

SIGNATURE MENÜ

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

PASTETE VON WALDPILZEN VG

Feige | Petersilienwurzel | Macadamianuss

* * *

TATAR VOM MÜNSTERLÄNDER KALB

Birne | Endivien | Belper Knolle

* * *

STEINBUTT & PINIENKERN

Beurre Blanc | Kürbis | Blauer Schwede

* * *

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN LO

Portweinjus | Pastinake | Kartoffelschnitte

* * *

KARAMELMOUSSE

Birne | Mandel | Zimt

* * *

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

4 GANG-MENÜ € 105 (ohne Steinbutt | 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

TATAR VOM MÜNSTERLÄNDER KALB	32
Birne Endivien Belper Knolle	
CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL	34
Eingelegter Kürbis Granatapfel Frisée	
PASTETE VON WALDPILZEN VG	38
Feige Petersilienwurzel Macadamianuss	
GÄNSELEBER PATÊ T	48
Butterbrioche zweierlei Feige Macadamianuss	
Für den kleinen Genuss	34
KRUSTENTIERCOCKTAIL T LF	39
Meerrettich Kopfsalat Mango	
HALBES DUTZEND FINE DE CLAIRE AUSTERN T	48
Schalotten Vinaigrette Chesterbrot Zitrone	
KAVIAR SELEKTION T	
Toast Schalotte Eigelb Eiweiß Crème Fraîche	
Wahlweise:	
15g Dose Prunier St. James	76
20g Dose Antonius 5* Siberian	89
30g Dose Prunier St. James	142
50g Dose Antonius 5* Siberian	152

SUPPEN

CREMESUPPE VON KARTOFFEL & WINTERTRÜFFEL	21
Imperial Wachtel Lauch	
CONSOMMÉ VON DER FREILANDGANS LO	21
Portwein Gänseleberravioli Wurzelgemüse	

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO	38
Portweinreduktion Wintertrüffel junger Spinat	
GEBRATENES FILET VOM SEETEUFEL	52
Beurre Blanc Sellerie Wintertrüffel	
GEBRATENE OLDENBURGER ENTENBRUST LO	49
Pfefferjus Rotkohl Rosenkohl Apfel	
CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND	p.P. 64
Sauce Bernaise wilder Blumenkohl Kartoffelgratin	
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T	21/100g
Sauce Colbert junger Blattspinat kleine Kartoffeln	

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE LO	21
Saisonales Obst Vanille-Rahm-Eis	
PASSIONSFRUCHT & HAFER VG	21
Shiso Purple Amatika	
KARAMELMOUSSE	21
Geröstete Mandel Birne Zimt	

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