

Signature Menu

*~Ein kulinarisches Erlebnis mit intensiven Aromen
aus der Küche von Küchenchef Joschua Tepner ~*

Geschmorte Ofenaubergine

Brunnenkresse Emulsion, eingelegte Stockschwämmchen und gerösteter Buchweizen

*Collective Z, Pfalz
Spektakel, 2017*

** * **

Essenz vom Perlhuhn

Galantine, gebeiztes Herz und eingelegte Stachelbeere

*Tement, Steiermark
Sauvignon Blanc, 2018*

** * **

Pochiertes „Alper Mühlen Ei“

Sauce Hollandaise, Schnittlauch Risotto und geräucherter Speck

*Ziereisen, Baden
Gutedel „Heugumber“, 2018*

** * **

Gebratenes Rinderfilet vom Tegernseer Weiderind

Fermentierter Knoblauch, allerlei von der Karotte und wilder Brokkoli

*Nunci, Priorat
Nunci Costero 2009*

** * **

Geschmorte Aprikose

Quarkcreme und Sommerkräuter

*Fritz Haag, Mosel
Riesling, Brauneberger Juffer Auslese, 2017*

** * **

Hausgemachte Pralinen

von Chef Pâtissier Fabian Scheithe

5 Gang-Menü € 104

zuzüglich korrespondierender Weine € 67

Hanse Stube Tradition

~ Genießen Sie die Klassiker der „guten Stube“ Kölns ~

Vorspeisen	€
Sommerlicher Salat <i>Gebratene Wachtelbrust, sautierte Steinpilze und gehobelte Macadamianuss</i>	28
Halbes Dutzend Fine de Claire Austern <i>Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone</i>	34
10g Prunier St. James Kaviar <i>Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche</i>	46
Suppe	
Vichyssoise - kalte Kartoffel-Lauch Suppe <i>Nordseekrabben, junger Lauch und knuspriger Speck</i>	19
Zwischengang	
Französische Bouillabaisse – Pot au feu von Atlantikfischen <i>Sauce Roullie, geriebener Comte und geröstetes Weißbrot</i>	34
Hauptgang	
Ganzes Mais-Stubenküken <i>Schalotten Sauce, Gemüse Pot-au-feu und Dauphine Kartoffel</i>	34
Ganze Seezunge <i>Sauce Colbert, sautierter Blattspinat und glasierte Schnittlauchkartoffeln</i> Ab 2 Personen, am Tisch filetiert	58 Pro Person
Dessert	
Geschmorte Aprikose <i>Quarkcreme und Sommerkräuter</i>	17

Hanse Stube Innovation

~ Innovative Interpretationen der Haute Cuisine ~

Vorspeisen	€
<i>Geschmorte Ofenaubergine</i> <i>Brunnenkresse Emulsion, eingelegte Stockschwämmchen und gerösteter Buchweizen</i>	22
<i>Geflämmte Makrele und Oktopus</i> <i>Safransud, Spitzpaprika und eingelegte Frühlingszwiebel</i>	32
Suppen	
<i>Cremesuppe vom Pfifferling</i> <i>Pfifferlings Ravioli, konfierte Schalotte</i>	16
<i>Essenz vom Perlhuhn</i> <i>Galantine, gebeiztes Herz und eingelegte Stachelbeere</i>	16
Zwischengänge	
<i>Pochiertes „Alper Mühlen“ Ei</i> <i>Sauce Hollandaise, Schnittlauch Risotto und geräucherter Speck</i>	28

Hanse Stube Innovation

~ Innovative Interpretationen der Haute Cuisine ~

Fleischgerichte

€

Geschmorte Lammstelze aus der Eifel

*Cassoulet, glasierte Süßkartoffel und
und gebackene Buchteln*

42

Gebratenes Rinderfilet vom Tegernseer Weiderind

*Fermentierter Knoblauch, allerlei von der Karotte
und wilder Brokkoli*

48

Fischgerichte

Tagesfischempfehlung

Gesalzener Joghurt, gebratene Pfifferlinge und eingelegte Kirschen

48

Vegetarische & Vegane Hauptgänge

Kleine Ofenkartoffel

*Brunnenkresse-crème, gebratene Buchenpilze
und geblähte Perlzwiebel*

24

Gefüllte Teigtaschen

*Gebratener Steinpilz, kandierte Walnuss
und geräucherter Hüttenkäse*

28

Feinste Dessertkreationen von Fabian Scheithe

~Das Finale eines jeden Menüs ist ein zauberhaftes Dessert und das i-Tüpfelchen einer jeden Küche ist die Pâtisserie ~

	€
<i>Erdbeervariationen</i> <i>Baiser Kuppel mit Vanilletexturen</i>	18
<i>Symbiose von Grand Cru Schokolade</i> <i>Kirsche und Joghurt</i>	18
<i>Granite von Minze</i> <i>Himbeere und Limette</i>	16

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Sehr geehrter Gast, wir freuen uns, Sie über alle Details unserer Gerichte im Hinblick auf die verwendeten Produkte, Allergene und Stoffe hinweisen zu dürfen.
Bitte fragen Sie unser Service-Team für weitere Informationen.

Käseauswahl

~ Ein wahres Schlaraffenland handwerklich hergestellter Käse
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen ~

€

<i>Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten ihrer Wahl</i>	13
<i>Große Käseauswahl mit 6 Sorten ihrer Wahl</i>	23
<i>Einzel, pro Stück</i>	5

Kuh

Bauern Mobier

Halbfester Schnittkäse, mild, Frankreich

Trappe d'Echourgnac

Halbfester Schnittkäse, leicht würzig, Frankreich

Langres verfeinert mit Calvados

Weichkäse, würzig, Frankreich

Ziege

Bauern Chabis

Ziegenkäse, mild, Frankreich

Valençay

Ziegenkäse, leicht würzig, Frankreich

Weißer Edelziege aus reinster Heumilch

Ziegenfrischkäse, leicht würzig, Deutschland

Schaf

Margalet

Schafskäse, mild, Frankreich

Brin d'Amour

Schafkäse, würzig, Frankreich

Blauschimmel

Blu de Cacao mit Rum

Kuhmilch, würzig, Deutschland

Hart

5 Jahre alter Gouda

Kuhmilch, kräftig würzig, Niederlande

Allgäuer Alpkäsle

Kuhmilch, säuerlich, Deutschland