

# SIGNATURE MENÜ

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

## KOHLRABI & ROTE BETE VG

Bornheimer Apfel | Walnuss | Meerrettich

\* \* \*

## IMPERIAL WACHTEL

Kürbisbrioche | Salbei | Sonnenblumenkern

\* \* \*

## GERÄUCHERTER AAL & KALBSLEBER LO

Birne | Rauchsud | Blauer Schwede

\* \* \*

## JUNGER SPIEßER VOM DAMWILD LO

Brombeere | Sellerie Buchtel | Petersilienwurzel

\* \* \*

## PFIRSICH<sup>3</sup> LO

Thymian | Ingwer | Mandel

\* \* \*

## KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

### 4 GANG-MENÜ € 105

zuzüglich korrespondierender Weine € 68

### 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 KÖLNS

## VORSPEISEN

<b>KOHLRABI &amp; ROTE BETE</b> VG	29
Bornheimer Apfel   Walnuss   Meerrettich	
<b>CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL</b>	36
Zitrusfrucht   rote Zwiebel   Endiviensalat	
<b>KRUSTENTIERCOCKTAIL</b> T LF	39
Cocktailsauce   Meerrettich   Kopfsalat   Mango	
<b>HALBES DUTZEND FINE DE CLAIRE AUSTERN</b> T	48
Schalotten Vinaigrette   Chesterbrot   Zitrone	
<b>PRUNIER ST. JAMES KAVIAR</b> T	
Toast   Schalotte   Eigelb   Eiweiß   Crème Fraîche	
<b>Wahlweise:</b>	
15g Dose	75
30g Dose	130

## SUPPEN

<b>CREMESUPPE VON WALDPILZEN</b>	21
Kräutersaitling   Buchenpilze   Portwein	
<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b> GF	19
Vidalia Zwiebel   gereifter Comte   Schnittlauch	

## HAUPTGÄNGE

<b>GEFÜLLTER ARTISCHOCKENBODEN</b> VG LO	34
Annabellekartoffel   Wildkräuter   Pekannuss	
<b>GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT</b>	49
Risotto   Salatherzen   weißer Tomatenschaum	
<b>GESCHMORTE KALBSROULARDE</b> LO	42
Senfjus   Spitzkohl   Macairekartoffel	
<b>GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI</b> T	21/100g
Sauce Colbert   junger Blattspinat   kleine Kartoffeln	
<b>CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND FÜR ZWEI</b> T LO	68p/P
Schalottenjus   Steinpilze   Kartoffelgratin	

## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> LO	21
Saisonales Obst   Vanille-Rahm-Eis	
<b>PFIRSICH</b> <sup>3</sup> LO	21
Thymian   Ingwer   Mandel	
<b>PASSIONSFRUCHT &amp; HAFER</b> VG	21
Shiso Purple   Amatika	

## KÄSEAUSWAHL

VON „MAÎTRE AFFINEUR“ VOLKER WALTMANN, ERLANGEN

Kleine Auswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	18
Große Auswahl 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