

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	
WACHSWEICHES EIGELB VOM TAUBENTALERHOF	34
Senfcreme, eingelegter weißer Spargel und gekochter Schinken vom Ruhrtaer Freilandschwein	
„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 und marinierter Büffelmozzarella	
RINDER-BOUILLON LF T	24
Rindermark- Spinatkloß, weißer Spargel, grüne Bohne und pochiertes Wachtelei	

SPARGEL

SPARGEL VOM BERDERHOF IN SCHIEFBAHN

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

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTER WEISSER SPARGEL VOM BERDERHOF LO	36
Vegane Hollandaise, Kopfsalat, eingelegter Rotkohl und Haselnuss	
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF	49
Beurre Blanc, Portwein und Kartoffel- Sellerieragout	
GESCHMORTE MÜNSTERLÄNDER KALBSBACKE GF	46
Senf-Jus, Kohlrabi und Pommes Anna	
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T	21
Sauce Colbert, junger Blattspinat und kleine Kartoffeln	pro 100 Gramm
GEBRATENER MAIBOCKRÜCKEN LO	58
Himbeerjus, grüner Spargel, Spitzmorchel und Kartoffelterrine	

DESSERTKREATIONEN

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

KÄSEAUSWAHL

VON "MAÎTRE AFFINEUR" VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN LO

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