

SIGNATURE MENÜ

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

MARINIERTER GRÜNER UND WEISSER SPARGEL VOM NIEDERRHEIN V

Senfschaum, wachswiches Eigelb und gebackenes Traditionsbrot

Daniel Crochet, Loire

Sancerre

* * *

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE LO

Bornheimer Apfel, Landgurke und grüner Pfeffer

Dr.Bürklin-Wolf, Pfalz

Wachenheimer »R«

* * *

GEDÄMPFTE TEIGTASCHE VON DER LAMMSCHULTER LO

Bärlauchemulsion, Pecorino Sardo und gebackener schwarzer Knoblauch

Macanita, Douro

E Sousao ou sera Vinhao

* * *

GEBRATENE SCHNITTE VOM STEINBUTT

geröstete Spitzpaprika, zweierlei Spargel und Blutorange

Schlumberger-Bernhart, Baden

Laufener Altenberg 1.Lage

* * *

BUTTERMILCHMOUSSE

Rhabarber, Basilikum, Olivenöl

Toni Jost, Mittelrhein

Bacharacher Riesling Auslese

und / oder

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

The Madeira Collection, Madeira

Maderista X Reserva

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

Marinierter grüner und weißer Spargel vom Niederrhein V	32
Senfschaum, wachswieches Eigelb und gebackenes Traditionsbrot	
Wahlweise	
Ohne wachswiechem Eigelb VG LF	29
Geflämmte Lachsforelle LO LF	34
Bornheimer Apfel, Landgurke und grüner Pfeffer	
Tatar vom Münsterländer Kalb LO LF	36
Rauch, Birne, Endivie, Belper Knolle	
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern T	45
Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	
Krustentiercocktail T LF	36
Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	
Prunier St. James Kaviar T	
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
Wahlweise	
15g Dose	69
30g Dose	129

SUPPEN

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel GF V	21
Bärlauchemuslion und pochierem Wachtelei	
Consommé von Rind GF LF	19
Markklöß, Gemüseperlen und Blattpetersilie	

SPARGEL

250g Gekochter Stangenspargel vom Niederrhein	29
Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	
500g Gekochter Stangenspargel vom Niederrhein	48
Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	
Wählen Sie dazu	
Roher und gekochter Schinken vom Ruhrtalerschwein (100g)	19
Gebatene Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp (120g)	21
Wiener Schnitzel vom Kalb (90g)	24
Gebatenes Filet vom deutschen Weiderind (140g)	32

HAUPTGÄNGE

Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof LO V GF T	32
Sauce Hollandaise, Spargelragout und Gartenkresse	
Teigtaschen vom weißen Stangenspargel VG	34
Zitrusfond, gegrillter grüner Spargel und Strautomate	
Geschmorte Kurzrippe vom deutschen Weiderind	49
Sellerie, Espresso Birne, gebratener wilder Brokkoli	
Gebatenes Steinbuttfilet & Kalmar GF	52
Zitronenverbene, Kartoffel Krapfen und gegrillter Kopfsalat	
Gebatener Maibock LO	54
Morcheljus, Waldpilzstrudel, junge Erbsen	
Gebatene Seezunge für Zwei GF T	19
Sauce Colbert, kleine Kartoffeln und junger Blattspinat	pro 100 Gramm
Gebatenes Lammkarree für Zwei LO GF T	56
Schalottenjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin	Pro Person

DESSERTKREATIONEN

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

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