

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

Räucheraal & Bio Entenleber

Granny Smith | Salz-Rauchmandeln

Meerrettich-Kaisergranat

Rote Bete

Eifler Hirschkalbsrücken

Spitzkohl | Pilzravioli | Quitte

Exotic

Gegrillte Ananas | Geeister Champagner | Exotic-Schaum

3 Gänge (ohne Meerrettich-Kaisergranat) **75,00**

4 Gänge **99,00**

WINTERMENÜ

Ziegen-Gjetost (Käse)

Staudensellerie | Knollensellerie | Orange

Maronen-Suppe

Croûtons | Maronen

Pilzkuchen

Rosenkohl | Preiselbeeren | Piemonteser Haselnuss

Exotic

Gegrillte Ananas | Geeister Champagner | Exotic-Schaum

3 Gänge (ohne Maronen-Suppe) **54,00**

4 Gänge **69,00**

WINTERMENÜ VEGGIE

Räucheraal & Bio Entenleber 22,00
Granny Smith | Salz-Rauchmandeln

Ziegen-Gjetost (Käse) 21,00
Staudensellerie | Knollensellerie | Orange

Blutwurst gebraten von der Metzgerei Schmidt 21,00
Perlgraupen-Senfgurken-Ragout | Jus

Unser Nordseekrabbenbrot 28,00
Cremiges Rührei | Salatstreifen | Geröstetes Pumpernickel

Tatar vom Simmentaler Rind ..... 80 g 21,00
Kapern | Schalotten | Eigelb | Brioche | Sardelle ..... 160 g 36,00

Vitello Tonnato 2.0 25,00
Blauflossenthunfisch | Kalbsrücken | Kapern

Meerrettich-Kaisergranat 29,00
Rote Bete

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Rinderconsommé 12,50

Markklößchen | Tafelspitz | Gemüse

Maronen-Suppe 12,50

Croûtons | Maronen

Gänseconsommé 12,50

Gänseleber | Wurzelgemüse

Hummerbisque 14,00

Garnele | Dill | Croûtons

Gänseconsommé

Gänseleber | Wurzelgemüse

Gänsebraten Brust & Keule

Kartoffelklöße | Rotkohl | Bratapfel | Maronen

Schwedenbecher

Eierlikör | Apfelmus | Vanilleeis | Zartbitterschokolade

Als 3-Gänge-Menü 59,00

Hausgemachte Spätzle 28,00
Périgord-Trüffel | Vacherin Mont d'Or
mit Rinderrückenstreifen ..... + 11,50
mit 3 Garnelen ..... + 11,50

Pilzkuchen 24,00
Rosenkohl | Preiselbeeren | Piemonteser Haselnuss

Cordon bleu vom Label-Rouge-Perlhuhn aus der Bresse 36,00
Gruyère | Honig-Schinken | Möhren | getrüffeltes Gratin

Westfälisches Surf & Turf 36,00
Zander aus dem IJsselmeer | Potthucke | Rotweinlinsen

Wiener Schnitzel 36,00
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

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

Gänsebraten Brust & Keule 39,00
Kartoffelklöße | Rotkohl | Bratapfel | Maronen

Eifler Hirschkalbsrücken 42,00
Spitzkohl | Pilzravioli | Quitte

Rumpsteak (300 g) **oder Filetsteak** (200 g) **vom Simmentaler Rind** 44,00
Bratkartoffeln | Speckbohnen

Bunter Blattsalat 18,00
Hausdressing | Tomate | Gurke | Paprika | Oliven aus Lesbos | Grana Padano | Baguette

mit Kichererbsen-Falafel ..... + 7,50

mit Streifen vom Kikok-Huhn ..... + 9,50

mit Rinderrückenstreifen ..... + 11,50

mit 3 Garnelen ..... + 11,50

Roastbeef vom Simmentaler Rind (kalt) 24,90
Bratkartoffel | Remoulade | Salatgarnitur

Kalbsleber Berliner Art 27,00
Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Äpfel

Spekulatius-Crème brûlée mit Schokoladensorbet 10,50

Schwedenbecher 12,50
Eierlikör | Apfelmus | Vanilleeis | Zartbitterschokolade

Exotic 14,50
Gegrillte Ananas | Geeister Champagner | Exotic-Schaum

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

Wurzeln & Flügel ..... 0,15 l **8,00**
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc
Bukett von Blüten und Steinobst, frisch und mineralisch

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

Blanc de Pinot Noir ..... 0,15 l **8,50**
Spätburgunder 2024
Weingut Fußer, Pfalz
Duft von roten Berren mit floralen Anklängen und leichter Würze

Rot

Rocca Antica Di Camillo ..... 0,15 l **9,00**
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.

Meyer Näkel Spätburgunder ..... 0,15 l **10,50**
VDP, Gutswein, trocken
Duft von Brombeeren und floralen Aromen, pikante Würze, kräftiger Nachhall.

Cuvée P, VDP ..... 0,15 l **10,00**
Weingut Pfeffingen, Pfalz, Bad Dürkheim
Cuvée P verbindet Merlot, St. Laurent und Spätburgunder zu einem harmonischen und zugänglichen 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.

OFFENE WEINEMPFEHLUNG