

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN

STANGENSPIRGEL „BERDERHOF“ VG
Hollandaise | Radieschen | Yuzu | Senf

* * *

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL
Rhabarber | Salzzitrone | Rettich

* * *

GEBEIZTE FJORDFORELLE
Beurre Blanc | Antonius Kaviar | Spargel

* * *

SALZWIESENLAMM
Bärlauch | Raviolo von der Lammschulter | Pecorino

* * *

VANILLE NAMELAKA
Weiße Schokoladen | Sauerrahm
Himbeere | Rhabarber

* * *

KÄSEAUWAHL
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

4 GANG-MENÜ € 119

(ohne Fjordforelle | 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

KRUSTENTIERCOCKTAIL T Meerrettich Kopfsalat Mango	39
HALBES DUTZEND POGET NO.2 AUSTERN Sauce Mignoette Chesterbrot Zitrone	48
KAVIAR SELEKTION 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	
OFENAUBERGINE VG Kopfsalatemulsion Buchenpilz Buchweizen	24
GEBEIZTER SAIBLING Gurken Dashi Apfel Dill Pumpernickel	32

SUPPEN

SPARGELSCHAUMSUPPE V Croutons Bärlauch	21
RINDERCONOSMME T Wachtelei Wurzelgemüse	23

SPARGEL

VOM BERDERHOF IN SCHIEFBAHN

250g GEKOCHTER STANGENSPIRGEL	29
500g GEKOCHTER STANGENSPIRGEL Sauce Hollandaise zerlassener Butter neue Kartoffeln	48

Wählen Sie dazu

Roher und gekochter Schinken vom Ruhrtaler Freilandschwein	19
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
Atlantik-Steinbutt	32
Filet vom Weiderind	42

HAUPTGÄNGE

MAGARETES HOFEIER V LO Bärlauch Schaum Risotto grüner Spargel Wildkräuter	36
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN Portweinjus Moorkarotte Spitzkohl Shiitake	47
FILET VOM WOLFSBARSCH Beurre Blanc Erbse Morchel	52
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T Sauce Colbert junger Blattspinat neue Kartoffeln	21 100g
CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND FÜR ZWEI T Sauce Béarnaise Speckbohnen Kartoffelgratin	68 p.P.

DESSERT

DAME BLANCHE T Vanille-Rahm-Eis Schokoladensauce Schlagsahne	18
CRÈME BRÛLÉE T Saisonales Obst Vanille-Rahm-Eis	21
COLONEL T Zitronensorbet mit Vodka aufgefüllt Wahlweise mit Champagner	18 25
VANILLE NAMELAKA Weiße Schokoladen Sauerrahm Himbeere Rhabarber	22
PISTAZIENMOUSSE VG Erdbeere Limettensorbet	22

KÄSEAUSSWAHL

VON „MAÎTRE AFFINEUR“ VOLKER WALTMANN, ERLANGEN

Kleine Auswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	18
Große Auswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl	36

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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