

Traditionelle Tagesempfehlung

- vom Silberwagen -

Montag

Ganze Marensin Maispoularde

Sautiertem Blattspinat und Kartoffel-Kräuterpüree

Dienstag

Flank Steak vom Rind

Herbstliches Gemüse und hausgemachte Pommes Frites

Mittwoch

Spanferkelhaxe

Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree, cremige Erbsen

Donnerstag

Unsere Ochsenbrust

Bouillonkartoffeln, Rahmwirsing und Meerrettich

Freitag

Gebratene Forelle

Wilder Brokkoli und Safrankartoffeln

Samstag

Geschmorte Lammkeule

Ratatouille-Gemüse und Polenta

Sonntag

Gebratener Rinderrücken

Gebratene Waldpilze und Kartoffelgratin

Jeweils €32

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 Rouille, geriebener Comté 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

€

Geschmorte Ofenaubergine

*Brunnenkresse Emulsion, eingelegte Stockschwämmchen
und gerösteter Buchweizen*

22

Geflämmte Makrele und Oktopus

Safransud, Spitzpaprika und eingelegte Frühlingszwiebel

32

Suppen

Cremesuppe vom Pfifferling

Pfifferlings Ravioli, konfierte Schalotte

16

Essenz vom Perlhuhn

Galantine, gebeiztes Herz und eingelegte Stachelbeere

16

Zwischengänge

Pochiertes „Alper Mühlen“ Ei

*Sauce Hollandaise, Schnittlauch Risotto
und geräucherter Speck*

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-creme, 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>Granité 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