



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

Krustenpastete mit Hähnchen- und Gänseleber

Möhren-Salat | Senf | Pinienkernvinaigrette

Blauflossen Thunfisch

Prunier Kaviar | Radieschen | Schalotten-Vinaigrette

Salzwiesen Lamm

Artischocke | Taboulé | Lavendeljus

Milchreis wie von Oma

Zwetschgen | Butterstreusel | Limonen-Eis

3 Gänge (ohne Thunfisch) **69,00**

4 Gänge **89,00**

inkl. 1 Portion Brot | Butter | Olivenöl

Burrata von Büffel Bill

Tatar von halb getrockneten Tomaten | Kürbiskerncreme | Röstbrot

Kürbissuppe

Kernöl | Kürbiskerne | Ingwer

Gebackenes Freiland-Ei

Schmorgurken | Kartoffelpüree | Estragon-Senfsauce

Milchreis wie von Oma

Zwetschgen | Butterstreusel | Limonen-Eis

3 Gänge (ohne Suppe) **49,00**

4 Gänge **65,00**

inkl. 1 Portion Brot | Butter | Olivenöl

Portion Serrano Schinken (100 g) 15,90

Kalamata Oliven aus Lesbos | Oliven-Öl | Baguette

 **Bunter Blattsalat** 19,50

Hausdressing | Tomate | Gurke | Paprika | Oliven aus Lesbos | Grana Padano | Baguette

mit Kichererbsen Falafel + 5,50

mit Streifen vom Kikokhuhn + 7,50

mit Rinderrückenstreifen + 9,50

mit 3 Garnelen + 9,50

 **Burrata von Büffel Bill** 21,00

Tatar von halb getrockneten Tomaten | Kürbiskerncreme | Butter Brioche

Simmentaler Rindstatar 80 g 21,00

Eiersalat | Frankfurter Grüne Sauce | Croûtons 160 g 36,00

Blutwurst gebraten von der Metzgerei Schmidt 22,00

Senfgurken-Ragout | Jus

Unser Krabben-Brot 26,00

Nordseekrabben | Cremiges Rührei | Salatstreifen | Geröstetes Pumpernickel

Vitello Tonnato 2.0 26,00

Bluefin Thunfisch | Kalbsrücken | Kapern

Rinderconsommé	12,50
Markklößchen Tafelspitz Gemüse	
 Kürbissuppe	12,50
Kernöl Kürbiskerne Ingwer	
Hummerschaumsuppe	14,00
Garnele Dill Croûtons	
 Tagliarini	23,00
Italienischer Sommertrüffel Trüffelsoße	
mit Streifen vom Kikokhuhn	+ 7,50
mit Rinderrückenstreifen	+ 9,50
mit 3 Garnelen	+ 9,50
Burger vom Simmentaler Rind (ca. 180 g)	24,00
Bacon Cheddar-Käse Gewürzgurke Schmorzwiebeln Tomate	
Senfcreme BBQ-Sauce Pommes	
mit extra Beef	+ 12,00
Jäger- oder Zigeunerschnitzel vom Schwäbischhaller Schwein	24,00
Pommes Beilagensalat	
 Gebackenes Freiland-Ei	24,00
Schmorgurken Kartoffelpüree Estragon-Senfsauce	
Roastbeef vom Simmentaler Rind (kalt)	25,50
Bratkartoffel Remoulade Salatgarnitur	
Kalbsleber Berliner Art	27,50
Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Äpfel	

Cordon bleu vom Label Rouge Perlhuhn aus der Bresse 32,00
Gruyère | Honig-Schinken | Kohlrabi | Kartoffelpüree

Loch Duart Lachs 36,00
Kartoffelpüree | Sauerkraut | Ananas

Wiener Schnitzel 36,00
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

Rinderschmorbraten vom Simmentaler Rind 36,00
Romanasalat | Zitronen-Schmand-Vinaigrette | Bunte Radieschen
Kartoffelpüree | Schmorbraten-Sauce

Rumpsteak (300 g) oder Filetsteak (200 g) vom Simmentaler Rind 39,00
Pommes | Speckbohnen

 **Crème brûlée** 9,50

 **Milchreis wie von Oma** 12,50
Zwetschgen | Butterstreusel | Limonen-Eis

 **5 Sorten Käse von Affineur Waltmann** 21,00
Hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Taggiasca Oliven

Weiß

Unser Grauburgunder

„Teamwork“ 0,15 l 8,00

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

Grüner Veltliner Steinschaden 0,15 l 9,00

Kamptal, Österreich
Ein Grüner Veltliner wie er im Buche steht.
Balancierte Säure, filigrane Süße. Geradlinig
und trinkfreudig mit vibrierender Textur und
mineralischen Anklängen.

Sauvignon Blanc 0,15 l 9,00

Alexander Luff, Jugenheim, Rheinhessen
frische Noten von Grapefruit, Honigmelone
und weißem Pfirsich kombiniert mit lebendiger
Säure ergeben ein animierendes Zusammenspiel,
das würzige und duftige Gerichte wunderbar
trägt und begleitet.

Rosé

Rosé Spätburgunder 0,15 l 8,50

Bio Weingut Kampf, Rheinhessen
Endlich mal ein Rosé mit Charakter! Schwarze
Johannisbeere, Brombeere, wenig Säure und
eine tolle Würze mit langem Nachhall. Der Rosé
erinnert an die französischen Vertreter seiner Art
und hat uns sofort überzeugt.

Rot

Rocca Antica Di Camillo 0,15 l 10,00

Primitivo Puglia
Dieser sortenreine Primitivo Rosso aus Apulien
überzeugt mit seinem warmen und fruchtigen
Bukett. Im Geschmack würzig und ausgewogen,
mit schöner Struktur und gut integrierten Tanninen.
Der Primitivo wird kurz in Eichenfässern ausgebaut
und passt ideal zu Pasta, Fleisch und reifem Käse.

Cuvée P, VDP 0,15 l 10,00

Weingut Pfeffingen, Pfalz, Bad Dürkheim
Cuvée P verbindet Merlot, St. Laurent und Spät-
burgunder zu einem harmonischen und zugäng-
lichen Rotwein. Rubinrot im Glas, duftet nach
Walderdbeeren und Kräutern. Kräftig, weich
und mit samtigen Tanninen – ein vielseitiger
Begleiter, der sowohl solo überzeugt als auch
zu vielen Speisen hervorragend passt.