

SIGNATURE MENÜ

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

AUBERGINE V

Tatar & Geschmort
Portulak, Buchweizen und Zitrusfrucht
Oenops, Kreta
Vidiano

* * *

ESSENZ VON STEINPILZEN LO

Raviolo von der Perlhuhn-keule, Portweingel und Steinpilztapioka
Bodega y Viñedos Akilia, Andalusien
Tosca

* * *

FILET VOM MÜRITZFISCHER WALLER LO

Buttermilch, Prunier Caviar, und im Ofen gerösteter Rotkohl
Dr. Wehrheim, Pfalz
Chardonnay Keuper

* * *

BEELITZER KANINCHEN ³

Rücken, Keule, Leber
Butterbrioche, Meerrettich und geschmorter Kürbis
Dureuil-Janthial, Burgund
Rully

* * *

HASELNUSS TARTELETTE

Pflaume, Zwergorange und Praliné
Knoll, Wachau
Grüner Veltliner Auslese

und / oder

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
Sanchez Romate, Andalusien
Sherry Medium

5 GANG-MENÜ € 122

zuzüglich korrespondierender Weine € 79

6 GANG-MENÜ € 132

zuzüglich korrespondierender Weine € 89

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLN

VORSPEISEN

AUBERGINE V	29
Tatar & Geschmort, Portulak, Buchweizen und Zitrusfrucht	
GEFLÄMMTER STÖR AUS DER EIFEL LO LF	34
Steinpilzsud, eingelegte Buchenpilze, Tatar von Waldpilzen und Zitrusfrüchten	
PASTETE VOM REH LO	36
Brombeere, Endivie und Rehschinken	
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

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE T V	19
Comté, Vidalia Zwiebel und geröstetes Weißbrot	
SCHAUMSUPPE VOM HUMMER GF	24
Hummerfleisch, Crème fraîche und Fenchel	

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE TEIGTASCHE VOM HOKKAIDO KÜRBIS V	32	
Ahornsirup, Hüttenkäse, Salbei und geröstete Walnuss		
GERÖSTETER BLUMENKOHL VG	32	
Purple Curry, eingelegter lila Blumenkohl mariniertes grüner Blumenkohl und gebackener Amaranth		
PRIGNITZER MAISHÜHNCHEN	44	
Brust & Keule, allerlei vom ersten Mais, Wildkräuter und Maisgrieß		
GEBRATENES STEINBUTTFILET	52	
Taubentaler Hof Joghurtsud, junge Bete und Kartoffelfondant		
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI GF T	19	
Sauce Colbert, junger Blattspinat und kleine Kartoffeln		pro 100 Gramm
CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI LO GF T	62	
Sherryjus, sautierte Waldpilze, wilder Brokkoli und cremiges Kartoffelgratin		Pro Person

DESSERTKREATIONEN

CRÈME BRÛLÉE T	19
Saisonales Obst und Rahmeis	
TEXTUREN VON „SIX GRAPES“ PORTWEIN	20
Manjari Grand Cru Schokolade und Brombeere	
VEGANE VOLLMILCHMOUSSE GF VG	21
Passionsfrucht, Mango, Reismilch und Kardamom	
HASELNUSS TARTELETTE	21
Pflaume, Zwergorange und Praliné	

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