SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF LARS WOLF

WHITE TIGER GARNELE F
Eigelb | Lardo | Buchenpilz
36

* * *

BOUILLABAISSE „À LA MAISON" F
Schweden-Zander | Fenchel
49

* * *

POT AU FEU F
Hummer | Jakobsmuschel | Passionsfrucht
49

* * *

REHRÜCKEN
Wacholder Jus I Schwarzwurzel I Rosenkohl
58

* * *

APFEL
Texturen von Apfel | Dulcey | Pekannuss | Karamell
23

* * *

KÄSEAUSWAHL
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
18

4 GANG-MENÜ € 125
(ohne Pot au Feu | ohne Käse)
zuzüglich korrespondierender Weine € 79

5 GANG-MENÜ € 145
(ohne Käse)
zuzüglich korrespondierender Weine € 89

6 GANG-MENÜ € 155
zuzüglich korrespondierender Weine € 99

MITTAGSMENÜ

FÜR EINE GENUSSVOLLE AUSZEIT AM MITTAG UNTER
DER WOCHE; FEIERTAGE AUSGENOMMEN

CREMESUPPE VON WALDPILZEN V
Schnittlauch | Croutons

* * *

FILET VOM EIFLER REH T
Wacholderjus | Sellerie | Rosenkohl

oder wahlweise mit der Tagesempfehlung

* * *

CRÈME BRÛLÉE T
Saisonales Obst | Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 62

3 GANG MITTAGS-MENÜ € 72

TAGESEMPFEHLUNG

FEINSTE KREATIONEN AUSGEWÄHLT FÜR SIE

MONTAG
CHALLANS ENTENKEULE T
Maronen | Rotkohl | Kartoffelknödel

DIENSTAG
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST GF
Portwein Jus | Hokkaido Kürbis | Pak Choi

MITTWOCH
Wir wünschen all unseren Gästen einen guten Rutsch ins neue Jahr.

DONNERSTAG
Wir wünschen all unseren Gästen ein frohes neues Jahr.

FREITAG
GEBRATENES LACHSFILET
Beurre Blanc | Sautierter Blattspinat | junge Kartoffeln

Je € 49

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

	€
FELDSALAT T LF	18
Kartoffel Majoran Vinaigrette I Radicchio	
Gratinierter Ziegenkäse	24
Gebratene Gänseleber	26
KRUSTENTIERCOCKTAIL T LF F	39
Meerrettich | Kopfsalat | Mango	
HALBES DUTZEND POGET NO.2 AUSTERN T F	48
Sauce Mignonette | Chesterbrot | Zitrone	
KAVIAR SELEKTION T F	
Blini | Crème Fraîche	
wahlweise mit:	
Prunier Kaviar:	
15g Dose St.James	75
30g Dose St.James	130
Voyage Kaviar:	
20g Beluga Amur	69
30g Beluga	189
GEBRANNTER LAUCH VG	28
Kartoffel | Salzzitrone | Senf	
CARPACCIO & TATAR VOM RINDERFILET T LO	34
Estragon | Zwiebel | Petersilienwurzel	
Mit Beluga Amur Kaviar	54
PÂTÉ VON DER GÄNSELEBER T	48
Eifler Forelle | Rote Bete | Brioche	

SUPPEN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS V	21
Steirisches Kernöl I karamellisierte Kerne	
CONSOMMÉ VON DER FREILANDGANS T LO	21
Wurzelgemüse | Wachtelei	

HAUPTGÄNGE

	€
TRÜFFEL BANDNUDELN VG	42
Junger Blattspinat | Pinienkerne | Wintertrüffel	
FILET VOM ATLANTIK STEINBUTT F	54
Rosenkohl I Schwarzwurzel I Beurre blanc	
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T F	21/100g
Verjus Kapern Sauce | Kartoffeln | Blattspinat	
WIENER SCHNITZEL LF LO	47
Eingelegte Preiselbeeren I hausgemachter Kartoffelsalat	
IRISCHE OCHSENBACKE T	58
Portweinlack | karamellisierter Blumenkohl | Fingermöhre	
Alba-Trüffel	
CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI T LO	p.P. 68
Mélange Noir | Rahmkohlrabi | Speckbohnen	
Kartoffel Roquefort Gratin	

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE T	21
Saisonales Obst | Rahmeis	
LE CHOCOLAT	23
Grand Cru Noir | Chocolat au Lait | Excelsior Honig	
APFEL	23
Texturen von Apfel | Dulcey | Pekannuss | Karamell	
MOUSSE NOIR VG	23
Schokoladenmousse | Cassis | Shiso | Mandel	

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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