



GUTE STUBE

Heimatküche
NEU GEDACHT

Dear guests,

We would like to welcome you to our restaurant, Gute Stube.

We have been serving food here for many years and we adhere to the highest standards with regard to freshness, quality and regional produce.

When selecting our suppliers, we are mindful of the welfare of the animals, which we prepare with the highest respect in our recipes.

We are delighted that you have chosen to dine with us!

We hope you have a great time and enjoy your food!

Jan Hendrik van Dillen

Host

Pâté en croûte with chicken and goose liver

Carrot salad | mustard | pine nut vinaigrette

Bluefin tuna

Prunier caviar | radish | shallot vinaigrette

Salt marsh lamb

Artichoke | tabbouleh | lavender jus

Grandma's rice pudding

Plums | butter crumble | lime ice cream

3 courses (without Bluefin tuna) 69,00

4 courses 89,00

incl. 1 serving of bread | butter | olive oil

Büffel Bill burrata

Semi-dried tomato tartare | pumpkin seed cream | toasted bread

Pumpkin soup

Pumpkin seed oil | pumpkin seeds | ginger

Baked free-range egg

Braised cucumbers | mashed potatoes | tarragon mustard sauce

Grandma’s rice pudding

Plums | butter crumble | lime ice cream

3 courses (without Pumpkin soup) **49,00**

4 courses **65,00**

incl. 1 serving of bread | butter | olive oil

Serrano ham (100 g) 15,90
Kalamata olives from Lesbos | olive oil | baguette

 **Mixed leaf salad** 19,50
House dressing | tomato | cucumber | bell pepper | olives from Lesbos
Grana Padano | baguette
with chickpea falafel + 5,50
with strips of Kikok chicken + 7,50
with strips of sirloin beef + 9,50
with 3 prawns + 9,50

 **Büffel Bill burrata** 21,00
Semi-dried tomato tartare | pumpkin seed cream | butter brioche

Simmental beef tartare 80 g 21,00
Egg salad | Frankfurter green sauce | croûtons 160 g 36,00

Fried black pudding from Metzgerei Schmidt 22,00
Mustard gherkin ragout | Jus

Our prawn sandwich 26,00
North Sea prawns | creamy scrambled egg | lettuce strips | toasted pumpernickel

Vitello Tonnato 2.0 26,00
Bluefin tuna | saddle of veal steak | capers

Beef consommé	12,50
Marrow dumplings Tafelspitz (Viennese boiled topside beef) vegetables	
 Pumpkin soup	12,50
Pumpkin seed oil pumpkin seeds ginger	
Lobster foam soup	14,00
Prawn dill croûtons	
 Tagliarini	23,00
Italian summer truffles truffle sauce	
with strips of Kikok chicken	+ 7,50
with strips of sirloin beef	+ 9,50
with 3 prawns	+ 9,50
Simmental beef burger (ca. 180 g)	24,00
Bacon Cheddar gherkin braised onions tomato mustard cream BBQ sauce fries	
with extra beef	+ 12,00
Hunter-style or gypsy-style schnitzel from Swabian-Hall pork	24,00
Fries side salad	
 Baked free-range egg	24,00
Braised cucumbers mashed potatoes tarragon mustard sauce	
Roast Simmental beef (cold)	25,50
Roasted potatoes remoulade sauce salad garnish	
Veal liver (Berlin style)	27,50
Mashed potatoes braised onions apples	

Cordon bleu of Label Rouge guinea fowl from Bresse	32,00
Gruyère honey-glazed ham kohlrabi mashed potatoes	
Loch Duart salmon	36,00
Mashed potatoes sauerkraut pineapple	
Viennese schnitzel	36,00
Roasted potatoes cranberries side salad	
Braised Simmental beef	36,00
Cos lettuce lemon and sour cream vinaigrette mixed radishes mashed potatoes braised meat sauce	
Simmental beef rump steak (300 g) or fillet steak (200 g)	39,00
Fries green beans with bacon	

 Crème brûlée	9,50
 Grandma's rice pudding	12,50
Plums butter crumble lime ice cream	
 5 cheeses from Affineur Waltmann	21,00
Homemade chutney fruit bread taggiasca olives	

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.