

Signature Menü

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

Gebratener Pulpo

Spargelmousseline, sonnengereiften Tomaten und Avocado

Oliver Zeter, Pfalz

2017 Nussriegel Riesling

* * *

Schaumsuppe von der Brunnenkresse

Gebratene Jakobsmuschel und grünem Apfel

Claus Preisinger, Burgenland

2019 Kalk & Kiesel

* * *

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

Fedellos Do Couto, Ribeira Sacra

2018 Cortezada

* * *

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
Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone 29

10g Prunier St. James Kaviar
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche 46

Innovation

Gebratener Pulpo
Spargelmousseline, sonnengereiften Tomaten und Avocado 26

Suppen

Tradition

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
Gebratene Jakobsmuschel und grüner Apfel 16

Consommé vom Perlhuhn
Perlhuhn Ravioli und Wurzelgemüse 18

Innovation

Gurken-Wildkräuter-Gazpacho
Tomaten Crostini, Olive tapenade und Charentais Melone 19
Gazpacho zuzüglich karamellisierten französischen Ziegenkäse 23

Hauptgänge

Tradition

€

Seezunge für zwei

Sauce Colbert, jungem Blattspinat und sautierten neuen Kartoffeln

64 p.P

Innovation

Hausgemachte Tagliatelle

*Gehobeltem weißen und grünen 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