

SIGNATURE MENÜ

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

DUETT VOM WEIDERIND
Wintertrüffel | Meerrettich | Perlzwiebel

ANTONIUS KAVIAR LO
Rote Bete | Kohlrabi | Apfel

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL LO
Beurre blanc | Nordseekrabbe | Lauch

GEBRATENER REHRÜCKEN LO
Entenleber | Sellerie

GIANDUJA SCHOKOLADE
Haselnuss | Zitrusfrucht

KÄSEAUFWAHL 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
Fasan keulezuzüglich korrespondierender Weine € 92

MITTAGSMENÜ

CREMIGE MARONEN SUPPE
Preiselbeere | Schwarzbrot Crumble

BOEUF STROGANOFF
Cornichons | Rahm | Spätzle | Rote Bete

oder wahlweise mit der Tagesempfehlung

CRÈME BRÛLÉE
Saisonales Obst | Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

HANSESTUBE KLASSIKER

GENIESSEN SIE GELEBTE TRADITION DER HANSE STUBE

€

VORSPEISEN

KRUSTENTIERCOCKTAIL T LF 39
Meerrettich | Kopfsalat | Mango

PASTETE VON ENTENLEBER 42
Sauce Cumberland

HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T 48
Schalotten Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

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 p.P. 68
Sauce Béarnaise | Speckbohne | Kartoffelgratin

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

WIENER SCHNITZEL LF 47
Eingelegte Preiselbeeren
hausgemachter Kartoffelsalat

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

DESSERT

DAME BLANCHE 14
Vanille Eis | Schokoladensauce | Sahne

COLONEL 14
Zitronensorbet | Vodka Aufguss
wahlweise mit Champagner 23

CRÈME BRÛLÉE T 21
Vanille Eis | Beeren

KÄSE
von Affineur Waltmann aus Erlangen
3 Stück 18
6 Stück 36

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

Feldsalat Emulsion | Buchenpilz | Buchweizen

ROTSCHWANZGARNELE

Zitrusfrüchte | Chili | Picual Olivensaft

SUPPEN

RINDER CONSOMMÉ

Mark Kloß | Wurzelgemüse | Wachtelei

CREMESUPPE VON PETERSILIENWURZEL LO

Kalbspraline | Portwein | Lauch

wahlweise ohne Kalbspraline V

HAUPTGÄNGE

MAGARETES HOFEIER LO V

Trüffelschaum | getrüffeltes Risotto | Schnittlauch

GLASIERTER ARTISCHOCKENBODEN V GF

Annabelle Kartoffel | Wildkräuter

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO

Portweinreduktion | Wintertrüffel | junger Spinat

INDIVIDUELLER GENUSS

Genießen Sie unsere Vielfalt an exquisiten Fleisch- und Fischvariationen

FLEISCH

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

FILET MIGNON

GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK

FILET VOM WEIDERIND

wahlweise als Rossini mit Trüffel & Entenleber

SAISONALE SPEZIALITÄT

REHRÜCKEN

SAUCEN

JE SAUCE

SAUCE COLBERT

PORTWEIN JUS

BEURRE BLANC

CAFE DE PARIS BUTTER

SAUCE BÉARNAISE

SAUCE ALBUFERA

TRÜFFELJUS

TAGESEMPFEHLUNG

FEINSTE KREATIONEN AUSGEWÄHLT FÜR SIE

Je 47 €

MONTAG

SAUERBRATEN VOM RIND

€ 24 Rosinenjus | Semmelknödel | Rosenkohl | Mandeln

DIENSTAG

GEBRATENER PULPO

32 Chorizo | Risotto | confierte Paprika

MITTWOCH

GRILLHÄHNCHEN VOM STUBENKÜKEN

Rosmarin Jus | Pommes | Beilagen Salat

21

DONNERSTAG

UNSERE OCHSENBRUST LO GF T

21 Meerrettichsauce | Wirsing | Bouillonkartoffel

FREITAG

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER

19 Beurre Blanc | sautierter Blattspinat | glasierte Kartoffeln

SAMSTAG

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

34 Waldpilzrahm | Kartoffelrösti | kleiner Salat

SONNTAG

SONNTAGSBRATEN GF T

38 Portweinjus | getrüffeltes Kartoffelpüree | saisonales Gemüse

39

FISCH

FILET VOM STEINBUTT

FILET VOM KABELJAU

SAISONALE SPEZIALITÄT

BRETONISCHER HUMMER

42

BEILAGEN

JE BEILAGE

8

CREMIGES KARTOFFELPÜREE

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES

MACCAIRE KARTOFFEL

SALZKARTOFFELN

JUNGER BLATTSPINAT

SAUTIERTER WIRSING

BEILAGENSALAT

SPECKBOHNEN

8 wahlweise mit Trüffel

6

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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