

Hanse Stube

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

Vorspeise

€

Alle Vorspeisen werden für Sie verzehrfertig angerichtet.

Marinierte Bete <i>Blauschimmelkäse, Birne und geröstete Walnuss</i>	18,90
Gebeizter Bachsaibling <i>Eingelegte Gurke, Sellerie und Apfel</i>	20,30
Rosa gegarter Kalbstafelspitz <i>Wachtelei, Kräutercreme und geröstete Brotchips</i>	21,60

Suppe

Suppen und deren Einlagen werden kalt geliefert und müssen lediglich kurz erwärmt werden.

Cremesuppe von der Erdartischocke <i>Geräucherter Topinambur, grüner Apfel und Schnittlauch</i>	11,50
Rinder Consommé <i>Wurzelgemüse, Trüffel Royal und frische Kräuter</i>	13,50

Unsere Weinempfehlung

Weißweine:

Riesling „Unser Fass“, 2018 (Exklusiv Hotel Excelsior Ernst Edition)
Weingut Korrell
Nahe, Deutschland 0,75l 22,50

Grauer Burgunder Q.b.A., 2018
Weingut Bernhard Huber
Baden, Deutschland 0,75l 29,00

Rotweine:

Significa Spätburgunder Qualitätswein, 2018
Weingut J.J. Adeneuer
Ahr, Deutschland 0,75l 20,00

Côtes du Rhône, 2016 (Grenache, Syrah)
E. Guigal
Rhône, Frankreich 0,75l 19,50

Hanse Stube

Hauptgang

Hauptgänge und deren Beilagen werden kalt geliefert und müssen lediglich kurz erwärmt werden. Bitte beachten Sie die entsprechenden Kochinstruktionen.

Getrüffelte Gnocchi	21,60
<i>Trüffelrahm, junger Blattspinat und gehobelter Parmesan (Die Gnocchi in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, anschließend in die aufgewärmte Trüffelrahmsauce geben. Den geschnittenen Blattspinat und den gehobelten Parmesan dazu geben und servieren.)</i>	
Unsere Ochsenbrust	28,80
<i>Meerrettich Sauce, cremiger Wirsing und Bouillonkartoffeln (Die Ochsenbrust und die Beilagen ca. 10-12 Minuten in kochendem Wasser (im Vacuum Beutel) erwärmen und servieren.)</i>	
Geschmorte Spanferkelbäckchen	28,80
<i>Cremige Polenta, saisonales Gemüse und gebackene Zwiebel (Die Bäckchen, Polenta und Gemüse ca. 10-12 Minuten in kochendem Wasser (im Vacuum Beutel) erwärmen und anschließend die Backzwiebeln auf das Gericht geben und servieren.)</i>	
Gebratenes Schwarzfederhuhn	32,40
<i>Portweinjus, getrüffelt Kartoffelpüree und saisonales Gemüse (Das Schwarzfederhuhn ca. 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170°C erwärmen und die Beilagen ca. 10-12 Minuten in kochendem Wasser (im Vacuum Beutel) erwärmen und servieren.)</i>	
Gebratener Steinbutt	37,80
<i>Beurre Blanc, saisonales Gemüse und Drillinge (Den Steinbutt ca. 4-6 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170°C erwärmen, die Beilagen ca. 10-12 Minuten in kochendem Wasser (im Vacuum Beutel) erwärmen und servieren.)</i>	

Dessert

Alle Desserts werden für Sie verzehrfertig angerichtet.

Schokoladentörtchen mit Tahiti Vanille	5,90
<i>Schokomousse mit einem Crème Brûlée Kern, überzogen mit einer Schokoladenglasur und in einem Mandel-Schokoladen Crumble</i>	
Fashion Eclair mit Frischkäse und exotischen Früchten	5,90
<i>Käsekuchenmousse mit exotischem Früchtegelee auf Schokosablé und einer Creme aus weißer Vanille-Schokolade</i>	
Paris Brest	6,30
<i>Brandteigringe gefüllt mit frischem Praliné und einer Creme aus karamellisierten Haselnüssen</i>	
Mont Blanc mit Brombeere	7,70
<i>Mandel Tartelette mit Brombeerkompott und Dreierlei Marone</i>	
Pralinen (4, 8 oder 12 Stück)	1,40 pro Stück