JUBILÄUMSMENÜ

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.

HISTORISCHER LUNCH IN DREI GÄNGEN €50

GEBEIZTE FJORDFORELLE F GF

Gurke | Buttermilch | Kaviar

* * *

MAST-OCHSE LO GF

Wurzelgemüse | Kren | Senf

* * *

CRÈME BRÛLÉE

Saisonales Obst | Rahmeis

GRAND HOTEL KLASSIKER-MENÜ IN FÜNF GÄNGEN 150€

SALAT VOM ATLANTIK-HUMMER F GF

Cantaloupe Melone | Staudensellerie | Cocktailsauce

* * *

MAST-OCHSE LO GF

Wurzelgemüse | Kren | Senf

* * *

ATLANTIK-STEINBUTT F

Sauce Colbert | junger Spinat | eigene Krokette

* * *

ZWEIERLEI VOM DRY AGED RIND LO GF

Filet & Boeuf Bourguignon | Trüffel-Jus | Gänseleber | Blumenkohl

* * *

MILLE-FEUILLE „HOMMAGE À LA TRADITION“

Crème légère à la vanille | Caramel à la Fleur de Sel | Beurre noisette Eis

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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