

# Signature Menu

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

## **Gebeizter Bachsaibling**

Granny Smith Apfel, eingelegter Sellerie, Joghurt und Gurke

Joseph Drouhin, Burgund  
Aligoté, 2018

\* \* \*

## **Cremesuppe von der Erdartischke**

Ochsenschwanzpraline, geräucherter Topinambur

Gut Oggau, Neusiedlersee  
Theodora, 2017

\* \* \*

## **Gebratene französische Taubenbrust**

Sautierter Rosenkohl, Schwarzwurzel, eingelegte Cranberry

Collective Z, Pfalz  
Bernvalley, 2018

\* \* \*

## **Kalbsfilet und Bries**

Eingelegter Blumenkohl, getrüffelter „Kölscher Pillekochen“  
und geröstete Mandel

Château Greysac, Bordeaux  
Cru Bourgeois, 2008

\* \* \*

## **Guanaja Grand Cru Schokolade**

Mandel, Banane und Ananas

Quinta Do Noval, Douro  
Colheita, 2000

\* \* \*

## **Hausgemachte Pralinen**

von Chef Pâtissier Fabian Scheithe

5 Gang-Menü € 104

zuzüglich korrespondierender Weine € 67

*Hanse  
Stube*

# Hanse Stube Tradition

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

## Vorspeisen

€

**Fein geschnittener Tatar vom deutschen Weiderind**  
*Traditionsbrot, Alper Mühlen Ei, Kapernäpfeln und Schnittlauch* 36

**Halbes Dutzend Fine de Claire Austern**  
*Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone* 38

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

## Zwischengang

**Weinbergschnecken**  
*Beurre Blanc, junger Lauch und Flädlekuchen* 34

## Hauptgang

ab 2 Personen

**Rehrücken „Baden-Baden“**  
*Portweinbirne, Hausgemachte Senfspätzle und gebratene Waldpilze* 56  
Pro Person

**Filet von der Dorade im Salzteig**  
*Weißweibuttersauce. Schnittlauchkartoffeln  
und sautierter Blattspinat* 42  
Pro Person

## Dessert

am Tisch flambiert

**Crème brûlée**  
*Saisonales Obst und Rahmeis* 15

*Hanse  
Stube*

# Hanse Stube Innovation

~ Innovative Interpretationen der Haute Cuisine ~

## Vorspeisen

€

### **Marinierte Beete**

*Veganer Blauschimmelkäse, Birne und karamellisierte Walnuss*

24

### **Winterlicher Feldsalat**

*Gebratene Wachtelbrust, Maronencreme und Granatapfel*

26

### **Gebeizter Bachsaibling**

*Granny Smith Apfel, eingelegter Sellerie, Joghurt und Gurke*

29

## Suppen

### **Cremesuppe von der Erdartischocke**

*Ochsenschwanzpraline, geräucherter Topinambur*

15

### **Essenz vom Räucheraal**

*mit Jakobsmuschel und frischem Meerrettich*

16

## Zwischengänge

### **Pochiertes „Alper Mühlen Landei“**

*Getrüffeltes Risotto und Portweinreduktion*

24

### **Gebratene französische Taubenbrust**

*Sautierter Rosenkohl, Schwarzwurzel, eingelegte Cranberry*

32

*Hanse  
Stube*

# Hanse Stube Innovation

~ Innovative Interpretationen der Haute Cuisine ~

## Fleischgerichte

€

### **Geschmorte Ochsenbacke**

*Gebratener Maisgrieß, geblämmte Perlzwiebel und Sellerie*

38

### **Kalbsfilet und Bries**

*Eingelegter Blumenkohl, getrüffeltes „Kölscher Pillekochen“  
und geröstete Mandel*

46

## Fischgerichte

### **Pochiertes Filet vom Winterkabeljau**

*Buttermilchschaum, sautierter Grünkohl, Blutorange  
und „Bremer Pinkel“*

42

### **Tagesfischempfehlung**

*Gebratene Salatherzen, Petersilienwurzel  
und gebackene Kartoffelkrapfen*

46

## Vegetarische & Vegane Hauptgänge

### **„Ackerfeld“ von der Rübe**

*Eingelegte Bete und Navette und mariniertes schwarzes Quinoa*

24

### **Gefüllte Teigtaschen**

*Kürbis, Hüttenkäse und Walnuss*

28

*Hanse  
Stube*

# Feinste Dessertkreationen von Fabian Scheithe

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

	€
<b><i>Variation von Blutorange</i></b> <i>Kokosnuss und Gin</i>	17
<b><i>Guanaja Grand Cru Schokolade</i></b> <i>Mandel, Banane und Ananas</i>	18
<b><i>Frischkäsemousse</i></b> <i>Texturen von Honigmelone und langem Pfeffer</i>	17

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.

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

*Hanse  
Stube*

# Käseauswahl vom Wagen

~ 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

### **Persillé de Chèvre**

Ziegenkäse, leicht würzig, Frankreich

### **Blu de Cacao mit Rum**

Kuhmilch, würzig, Deutschland

## Hart

### **5 Jahre alter Gouda**

Kuhmilch, kräftig würzig, Niederlande

### **Allgäuer Alpkäsle**

Kuhmilch, säuerlich, Deutschland

*Hanse  
Stube*