



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

### **Salat Niçoise 2.0**

Bluefin Thunfisch | Bohnen | Kartoffeln | Oliven

### **Kalbstafelspitz**

Wurzelgemüse | Frankfurter Grüne Sauce

### **Schwarzfederhuhn Label Rouge**

„Unser Hühnerfrikassee“

Erbsen-Creme | Möhren | Spargel

### **Erdbeer-Creme-Küchlein**

Erdbeere | Vanille | Weiße Schokolade

<b>3 Gänge</b> (ohne Kalbstafelspitz) .....	<b>75,00</b>
<b>4 Gänge</b> .....	<b>95,00</b>

### Roulade von Bittersalaten

Schmand | Zitrone | Dill

### Pfifferlings & Bunte-Tomaten-Salat

Pfifferlinge | Burrata vom Büffel | Croûtons

### Kartoffelgnocchi

Rahm-Pfifferlinge | Petersilie

### Erdbeer-Creme-Küchlein

Erdbeere | Vanille | Weiße Schokolade

<b>3 Gänge</b> (ohne Pfifferlings & Bunte-Tomaten-Salat) .....	<b>59,00</b>
<b>4 Gänge</b> .....	<b>79,00</b>

 <b>Roulade von Bittersalaten</b> .....	19,00
Schmand   Zitrone   Dill	
<b>Matjes</b> .....	21,50
Marinierte Bohnen   Meerrettich   Pumpernickel	
 <b>Pfifferlings &amp; Bunte-Tomaten-Salat</b> .....	23,50
Pfifferlinge   Burrata vom Büffel   Croûtons	
<b>Kalbstafelspitz</b> .....	26,00
Wurzelgemüse   Frankfurter Grüne Sauce	
<b>Salat Niçoise 2.0</b> .....	28,00
Bluefin Thunfisch   Bohne   Kartoffel   Olive	
<b>Vitello Tonnato 2.0</b> .....	28,00
Bluefin Thunfisch   Kalbsrücken   Kapern	
<b>Simmentaler Rindstatar</b> .....	80 g 21,00
Eiersalat   Frankfurter Grüne Sauce   Croûtons .....	160 g 36,00
<b>Rinderconsommé</b> .....	12,50
Markklößchen   Tafelspitz   Gemüse	
 <b>Pfifferlingscremesuppe</b> .....	12,50
Ravioli   Salbei	

 <b>Italienischer Sommer-Trüffel</b> .....	26,00
Tagliarini   Trüffelsoße	
<b>3 Matjes-Doppelfilets</b> .....	27,00
Gurke und Apfel   Bratkartoffeln   Hausfrauen-Sauce	
 <b>Kartoffelgnocchi</b> .....	28,00
Rahm-Pfifferlinge   Petersilie	
<b>Wiener Schnitzel</b> .....	36,00
Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Beilagensalat	
<b>Rinderschmorbraten vom Simmentaler Rind</b> .....	36,00
Romanasalat   Zitronen-Schmand-Vinaigrette   Bunte Radieschen Kartoffelpüree   Schmorbraten-Sauce	
<b>Schwarzfederhuhn Label Rouge „Unser Hühnerfrikassee“</b> .....	36,00
Erbsen-Creme   Möhren   Spargel	
<b>Bretonischer Steinbutt</b> .....	39,00
Pfifferlinge   Kopfsalat   Pillekuchen	
<b>Simmentaler Rinderfilet</b> ..... 200 g	48,00
Rahm-Pfifferlinge   Pillekuchen	
 <b>Waldheidelbeere</b> .....	14,00
Milchreis   Holunderblüte   Limone	
 <b>Erdbeer-Creme-Küchlein</b> .....	14,00
Erdbeere   Vanille   Weiße Schokolade	

 <b>Pfifferlingscremesuppe</b> .....	12,50
Ravioli   Salbei	
<b>Matjes</b> .....	21,50
Marinierte Bohnen   Meerrettich   Pumpernickel	
 <b>Pfifferlings &amp; Bunte-Tomaten-Salat</b> .....	23,50
Pfifferlinge   Burrata vom Büffel   Croûtons	
<b>3 Matjes-Doppelfilets</b> .....	27,00
Gurke und Apfel   Bratkartoffeln   Hausfrauen-Sauce	
 <b>Kartoffelgnocchi</b> .....	28,00
Rahm-Pfifferlinge   Petersilie	
<b>Simmentaler Rinderfilet</b> .....	200 g 48,00
Rahm-Pfifferlinge   Pillekuchen	

## Weiß

### Unser Grauburgunder

„Teamwork“ ..... 0,15 l 8,00

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

„Wurzeln & Flgel“ ..... 0,15 l 8,00

Weiweincuvee aus dem Hause Brogsitter,  
Rheinhausen  
Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Lugana DOC Monte del Fra ..... 0,15 l 9,00

100% Trebiano  
Exotische Früchte, druckvoll, krutrig würzig

## Rosé

Blaufränkisch Rosé ..... 0,15 l 9,00

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

Rosé Spätburgunder ..... 0,15 l 8,50

Bio Weingut Kampf, Rheinhausen  
Leicht, zitrisch und elegant

## Rot

Rocca Antica Di Camillo ..... 0,15 l 10,00

Primitivo Puglia  
Klassischer, kräftig fruchtiger Primitivo

Cuvee P, VDP ..... 0,15 l 10,00

Weingut Pfeffingen, Pfalz, Bad Dürkheim  
Rubinrot, samtige Tannine und Waldbeerwrze

### Blaufränkisch,

Qualitätswein, trocken ..... 0,15 l 10,50

Weingut Heinrich, Gols Burgenland, Österreich  
Feinnerviger Duft nach Himbeeren, geschmeidige  
Tannine, aromatische Dichte, finessenreich  
und elegant