

SIGNATURE MENÜ

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

IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG

Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel und Blutorange
Kellerei Kaltern, Südtirol
Sauvignon Blanc, Stern

* * *

„KÖLNER ALLERLEI“ LO

„La Goonery“ Lachsforelle, Spitzmorchel und Erbse
Christmann, Pfalz
Riesling, Aus den Lagen

* * *

„MIERAL“ TAUBENBRUST

Estragon, Rote Bete und Rhabarber
Domaine du Pélican, Jura
Trois Cépages

* * *

WENDLÄNDER SALZWIESENLAMM

Cannellini Bohne, Bärlauch und gereifter Pecorino
Domaine de Frères, Loire
La Roche Bobreau

* * *

ECLAIR CRAQUELIN

Rhabarber, Kerbel und Oriado Schokolade
Knewitz, Rheinhessen
Auslese

und / oder

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
Barbeito, Madeira
Single Harvest

5 GANG-MENÜ € 139

zuzüglich korrespondierender Weine € 82

6 GANG-MENÜ € 149

zuzüglich korrespondierender Weine € 92

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLN

VORSPEISEN

IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG	33
Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel und Blutorange	
PASTETE VOM WILD T	37
Brombeere, Endiviensalat und Haselnuss	
„KÖLNER ALLERLEI“ LO	39
„La Goonery“ Lachsforelle, Spitzmorchel und Erbse	
KRUSTENTIER COCKTAIL T LF	39
Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	
HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T	48
Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR T	
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
Wahlweise	
15g Dose	75
30g Dose	130

SUPPEN

TOMATISIERTE BÄRLAUCHCREMESUPPE	21
Konfierte Cherrytomate, mariniertes Büffelmozzarella	
ESSENZ VON WALDPILZEN LF	24
Zweierlei Wachtel und eingelegte Buchenpilze	

SPARGEL

SPARGEL VOM BERDERHOF IN SCHIEFBAHN	
250g GEKOCHTER STANGENSPARGEL LO	29
Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	
500g GEKOCHTER STANGENSPARGEL LO	48
Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	
Wählen Sie dazu	
Roher und gekochter Schinken vom Ruhrtaler Freilandschwein (100g)	19
Gebratene Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp(120g)	21
Wiener Schnitzel vom Kalb (90g)	24
Gebratenes Filet vom Weiderind (140g)	32

HAUPTGÄNGE

KONFIERTE & GEGRILLTE AUBERGINE VG	39
Hafer, Wildkräuter und Salzzitrone	
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF	49
Beurre Blanc, Portwein, Kartoffel- Sellerieragout	
BRUST & KEULE VOM STUBENKÜKEN GF	52
Blaue Anneliese Krapfen, Annabelle Kartoffelschaum und Spitzkohl	
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T	21
Sauce Colbert, junger Blattspinat und kleine Kartoffeln	pro 100 Gramm
TOURNEDOS „ROSSINI“ LO T	72
Wintertrüffel, Brioche-Crumble und Knollensellerie	

DESSERTKREATIONEN

CRÈME BRÛLÉE T	21
Saisonales Obst und Rahmeis	
ERDBEER-HAFER GRANOLA GF VG	21
Himbeere, Tonka	
ECLAIR CRAQUELIN	22
Rhabarber, Kerbel und Oriado Schokolade	
ZITRUSKUGEL	21
Buttermilch, Vanille, Basilikum	

KÄSEAUSWAHL

VON "MAÎTRE AFFINEUR" VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN

KLEINE KÄSEAUSWAHL MIT 3 SORTEN IHRER WAHL	18
GROSSE KÄSEAUSWAHL MIT 6 SORTEN IHRER WAHL	35
PRO STÜCK	6

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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