



Wir freuen uns, Sie hier im STÜBCHEN  
begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Seit vielen Jahren bietet das STÜBCHEN rustikale Klassiker und gutbürgerliche Küche. Mehr und mehr nehmen wir uns dem Thema Regionalität und Tierwohl an, weil wir überzeugt sind, dass nur so ein Kreislauf entstehen kann, der sowohl dem Tier, dem Erzeuger, uns als Gastronomen und letztlich Ihnen, dem Gast, zu Gute kommt! Daher können wir schon jetzt einen Großteil unserer angebotenen Produkte bis zum Erzeuger rückverfolgen!

Falls Sie etwas vermissen sollten, sprechen Sie uns bitte an – wir versuchen, fast alles möglich zu machen!

Selbstverständlich können Sie das STÜBCHEN auch exklusiv für Ihre private oder geschäftliche Feierlichkeit reservieren!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt,  
einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

**Damir Tufekcic**  
Restaurantleiter

**Jan-Hendrik van Dillen**  
Gastgeber

**Thorsten Brodal**  
Küchenchef





We look forward to welcoming and pampering you here  
at the STÜBCHEN.

Our versatile menu offers something for everyone, from our timelessly  
popular country-style dishes to the seasonal recommendations  
from our chef de cuisine. And you will never be without the perfect spirit  
from our high-quality, international drinks menu to go with it!

Please let us know if there is something missing from our menu.

We will do our best to make your every wish come true!

You can book our STÜBCHEN for a private or business function!

Have a pleasant stay and a lovely time with us.

Enjoy your meal!

**Jan-Hendrik van Dillen**

Host

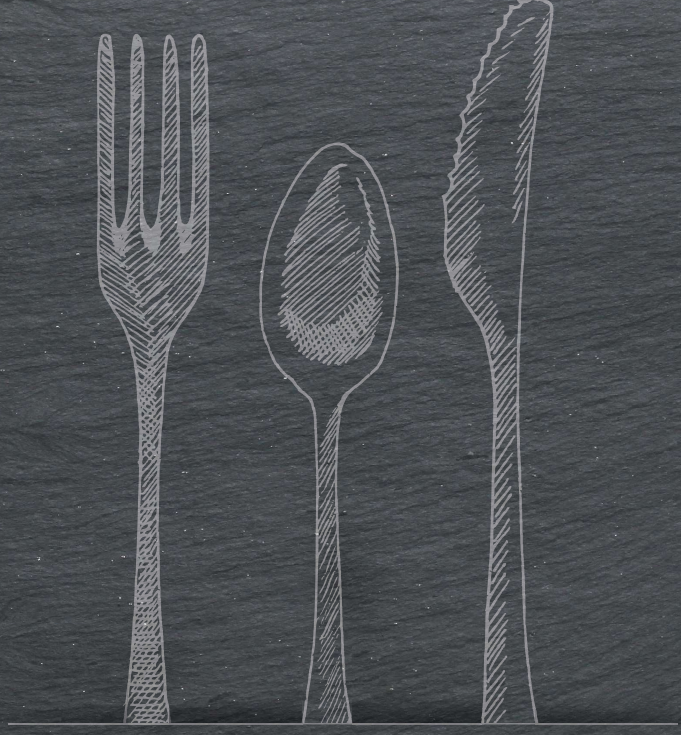
**Damir Tufekcic**

Restaurant manager

**Thorsten Brodal**

Head Chef

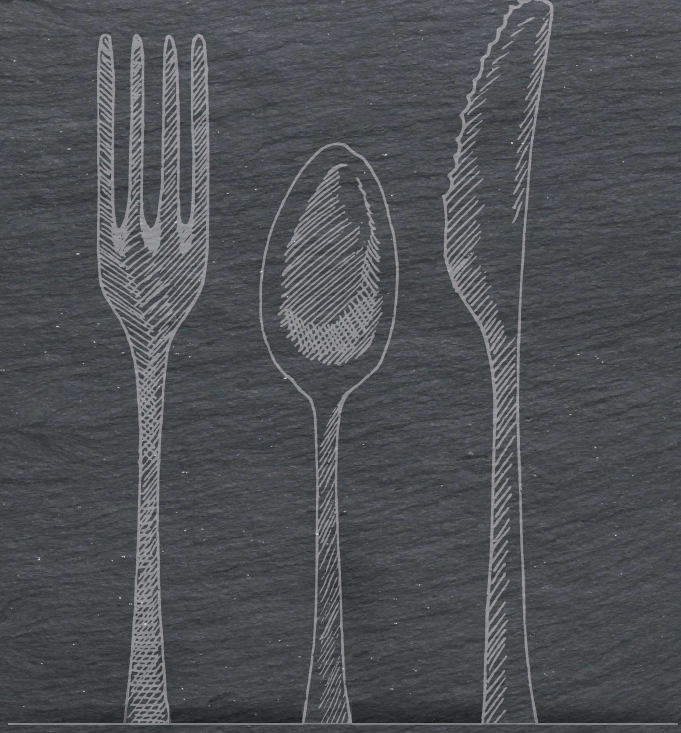
**SOUPS & APPETIZERS,  
HAM & CHEESE,  
SALADS & BOWLS**



	<b>Beef consommé</b>	9,90
	Semolina dumpling   Tafelspitz (viennese boiled topside beef)   vegetables	
✓	<b>Celery soup</b>	12,00
	Winter truffles	
	<b>Creamy prawn soup</b>	13,50
	Coconut milk   red curry (slightly spicy)   baguette	
✓	<b>Jerusalem artichoke mousse</b>	17,90
	Colourful pepper marinade   roasted nut tapenade   chives	
✓	<b>Rutabaga ravioli</b>	18,90
	Winter truffles	
	<b>Pan seared shrimp</b>	18,90
	Braised cherry tomatoes   fresh lamb's lettuce   citrus vinaigrette	
	<b>Vitello Tonnato „new recipe“</b>	19,90
	Veal   bonito tuna   baked capers   herb salad	
	<b>Black Angus beef tartare (80   160g)</b>	18,00   34,00
	Capers   shallots   anchovies   truffle oil mayonnaise   toasted bread	
	<b>Portion of ham (100g), daily special</b>	14,90
	Butter   olives   baguette	
✓	<b>Cheese selection from the affineur Waltmann</b>	21,90
	Chutney   olives   butter   baguette	



# LARGE MEALS & LIGHT BITES



**Stübchen salad** 15,90

Mixed leaf salad | passion fruit dressing | Grana Padano  
ham | tomatoes | cucumber | olives | baguette



**Buddah bowl** 18,50

Quinoa | avocado | red cabbage | sweet potato | edamame  
chickpeas | mango | soya, tahini, peanut sauce

OPTIONAL WITH SALAD & BOWL

**Falafel** 5,50

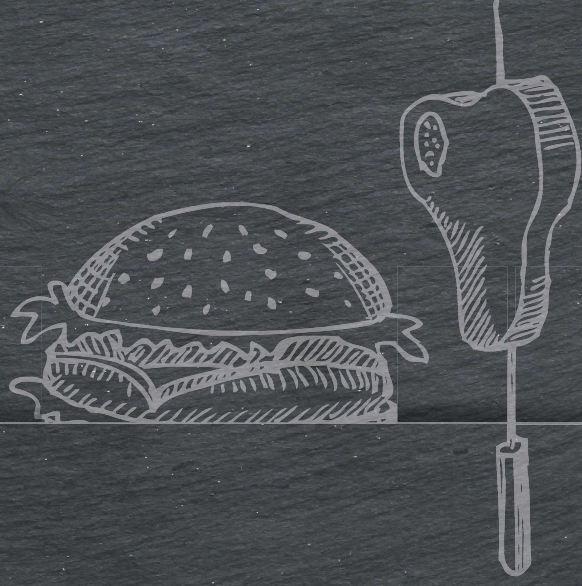
**Turkey breast strips** 6,50

**Strips of sirloin beef** 9,50

**Prawns** 9,50



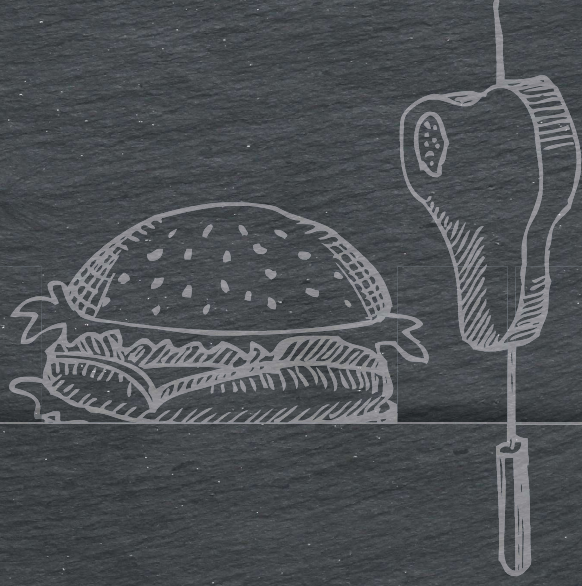
# LARGE MEALS & LIGHT BITES





✓	<b>Pecorino ravioli</b> Chestnut sauce   roasted brussels sprouts   Shiitake mushrooms	19,50
✓	<b>Truffled tagliatelle</b> with Belper Knolle cheese with fried poulard breast strips	19,50 26,00
✓	<b>Poached farm egg</b> Spinach   nut butter hollandaise   straw potatoes mustard seeds   mashed potatoes	21,90
	<b>Soused herring fillet with pickles and dill</b> Apple-yoghurt sauce   fried potatoes   salad garnish	21,90
	<b>Pan fried sea bass</b> Pistou sauce   ratatouille   roasted pine nuts Pommes Carrées (roasted cubed potatoes)	29,90
	<b>Roast beef of Aberdeen Angus (cold)</b> Tartar sauce   fried potatoes   salad garnish	23,90

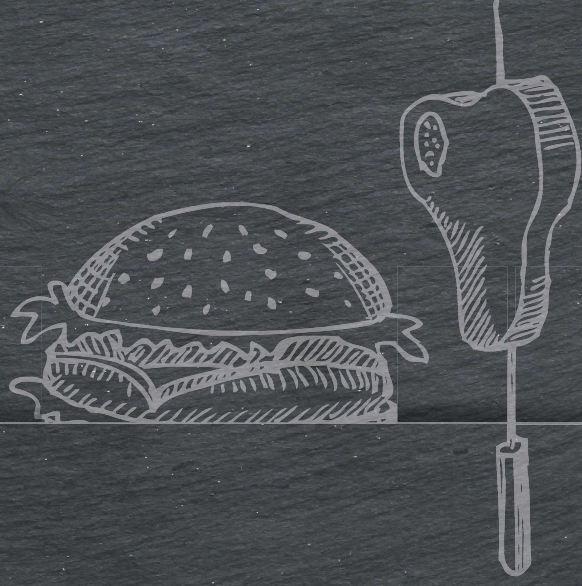
# LARGE MEALS & LIGHT BITES







# LARGE MEALS & LIGHT BITES





<b>Viennese veal schnitzel</b>	32,00
Fried potatoes   cranberries   side salad	
<b>Rump Steak from Hereford beef (approx. 300 g) or Fillet Steak from Hereford beef (approx. 200 g)</b>	34,90
PLUS SIDES	
<b>Pan fried potatoes   rösti potatoes   steakhouse fries Side salad or beans and bacon</b>	5,00

## SAUCES

---

<b>Ketchup   mayonnaise</b>	1,50
<b>Pepper sauce   veal au jus   Cafe de Paris sauce Gypsy sauce or creamed mushroom sauce</b>	3,50

## DESSERT

---

<b>Apfel Crumble cassis sorbet   mascarpone</b>	9,50
<b>Tahitian vanilla parfait apple ragout</b>	9,90
<b>Espresso Martini foam   ice cream   Amaretti</b>	12,00