

# SIGNATURE MENÜ

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

## DUETT VOM WEIDERIND

Wintertrüffel | Meerrettich | Perlzwiebel

\*\*\*

## ANTONIUS KAVIAR

Rote Bete | Kohlrabi | Apfel

\*\*\*

## GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Beurre blanc | Nordseekrabbe | Lauch

\*\*\*

## GEBRATENER REHRÜCKEN LO

Entenleber | Sellerie

\*\*\*

## GIANDUJA SCHOKOLADE

Haselnuss | Zitrusfrucht

\*\*\*

## KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

### 4 GANG-MENÜ € 105

(ohne Antonius Kaviar | 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

# HANSE STUBE KLASSIKER

GENIEßEN SIE GELEBTE TRADITION DER HANSE STUBE  
€

## VORSPEISEN

### KRUSTENTIERCOCKTAIL T LF

Meerrettich | Kopfsalat | Mango

39

### PASTETE VON ENTENLEBER

Sauce Cumberland

42

### HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T

Schalotten Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

48

### KAVIAR SELEKTION T

Toast Schalotte | Eigelb | Eiweiß | Crème Fraîche

wahlweise mit:

15g Dose Prunier St.James

76

20g Dose Antonius 5\* Siberian

89

30g Dose Prunier St.James

142

50g Dose Antonius 5\* Siberian

152

## HAUPTGÄNGE

### CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND

Sauce Béarnaise | Speckbohne | Kartoffelgratin

p.P. 68

### GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T

Sauce Colbert | junger Blattspinat | kleine Kartoffeln

21/100g

### WIENER SCHNITZEL LF

Eingelegte Preiselbeeren | hausgemachter  
Kartoffelsalat

47

### COQ AU VIN VOM SCHWARZFEDERHUHN

Brust & Keule | Wurzelgemüse | cremiges  
Kartoffelpüree

46

## DESSERT

### DAME BLANCHE

Vanille Eis | Schokoladensauce | Sahne

14

### COLONEL

Zitronensorbet | Vodka Aufguss

wahlweise mit Champagner

14

23

### CRÈME BRÛLÉE T

Vanille Eis | Beeren

21

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

# HANSE STUBE A LA CARTE

SPEISEN AUS DER FEDER UNSERES KÜCHENCHEFS

## VORSPEISEN

### OFENAUBERGINE VG

Feldsalatemulsion | Buchenpilz | Buchweizen

### ROTSCHWANZGARNELE

Zitrusfrüchte | Chili | Picual Olivensaft

## SUPPEN

### RINDERCONSOMMÉ

Markkloß | Wurzelgemüse | Wachtelei

### CREMESUPPE VON PETERSILIENWURZEL

Kalbspraline | Portwein | Lauch

wahlweise ohne Kalbspraline V

## INDIVIDUELLER GENUSS

Genießen Sie unsere Vielfalt an exquisiten Fleisch- und Fischvariationen

## FLEISCH

BRUST VON SCHWARZFEDERHUHN

GEBRATENES FILET MIGNON

GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK

FILET VOM WEIDERIND

wahlweise als Rossini mit Trüffel & Entenleber

### SAISONALE SPEZIALITÄT

REHRÜCKEN

## SAUCEN

SAUCE COLBERT

PORTWEIN JUS

BEURRE BLANC

CAFE DE PARIS BUTTER

SAUCE BERNAISE

SAUCE ALBUFERA

TRÜFFELJUS

## HAUPTGÄNGE

€ 24 **MAGARETES HOFEIER LO V** € 34

Trüffelschaum | getrüffeltes Risotto | Schnittlauch

32 **GLASIERTER ARTISCHOCKENBODEN V GF** 38

Annabelle Kartoffel | Wildkräuter

**HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO** 39

Portweinreduktion | Wintertrüffel | junger Spinat

## DESSERT

21 **GIANDUJA SCHOKOLADE** 21

Haselnuss | Zitrusfrucht

21 **AMATIKA SCHOKOLADENMOUSSE VG** 21

Mango | Banane | Hibiskus | Mandel

19

## FISCH

€ 28 **FILET VOM STEINBUTT** € 36

FILET VOM KABELJAU 36

43

48 **SAISONALE SPEZIALITÄT**

62 **BRETONISCHER HUMMER** 58

42

## BEILAGEN

**JE BEILAGE** 8

5 **CREMIGES KARTOFFELPÜREE**

5 **HAUSGEMACHTE POMMES FRITES**

5 **MACCAIRE KARTOFFEL**

5 **SALZKARTOFFELN**

8 **JUNGER BLATTSPINAT**

8 **SAUTIERTER WIRSING**

8 **BEILAGENSALAT**

**SPECKBOHNEN**

wahlweise mit Trüffel 6

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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