

Signature Menü

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

Gateaux von der Entenleber

Eingelegter Kirsche, gerösteter Macadamianuss und Butterbrioche

Oliver Zeter, Pfalz

2017 Nussriegel Riesling

* * *

Schaumsuppe von der Brunnenkresse

Gebratener Jakobsmuschel und grünem Apfel

Abbia Nòva, Latium

2019 Berlame Rosato

* * *

Gebratener Steinbutt

*Zitronen Verbene Schaum, gebratenen Pfifferlingen
und französischer Aprikose*

Jean-Marc Boillot, Burgund

2018 Montagny 1er Cru

* * *

Rinderfilet vom deutschen Weiderind

Rote Beete Jus, sautierten jungen Beeten und konfiertem Kartoffelfondant

Celler Mas de les Pereres, Priorat

2013 Nunci Negre

* * *

Pfirsichvariation

Mandel und Rosmarin

Fritz Haag, Mosel

2018 Brauneberger Juffer Auslese

Und/Oder

Käseauswahl

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

Quinta Do Noval, Douro

2000 Colheita

5 Gang-Menü € 104

zuzüglich korrespondierender Weine € 67

6 Gang-Menü € 112

zuzüglich korrespondierender Weine € 78

Hanse Stube à la carte

Genießen Sie die traditionellen Klassiker der guten Stube Kölns oder lassen Sie sich von den innovativen Gerichten aus der Feder von Küchenchef Joshua Tepner begeistern

Vorspeisen

Tradition	€
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern <i>Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone</i>	29
Krustentier Cocktail <i>Cocktailsoße, Meerrettich, Blattsalat und Mango</i>	32
10g Prunier St. James Kaviar <i>Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche</i>	46

Innovation

Gebratener Pulpo <i>Krustentiermousseline, Sellerie, sonnengereiften Tomaten und Avocado</i>	26
Gateaux von der Entenstopfleber <i>Eingelegter Kirsche, gerösteter Macadamianuss und Butterbrioche</i>	34
Gurken-Wildkräuter-Gazpacho <i>Tomaten Crostini, Oliven Tapenade und Charentais Melone</i>	19
zuzüglich karamellisierten französischen Ziegenkäse	23

Suppen

Tradition

Schaumsuppe von der Brunnenkresse <i>Gebratene Jakobsmuschel und grüner Apfel</i>	16
Consommé vom Perlhuhn <i>Perlhuhn Ravioli und Wurzelgemüse</i>	18

Hauptgänge

Tradition

€

Galantine vom Perlhuhn

Trüffelschaum, sommerliches Erbsen-Morchel Ragout

39

Seezunge für zwei

Sauce Colbert, jungem Blattspinat und sautierten neuen Kartoffeln

64 p.P

Innovation

Hausgemachte Tagliatelle

Gehobelter grüner Spargel und italienischem Sommertrüffel

26

Gebratener Steinbutt

*Zitronen Verbene Schaum, gebratenen Pfifferlingen
französischer Aprikose und Maispolenta Schnitte*

46

Rinderfilet vom Deutschen Weiderind

*Rote Beete Sauce, sautierten jungen Beeten
und konfiertem Kartoffelfondant*

58

Feinste Dessertkreationen von Fabian Scheithe

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

Tradition

€

Mille Feuille

Vanille und Himbeere

17

Innovation

Pfirsichvariation

Mandel und Rosmarin

18

Baiser Kugel

Johannisbeere und Zitrone

18

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

€

Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	13
Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl	23
Einzel, pro Stück	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