



auf gute zeiten

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 das Wohl der Tiere,
die wir mit großem Respekt weiter verarbeiten. So finden Sie nachfolgend
einerseits ein Gourmetmenü dessen einzelne Gänge Sie natürlich auch
separat bestellen dürfen, andererseits allzeitige Klassiker und saisonale,
regionale Spezialitäten teils neu interpretiert.

Selbstverständlich bieten wir hier auch eine Auswahl vegetarischer Speisen,
die auf Vorbestellung auch gern vegan zubereitet werden können.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Viel Vergnügen und einen guten Appetit,

Jan-Hendrik van Dillen
Gastgeber

Thorsten Brodal
Küchenchef



gute stube menü

Amuse Bouche

Hummer

Zitrusfrüchte | Avocado

Madai

Spargel | Bachkresse

Jacobsmuschel

Palmkohl | Panchetta | Beurre Blanc

Eifel-Ur-Lammschulter

Naturjus | Spinat-Pecorinocreme | Chicoree | Poverade

oder

Filet, Bries, Niere vom Milchkalb

Senfkorn-Jus | Frühlingsgemüse | Kartoffelplätzchen

Käse vom Wagen

Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen

Rote Bete

Sauerampfer | Zartbitterschokolade

Topfen-Schaum

Financier | Rhabarber | Baiser

Süßer Abschluss

Menü komplett	155,00
6 Gänge ohne Käse oder Rote Bete	135,00
5 Gänge ohne Käse und Rote Bete	119,00
4 Gänge ohne Jacobsmuschel Käse Rote Bete	99,00
Weinbegleitung je Gang	12,00



vegetarisches menü

Amuse Bouche

Avocado

Zitrusfrüchte | Frühlingskräuter

Spargel

Bachkresse | Sonnenblumenkerne | Verjus

Erbse

Minze | Morchel

Poverade

Haselnuss | Chicoree | Safran | Artischocken-Zitronen-Vinaigrette

Käse vom Wagen

Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen

Rote Bete

Sauerampfer | Zartbitterschokolade

Topfen-Schaum

Financier | Rhabarber | Baiser




Süßer Abschluss

Menü komplett	139,00
6 Gänge ohne Käse oder Rote Bete	119,00
5 Gänge ohne Käse und Rote Bete	109,00
4 Gänge ohne Erbse Käse Rote Bete	89,00
Weinbegleitung je Gang	12,00



à la carte

Vorspeisen & Zwischengerichte

Großer gemischter Salat 	14,50
mit Poulardenbrust	21,00
mit 3 Riesengarnelen	28,00
Avocado 	
Zitrusfrüchte Frühlingskräuter	25,00
Spargel 	
Bachkresse Sonnenblumenkerne Verjus	29,00
Hummer	
Zitrusfrüchte Avocado	36,00
Jacobsmuschel	
Palmkohl Panchetta Beurre Blanc	39,00

Suppen

Rinderconsommé mit Gemüseeinlage	11,00
Erbse	
Minze Morchel	16,00
Cremige Garnelensuppe (leicht scharf)	18,00



à la carte

Fisch & Vegetarisch

Poverade

Haselnuss | Chicoree | Safran

Artischocken-Zitronen-Vinaigrette

32,00

Madai

Spargel | Bachkresse

46,00

Fleisch

Eifel-Ur-Lammschulter

Naturjus | Spinat-Pecorinocreme

Chicoree | Poverade

48,00

Filet, Bries, Niere vom Milchkalb

Senfkorn-Jus | Frühlingsgemüse

Kartoffelplätzchen

48,00



à la carte

Unsere Klassiker

Doradenfilet gebraten

Safransauce | Grillgemüse | Risolee Kartoffeln

32,00

Iberico Schweinerückensteak

Kalbsjus | Speck-Bohnen | Bratkartoffeln

36,00

Wiener Kalbschnitzel

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Beilagensalat

36,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Pilzrahmsauce | Kartoffelrösti | Beilagensalat

36,00

Filet vom Simmentaler Fleckvieh (ca. 200 g)

Rotwein-Schalotten-Jus | Speck-Bohnen | Bratkartoffeln

49,00



à la carte

Käse & Dessert

Käse vom Wagen

Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen | Chutney | Oliven

24,50

Rote Bete

Sauerampfer | Zartbitterschokolade

22,00

Topfen-Schaum

Financier | Rhabarber | Baiser

22,00