50 JAHRE HANSE STUBE

KULINARISCHE ZEITREISE DURCH FÜNF JAHRZEHNTE

Anlässlich des 50-jährigen Jubiläums lädt Sie Küchenchef Lars Wolf auf eine kulinarische Zeitreise ein: Inspiriert von den Menüs der vergangenen fünf Jahrzehnte hat er ein Jubiläumsmenü geschaffen, das Klassiker aus fünf Epochen der Hanse Stube neu interpretiert – mit Liebe zum Detail und in bester Handwerkskunst zubereitet.

JUBILÄUMSMENÜ

GRAND HOTEL KLASSIKER AUS FÜNF JAHRZEHNTEN

SALAT VOM ATLANTIK-HUMMER F GF
Cantaloupe Melone | Staudensellerie | Cocktailsauce

* * *

MAST-OCHSE LO GF
Wurzelgemüse | Kren | Senf

* * *

ATLANTIK-STEINBUTT F
Sauce Colbert | junger Blattspinat | eigene Krokette

* * *

FILET & BOEUF BOURGUIGNON VOM DRY AGED RIND LO GF
Trüffel-Jus | Gänseleber | Blumenkohl

* * *

MILLE-FEUILLE „HOMMAGE À LA TRADITION“
Crème légère à la vanille | Caramel à la Fleur de Sel
Beurre-noisette Eis

* * *

KÄSEAUSWAHL
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

5 GANG-MENÜ € 150
zuzüglich korrespondierender Weine € 89

6 GANG-MENÜ € 160
zuzüglich korrespondierender Weine € 99

MITTAGSMENÜ

FÜR EINE GENUSSVOLLE AUSZEIT AM MITTAG

GEBEIZTE FJORDFORELLE F GF
Gurke | Buttermilch | Kaviar

* * *

MAST-OCHSE LO GF
Wurzelgemüse | Kren | Senf

* * *

CRÈME BRÛLÉE
Saisonales Obst | Rahmeis

3 GANG MITTAGS-MENÜ € 50

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

€

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

PRUNIER
15g Dose St.James — 75
30g Dose St.James — 130

VOYAGE
20g Beluga Amur — 69
30g Beluga — 189

VARIATION VOM WINTERKOHL VG GF — 28
Kohlrösschen | Blutorange | Eiskraut

TATAR VOM RINDERFILET T LO — 34
Feldsalat-Emulsion | Birne | Belper Knolle
Mit Beluga Amur Kaviar — 54

PÂTÉ VON DER GÄNSELEBER T — 48
Gelbe Bete | Kumquat | Brioche

GEBEIZTE FJORDFORELLE T — 32
Kaviar | Buttermilch | Gurke | Yuzu

SUPPEN

CREMESUPPE VON DER SCHWARZWURZEL V — 21
Rote Bete | Wellant Apfel

GEFLÜGELCONSOMMÉ T LO — 21
Flädle | Wurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

€

ALLERLEI VON DER URKAROTTE VG — 34
Kichererbse | Raz el Hanout | Macadamia

FILET VOM LOFOTEN-KABELJAU F — 54
Beurre Blanc | Fenchelrisotto | grüner Apfel

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 — 56
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

MILLE-FEUILLE „HOMMAGE À LA TRADITION“ — 23
Crème légère à la vanille | Caramel à la Fleur de Sel
Beurre-noisette Eis

LE CHOCOLAT — 23
Grand Cru Noir | Chocolat au Lait | Excelsior Honig

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