

# SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN  
AUS DER KÜCHE DER HANSE STUBE

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

\*\*\*

**CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL** F  
Rhabarber | Salzzitrone | Rettich

\*\*\*

**GEBEIZTE FJORDFORELLE** LO F  
Beurre Blanc | Antonius Kaviar | Spargel | Dill

\*\*\*

**SALZWIESEN LAMM**  
Bärlauch | Raviolo von der Lammschulter | Pecorino

\*\*\*

**VANILLE NAMELAKA**  
Weiße Schokoladen & Vanille | Sauerrahm  
Himbeere | Rhabarber

\*\*\*

**KÄSEAUSSWAHL** LO  
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

**4 GANG-MENÜ € 119**  
(ohne Fjordforelle | ohne Käse)  
zuzüglich korrespondierender Weine € 68

**5 GANG-MENÜ € 139**  
(ohne Käse)  
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

**6 GANG-MENÜ € 149**  
zuzüglich korrespondierender Weine € 92

# MITTAGSMENÜ

FÜR EINE GENUSSVOLLE AUSZEIT AM MITTAG

**SPARGELSCHAUMSUPPE**  
Bärlauch | Croutons

\*\*\*

**RINDERFILETSPITZEN**  
Spargel-Risotto | junger Spinat | Parmesan

oder wahlweise mit der Tagesempfehlung

\*\*\*

**PANNA COTTA**  
Haselnuss | Erdbeere | Honig

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59

3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

# TAGESEMPFEHLUNG

FEINSTE KREATIONEN AUSGEWÄHLT FÜR SIE

**MONTAG**  
**TABLE ROUGE LACHS**  
Bärlauch-Schaum | Morchel | Spargelragout | Sellerie

**DIENSTAG**  
**KALT AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF**  
Sauce Tatar | Bratkartoffeln | kleiner Salat

**MITTWOCH**  
**KALBSENTRECOTE**  
Portwein Jus | Shiitake | Fingermöhre | Gratin

**DONNERSTAG**  
**UNSERE OCHSENBRUST** LO GF T  
Meerrettichsauce | Wirsing | Bouillonkartoffel

**FREITAG**  
**GEBRATENES FILET VOM KABELJAU** F  
Beurre Blanc | sautierter Blattspinat | glasierte Kartoffeln

**SAMSTAG**  
**FILETSPITZEN STROGANOFF**  
Gurke | Rote Bete | Kartoffelrösti | kleiner Salat

**SONNTAG**  
**SONNTAGSBRATEN** GF T  
Portweinjus | getrüffeltes Kartoffelpüree | Marktgemüse

Je 47 €

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

# HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLNS

## VORSPEISEN

<b>KRUSTENTIERCOCKTAIL</b> T L F F	€ 39
Meerrettich   Kopfsalat   Mango	
<b>HALBES DUTZEND POGET NO.2 AUSTERN</b> T F	48
Sauce Mignonette   Chesterbrot   Zitrone	
<b>KAVIAR SELEKTION</b> T F	
Toast   Schalotte   Eigelb   Eiweiß   Crème Fraîche	
<b>wahlweise mit:</b>	
15g Dose Prunier St.James	76
20g Dose Antonius 5* Siberian	89
30g Dose Prunier St.James	142
50g Dose Antonius 5* Siberian	152
<b>OFENAUBERGINE</b> VG	24
Feldsalat Emulsion   Buchenpilz   Buchweizen	
<b>GEBEIZTER SAIBLING</b> F	32
Gurken Dashi   Apfel   Dill   Pumpernickel	

## SUPPEN

<b>SPARGELSCHAUMSUPPE</b>	21
Pochiertes Wachtelei   Bärlauch	
<b>RINDER CONSOMMÉ</b> T	23
Wurzelgemüse   Wachtelei	

## SPARGEL

VOM BERDERHOF IN SCHIEFBahn

<b>250g GEKOCHTER STANGENSPARGEL</b>	29
<b>500g GEKOCHTER STANGENSPARGEL</b>	48
Mit Sauce Hollandaise   zerlassener Butter Neuen Kartoffeln	
<b>Wählen Sie dazu:</b>	
Roher   gekochter Schinken	19
vom Ruhrtaler Freilandschwein	
Wiener Schnitzel	24
Atlantik Steinbutt F	32
Rinderfilet	42

## HAUPTGÄNGE

<b>MAGARETES HOFEIER</b> LO V	€ 36
Bärlauch Schaum   Risotto   grüner Spargel   Wildkräuter	
<b>FILET VOM WOLFSBARSCH</b> F	52
Beurre Blanc   Erbse   Morchel	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> LF	47
Eingelegte Preiselbeeren   hausgemachter Kartoffelsalat	
<b>GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN</b>	47
Portweinjus   Moorkarotte   Spitzkohl   Shiitake	
<b>GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI</b> T F	21/100g
Sauce Colbert   junger Blattspinat   kleine Kartoffeln	
<b>CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND FÜR ZWEI</b> LO	p.P. 68
Sauce Béarnaise   Speckbohnen   Kartoffelgratin	

## DESSERT

<b>DAME BLANCHE</b>	18
Vanille Eis   Schokoladensauce   Sahne	
<b>COLONEL</b>	18
Zitronensorbet   Vodka Aufguss wahlweise mit Champagner	25
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> T	21
Vanille Eis   Beeren	
<b>VANILLE NAMELAKA</b>	22
Weißer Schokoladen & Vanille   Sauerrahm Himbeere   Rhabarber	
<b>PISTAZIENMOUSSE</b> VG	22
Erdbeere   Limetten Sorbet	

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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