

SIGNATURE MENÜ

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

DUETT VOM WEIDERIND LO

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

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 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

PASTETE VON ENTENLEBER 42
Sauce Cumberland

HAUPTGÄNGE

CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND T p.P. 68
Sauce Béarnaise | Speckbohne | Kartoffelgratin

GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T 100g / 21
Sauce Colbert | junger Blattspinat | kleine Kartoffeln

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN T 47
Portwein-Jus | Blumenkohl | Mandeln

COQ AU VIN VOM SCHWARZFEDERHUHN 46
Brust & Keule | Wurzelgemüse | cremiges Kartoffelpüree

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE LO 21
Saisonales Obst | Vanille-Rahm-Eis

DAME BLANCHE T VG 14
Vanille-Rahm-Eis | Schokoladensauce | Schlagsahne

COLONEL V 14
Zitronensorbet | mit Vodka aufgefüllt
Wahlweise mit Champagner 23

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

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

HANSE STUBE A LA CARTE

SPEISEN AUS DER FEDER UNSERES KÜCHENCHEFS

VORSPEISEN

OFENAUBERGINE VG Feldsalatemulsion Buchenpilz Buchweizen	24
ROTSCHWANZGARNELE Zitrusfrüchte Chili Picual Olivensaft	32

HAUPTGÄNGE

MAGARETES HOFEIER LO V Trüffelschaum getrüffeltes Risotto Schnittlauch	34
GLASIRTER ARTISCHOCKENBODEN V GF Annabelle Kartoffel Wildkräuter	38
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO Portweinreduktion Wintertrüffel junger Spinat	39

SUPPEN

RINDERCONSOMMÉ LO Markkloß Wurzelgemüse Wachtelei	21
CREMESUPPE VON PETERSILIENWURZEL Kalbspraline Portwein Lauch wahlweise ohne Kalbspraline	21 19

DESSERT

GIANDUJA SCHOKOLADE Haselnuss Zitrusfrucht	21
AMATIKA SCHOKOLADENMOUSSE VG Mango Banane Hibiskus Mandel	21

INDIVIDUELLER GENUSS

GENIESSEN SIE UNSERE VIELFALT AN EXQUISITEN FLEISCH- UND FISCHVARIATIONEN

FLEISCH

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	28
GEBRATENES FILET MIGNON	36
GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK	43
FILET VOM WEIDERIND	42
wahlweise als Rossini mit Trüffel & Entenleber	58
SAISONALE SPEZIALITÄT	
REHRÜCKEN	42

FISCH

FILET VOM STEINBUTT	36
FILET VOM KABELJAU	36
SAISONALE SPEZIALITÄT	
BRETONISCHER HUMMER	58

SAUCEN

BEURRE BLANC	5
CAFE DE PARIS BUTTER	5
SAUCE COLBERT	5
PORTWEIN JUS	5
SAUCE BERNAISE	8
TRÜFFELJUS	8
SAUCE ALBUFERA	8

BEILAGEN

CREMIGES KARTOFFELPÜREE	8
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES	8
MACCAIRE KARTOFFEL	8
SALZKARTOFFELN	8
JUNGER BLATTSPINAT	8
SAUTIERTER WIRSING	8
SPECKBOHNEN	8
wahlweise mit Trüffel	6
BEILAGENSALAT	8

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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