

SIGNATURE MENÜ

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

PASTETE VON WALDPILZEN VG

Feige | Petersilienwurzel | Macadamianuss

* * *

DUETT VON DER ROTSCHWANZGARNELE

Bouillabaisse | Zitrusfrucht | Picual Olivensaft

* * *

AN DER BAUCHKARKASSE GEBRATENES REBHUHN LO

Safran | Steckrübe | Bornheimer Apfel

* * *

ZWEIERLEI VOM WEIDERIND FILET & KURZRIFFE LO

Wintertrüffel | Brioche | Rosenkohl

* * *

SCHOKOLADENMOUSSE V

Birne | Salzkaramell | Pekannuss

* * *

KÄSEAUFWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

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

5 GANG-MENÜ € 139 (Dessert oder Käse)
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

GEBEIZT & GEFLÄMMTE LACHSFORELLE Joghurt Mandarine Endiviensalat	34
PASTETE VON WALDPILZEN VG Feige Petersilienwurzel Macadamianuss	38
KRUSTENTIERCOCKTAIL T LF Meerrettich Kopfsalat Mango	39
HALBES DUTZEND FINE DE CLAIRE AUSTERN T Schalotten Vinaigrette Chesterbrot Zitrone	48
KAVIAR SELEKTION T Toast Schalotte Eigelb Eiweiß Crème Fraîche Wahlweise: 15g Dose Prunier St. James 20g Dose Antonius 5* Siberian 30g Dose Prunier St. James 50g Dose Antonius 5* Siberian	76 89 142 152

SUPPEN

CREMESUPPE VON PASTINAKE V Rindertatar Kartoffelschaum Schafgarbe	21
CONSOMMÉ VON DER FREILANDGANS LO Portwein Gänseleberravioli Wurzelgemüse	21

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO Portweinreduktion Wintertrüffel junger Spinat	38
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT Beurre Blanc Wirsing Sellerie Belper Knolle	52
BRUST & KEULE VOM FASAN LO Champagnerkraut Blauer Schwede Traube	48
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T Sauce Colbert junger Blattspinat kleine Kartoffeln	21/100g
TRADITIONELLE OLDENBURGER FREILANDGANS p.P. 88 <i>in zwei Gängen</i> T LO ganze Gans 340 Apfelrotkohl Rosinenschmoräpfel Maronen Kartoffelklöße -24 Stunden Vorbestellung erwünscht-	

DESSERT

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

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