteller | |
| Wiener Kalb-Schnitzel | 34,00 |
| Bratkartoffeln Preiselbeeren Salatteller | |
| Dry Aged Kotelett vom Livar-Klosterschwein | 39,00 |
| Sheery-Schaum Kartoffel-Möhren-Ragout Shiitake-Pilze | |
| Duett vom Hirsch | 42,00 |
| Rücken und Keule Wacholderjus Pastinake Chilli-Krusteln | |
| Surf & Turf | 48,00 |
| Black Angus-Rinderfilet Jus Tiger-King-Garnele XXL Grünkohl Rote-Beete-Gnocchi | |
| Gebratener Saibling | 32,00 |
| Kartoffel Buttermilch Stampf Schmorgurke Feldsalat | |
| Geflämmter Heilbutt | 36,00 |
| Safran-Muschel-Nage Fregola Sarda Fenchelsalat | |

KÄSE & DESSERT

| | |
|--|-------|
| Crème Brûlée | 12,00 |
| Gravensteiner-Schmorapfel Vanille-Streusel-Eis | |
| Variation von der Valrhona-Zartbitter-Kuvertüre | 14,50 |
| Mousse Eis Luftschokolade Portwein Pflaume | |
| Honig-Orangen-Sorbet | 14,50 |
| Karamellisiertes Müsli Mascarpone | |
| Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen je Sorte & Stück ab | 4,00 |
| hausgemachte Chutney Oliven Baguette | |

Fruchtbrände

alle 2 cl

alle 2 cl

Etter

Feinste Schweizer Fruchtbrände aus 100 % Schweizer Obst – seit 1870.

| | |
|------------------------|-------|
| Williams Birne | 7,00 |
| Mirabelle | 7,00 |
| Kirschwasser | 7,00 |
| Framboise | 7,00 |
| alte Quitte | 8,00 |
| alter Apfel | 8,00 |
| alte Pflaume | 8,00 |
| Wildkirsche 2009 | 15,50 |

Siegfried Herzog

Feinste Edelbrände aus Österreich. Nachhaltigkeit gepaart mit höchstem Qualitätsanspruch wird in dem stetig wachsenden Familienbetrieb gelebt. Destillieren, was die Natur in ihrer Reinheit hervorbringt, und das Herzstück der Edelbrände daraus gewinnen. Das ist seit 25 Jahren die Passion vom international höchst prämierten Brenner Siegfried Herzog.

| | |
|--------------------------|-------|
| Himbeere mit Apfel | 7,00 |
| Zirbe | 7,00 |
| Nusserl | 7,00 |
| Xunt | 7,00 |
| Marille | 8,00 |
| Zigarrenbrand | 8,00 |
| Zwetschke fassgereift | |
| Rote Rübe | 10,00 |
| Heidelbeere | 16,50 |
| Schoko-Chili | 7,00 |
| Schoko-Minze | 7,50 |

Liebl

Tradition, Natur, Zeit und der Drang nach etwas ganz Besonderem. Nach diesem Grundsatz entstehen seit vielen Jahren in der Spezialitäten-Brennerei Liebl in Bad Kötzing im Herzen des Bayerischen Waldes flüssige Diamanten der Spitzenklasse

| | |
|-----------------------------|------|
| Wildkirsch-Chili | 7,00 |
| Ingwergeist | 8,00 |
| Williams Birne Helene | 8,00 |

Rochelt

Brennende Leidenschaft in zweiter Generation. Was in den 1970ern in einer Tiroler Garage mit der Vision Günter Rochelts begann, ist heute eine Brennerei, die in zweiter Generation geführt wird, an deren Anspruch sich aber seit Beginn nichts geändert hat: besten Tiroler Schnaps zu brennen. Produkte für den kultivierten Genuss: von der sorgsamsten Auswahl der Früchte über die liebevolle Veredelung bis zum Stöpsel auf den Swarovski Kristall Flaschen: Qualität ohne Kompromiss.

| | |
|------------------------|-------|
| Williamsbirne | 29,00 |
| Schwarze Ribisel | 49,00 |
| Vogelbeere | 59,00 |

Weitere Digestifs auf der nächsten Seite →

FÜR DANACH

| Grappa | alle 2 cl |
|---------------------------------|-----------|
| Nonino | 8,00 |
| Nonino 12 years | 12,00 |
| Marzadro La Trentina | 4,50 |
| Marzadro Le Diciotto Lune | 6,00 |
| Marzadro Giare Amarone | 8,00 |

| Cognac Calvados & Co | alle 2 cl |
|----------------------------|-----------|
| Calvados Dauphin | 6,00 |
| Calvados Papidoux | 7,00 |
| Cognac Remy Martin | 7,00 |
| Armagnac | 8,50 |
| Clés des Ducs Sempé VSOP | |

| Bitter & Süß | alle 2 cl |
|---------------------|-----------|
| Kümmerling | 4,50 |
| Fernet Branca | 4,50 |
| Fernet Menta | 4,50 |
| Jägermeister | 4,50 |
| Underberg | 4,50 |
| Ramazotti | 4,50 |
| Amaretto | 4,50 |

| Aquavit | alle 2 cl |
|--------------------------------|-----------|
| Malterserkreuz | 4,50 |
| Linie Aquavit | 4,50 |
| Aalborg Jubiläumsaquavit | 4,50 |
| Bommerlunder | 4,50 |
| Helbing Feiner Kümmel | 4,50 |

| International | alle 2 cl |
|-----------------------------|-----------|
| Tequila Gold Silber | 4,50 |
| Baileys Irish Cream | 4,50 |
| Sambuca | 4,50 |
| Ouzo 12 | 4,50 |