

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

GERÖSTETE SCHWARZWURZEL GF VG

Kopfsalat, Wintertrüffel, Haselnuss

Patrick Piuze, Burgund

Bourgogne Aligoté

* * *

KOHLRABI & TAUBENTALER HOF EIGELB LO

Prunier Caviar, Schnittlauch, Birne

Coudoulet de Beaucastel, Rhône

Côtes du Rhône

* * *

JAKOBSMUSCHEL „SEEMANN“ LO GF

Weißwein, Nordseekrabbe, Junger Lauch

Bodegas y Veñedos Artazu, Navarra

Santa Cruz de Artazu

* * *

OLDENBURGER FREILANDENTE (BRUST, KEULE, LEBER)

Preiselbeere, Wirsing, Bayard Kartoffel

Bersano, Piemont

Nirvasco Barolo

* * *

TEXTUREN VON DER BLUTORANGE

Preiselbeere, Zimtblüte, Quinoa

Markus Molitor, Mosel

Haus Klosterberg

und / oder

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

Quinta Do Noval, Douro

Colheita

5 GANG-MENÜ € 122

zuzüglich korrespondierender Weine € 79

6 GANG-MENÜ € 132

zuzüglich korrespondierender Weine € 89



Robert Demers
Restaurantleiter



Joschua Tepner
Küchenchef

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLN

VORSPEISEN

Geröstete Schwarzwurzel GF VG LF Kopfsalat, Wintertrüffel, Haselnuss	32
Tatar vom Münsterländer Kalb LO Rauch, Birne, Endivie, Belper Knolle	34
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern T Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	34
Krustentiercocktail T Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	36
Geflämmt und gebeizter Zander LO LF Fenchel, Zitrusfrucht, Granatapfel	36
Prunier St. James Kaviar T Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
Wahlweise 15g Dose 69 30g Dose 129	

SUPPEN

Schaumsuppe vom Topinambur GF Wachtel, Artischocke, schwarze Johannisbeere	19
wahlweise Artischocke, schwarze Johannisbeere V GF	17
Consommé von Geflügel LF Portwein, Raviolo, Petersilienwurzel, Kürbis	18

GRÜNKOHL „SATT“

Special vom 16.01-06.02

Gekochter Grünkohl LO GF T Bremer Pinkel, Kochwurst, Bauchspeck, Kassler, gekochte Kartoffeln und eingemachte Senfrüchte	42
--	----

Traditionelles Grünkohllessen
Interpretation von Herrn Tepner

HAUPTGÄNGE

Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof LO GF T Acquerello Risotto, Junger Lauch, Wintertrüffel	32
Kleine Teigtaschen VG Vidalia Zwiebel, Waldpilze, Comté	34
Wahlweise ohne Comté V LF	32
Ruhrtaler Freilandschwein (Backe, Bauch, Filet) LO Apfel, Junger Lauch, Sellerie, Wintertrüffel	42
Pochierter Skrei GF Krustentier, Spitzkohl, Forellenkaviar	44
Gebratener Rehrücken LO Luftgetrocknet, Rotkohl, Rosenkohl, Brotknödel	49
Steinbutt Filet in der Salzkruste für Zwei GF T Sauce Choron, kleine Kartoffeln und junger Blattspinat	58 Pro Person
Chateaubriand vom deutschen Weiderind für Zwei LO GF T Cipollini Zwiebel, Zwergkarotten, Annabelle Kartoffel	62 Pro Person

DESSERTKREATIONEN

Crème Brûlée T Saisonales Obst und Rahmeis	18
Mousse von gesalzenen Erdnüssen Mandarine und Tandoori	20
Inspiration von Mandel Cremeux V Weintrauben, Estragon, Ingwer	20
Mille Feuille Blätterteig, Vanille, Grapefruit	20

KÄSEAUSWAHL

VON "MAÎTRE AFFINEUR" VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN LO

Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	15
Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl	32
pro Stück	6

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal