

WUNDERVOLLE WEIHNACHTEN IN DER

*Hanse
Stube*

DAS FESTTAGSMENÜ

Weihnachtszeit ist Verwöhnzeit. Was passt da nach einem Winterspaziergang am Rhein besser als eine kulinarische Auszeit in unserer gemütlichen Hanse Stube?

An Heiligabend und den Festtagen bereiten Ihnen Küchenchef Joschua Tepner und das Restaurant-Team ein wahres Fest für den Gaumen.

24.12., 25.12. und 26.12.2022

MITTAGS 12 – 14:30 Uhr | ABENDS: 18:30 – 20:30 Uhr

HEILIGABEND: EUR 232 pro Person

1. & 2. FEIERTAG: EUR 204 pro Person

RESERVIERUNG: 0221 / 270-3166

GEFLÄMMTE ROTSCHWANZGARNELE
Krustentiersud, Safrancreme und Spitzkohl

★ ★ ★

SCHAUMSUPPE VOM TOPINAMBUR
Confierte Wachtelbrust, Rotkohlpüree
und schwarze Johannisbeere

★ ★ ★

GESCHMORTER SAUERBRATEN VOM SEETEUFEL
Annabelle- Kartoffel und Espresso-Quitte

★ ★ ★

GEBRATENER REHRÜCKEN
Preiselbeerjus, duxelles von Waldpilzen, gebackener Kartoffelstrudel

★ ★ ★

ZITRONENMOUSSE
karamellierte Mandel, Basilikum, Glühweinsud

