

Hanse Stube

Genießen Sie unsere traditionelle Excelsior Freilandgans.
Küchenchef Maximilian Specht und sein Team bereiten sie
frisch mit glasierten Maronen, Rosinenschmoräpfeln,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen für Sie zu.



Vorspeisen

Terrine von Wachtel		24
mit Zweierlei von Topinambur und Cranberrys		
2011 Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese	0,75l	75
Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,1l	12,50
In Rote Bete gebeizter Label Rouge-Lachs		25
mit Butternusskürbis, Orange und Sternanis		
Herbstlicher Wildkräutersalat		28
mit gebratenem Hasenrückenfilet und Steinpilzen		
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern		29
mit Chesterbrot, Austernvinaigrette und Zitrone		

Christoph Clemens, der Sommelier des Hauses, legt Ihnen folgenden Wein zu Ihrem Gänseessen besonders ans Herz:

2015 Gigondas Tradition le Grand Montmirail

Domaine Brusset, Rhône, Frankreich

Spezialitäten zur Gänsezeit

Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing und Croutons	16 als halbe Portion 11
Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing, Croutons, gratiniertem Ziegenkäse	19 als halbe Portion 13
Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing, Croutons und gebratener Oldenburger Gänseleber	22 als halbe Portion 16

Suppen

Cremesuppe von Marone und Birne	14
Rinderconsommé double mit Rindermarkscheiben	16