

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN

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

* * *

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL F
Rhabarber | Salzzitrone | Rettich

* * *

GEBEIZTE FJORDFORELLE F LO
Beurre Blanc | Antonius Kaviar | Spargel

* * *

SALZWIESENLAMM
Bärlauch | Raviolo von der Lammschulter | Pecorino

* * *

VANILLE NAMELAKA
Weiße Schokoladen | Sauerrahm
Himbeere | Rhabarber

* * *

KÄSEAUSWAHL
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; F – Nachhaltiger Fischfang

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLNS

VORSPEISEN

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

SUPPEN

SPARGELSCHAUMSUPPE V	21
Croutons Bärlauch	
RINDERCONSOMMÉ T	23
Wachtelei Wurzelgemüse	

SPARGEL

VOM BERDERHOF IN SCHIEFBAHN

250g GEKOCHTER STANGENSPARGEL LO	29
500g GEKOCHTER STANGENSPARGEL LO	48
Sauce Hollandaise zerlassener Butter neue Kartoffeln	
Wählen Sie dazu	
Roher und gekochter Schinken	19
vom Ruhrtaler Freilandschwein	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
Atlantik-Steinbutt F	32
Filet vom Weiderind LO	42

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUR SPARGELZEIT

2022 Eibelstädter Mönchsleite	0,1l	14
Altenberg „1172“ (Silvaner)	0,75l	95
2022 Ciringa	0,1l	13,50
Foslni Breg (Sauvignon Blanc)	0,75l	85

HAUPTGÄNGE

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

DESSERT

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

KÄSEAUSWAHL

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

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