

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 SPIEBER VOM DAMWILD LO

Brombeere | Sellerie Buchtel | Petersilienwurzel

* * *

SCHOKOLADENMOUSSE V

Pekannuss | Salzkaramell | Birne

* * *

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

4 GANG-MENÜ € 105 (ohne Aal | Dessert oder Käse zur Wahl)
zuzüglich korrespondierender Weine € 68

5 GANG-MENÜ € 139 (Dessert oder Käse zur Wahl)
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

6 GANG-MENÜ € 149
zuzüglich korrespondierender Weine € 92

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLNS

VORSPEISEN

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

SUPPEN

CREMESUPPE VON WALDPILZEN	21
Kräutersaitling Buchenpilze Portwein	
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GF	19
Vidalia Zwiebel gereifter Comté Schnittlauch	

HAUPTGÄNGE

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE LO	21
Saisonales Obst Vanille-Rahm-Eis	
SCHOKOLADENMOUSSE V	21
Pekannuss Salzkaramell Birne	
PASSIONSFRUCHT & HAFER VG	21
Shiso Purple Amatika	

KÄSEAUSSWAHL

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

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