

# Mittags 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*

\* \* \*

## **Pfirsichvariation**

*Mandel und Rosmarin*

**Fritz Haag, Mosel**

*2018 Brauneberger Juffer Auslese*

**2 Gang-Menü € 59**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 28*

**3 Gang-Menü € 69**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 42*

**4 Gang-Menü € 79**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 55*

# 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

€

<b>Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl</b>	13
<b>Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl</b>	23
<b>Einzel, pro Stück</b>	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