

Hanse Stube

Herzlich Willkommen in der Hanse Stube!

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und über die Gelegenheit, Sie mit höchster Qualität und viel Leidenschaft kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Jeden Tag aufs Neue möchten wir Ihnen mit der vielfältigen Auswahl an Gerichten ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Unser Anspruch ist es, Ihren Besuch bei uns unvergesslich zu machen - nicht nur geschmacklich, sondern auch menschlich.

Lassen Sie sich also gerne von meinen Kollegen im Service bei der Wahl Ihrer Speisen und den passenden Weinen beraten und vertrauen Sie Ihnen gern Ihre geschmacklichen Vorlieben und Wünsche an.

Amourettes et Cervelles und Supreme de Volaille Rossini, das klingt wie Poesie ist aber auf den Speisekarten der meisten Restaurants kaum noch zu finden. Wer noch einmal in den Klassikern der Küche Escoffiers, Bocuse und Co. schwelgen will, muss am 08.09 um 12:30 Uhr in die Hanse Stube kommen.

4- Gang Menü zum Thema französische Klassiker

4 korrespondierende Weine vom Kölner Weinkeller

145 Euro p.P

Bei weiteren Fragen, Wünschen oder Anregungen steht Ihnen das gesamte Team der Hanse Stube zur Verfügung.

Ihr

Hanse Stuben Team

Hanse
Stube

Signature Menu

Amuse Bouche

„Matjes“

Filet und Tatar vom Matjes, mit Gurke, Dill,
grünem Apfel, roter Zwiebel und Crème fraîche

„Cremesuppe vom Pfifferling“

Pfifferlings-Ricotta-Ravioli und Schmand

„Jakobsmuschel“

Gebratene Jakobsmuschel mit Passe Pierre, Grapefruit,
Sauerkleeknolle und Safransud

Sorbet

„Zweierlei Duroc“

Filet und Bauch vom Duroc Schwein mit Apfel, Frühlingslauch
und Pommery-Senf-Kartoffelpüree

„Symphonie von Pfirsich“

Törtchen und Eiscreme vom Pfirsich,
Sommerkräutern, Karamell und Joghurt

Hausgemachte Pralinen von Chef Pâtissier Fabian Scheithe

Vorspeisen

Heirloom Tomaten und Burrata
mit Tomaten Basilikum Essenz

21

Filet und Tatar vom Matjes, mit Gurke, Dill,
grünem Apfel, roter Zwiebel und Crème fraîche

26

Halbes Dutzend Fines de Claire-Austern
mit Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone

29

Foie Gras de Canard
mit Aprikose, Thymian und geröstetem Brioche

36

Suppen

Kalte Gazpacho mit Melonenkugeln und Serrano

14

Cremesuppe vom Pfifferling
mit Pfifferlings-Ricotta-Ravioli und Schmand

16

Hanse
Stube

Zwischengänge

Hausgemachte Tagliarini
mit gebratenen Pfifferlingen und Belper Knolle

18

Gebratene Jakobsmuschel mit Passe Pierre, Grapefruit,
Sauerkleeknolle und Safransud

28

Vegetarisch

Fregola Sarda
mit Kalamata Olive, Tomaten,
Zuckerschoten und wildem Brokkoli

23

Hausgemachte Tagliarini
mit gebratenen Pfifferlingen und Belper Knolle

25

*Hanse
Stube*

Fischgerichte

Fischemeppfehlung des Küchenchefs
Fregola Sarda mit Kalamata Olive und Tomaten

42

Im Ganzen gebratener Loup de Mer
mit gebratenem Römersalatherzen, Zitronen-Gnocchi und Beurre Blanc

46

Fleischgerichte

Tournedos „Rossini“
mit gebratener Gänseleber, Brioche,
Pfifferlingen und getrüffeltem Kartoffelgratin

56

Filet und Bauch vom Duroc Schwein
mit Apfel, Frühlingslauch,
Pommery-Senf-Kartoffelpüree und Kalbsjus

32

Lammkarree für 2 Personen am Knochen gegart
mit Pfifferlings-Jus, gebratene Thymian-Parmesan-Polenta und Sommergemüse

pro Person 54

Hanse
Stube

Dessert und Käse

Crème brûlée, am Tisch flambiert
mit saisonalen Beeren und Rahmeis

14

Komposition von Mandel, Süßkirsche
Madagascar Vanille und Manjari Grand Cru Schokolade

18

Variation von der Himbeere

17

Symphonie von Pfirsich, Sommerkräutern,
Karamell und Joghurt

15

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
mit verschiedenen Chutneys

16

Alle Preisangaben in Euro inkl. ges. MwSt.

*Hanse
Stube*