

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 JAHRZEHNTE

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

Sauce Albufera | 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

alkoholfreie Getränkebegleitung € 50

6 GANG-MENÜ € 160

zuzüglich korrespondierender Weine € 99

alkoholfreie Getränkebegleitung € 60

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 T F 48
Sauce Mignonette | Chesterbrot | Zitrone

KAVIAR SELEKTION T F
Blinis | Crème Fraîche

PRUNIER
15g St. James 75
30g Prunier 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 100g | 21
Verjus-Kapern-Sauce | Kartoffeln | junger Blattspinat

IRISCHE OCHSENBACKE T 56
Portweinlack | karamellisierter Blumenkohl | Fingermöhre
Perigord Trüffel

CHATEAUBRIAND VOM RIND FÜR ZWEI T LO 68 | p.P.
Mélange Noir | Rahmkohlrabi | Speckbohnen
Kartoffel-Roquefort-Gratin

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE T 21
Saisonales Obst | Vanille-Rahm-Eis

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

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

MOUSSE NOIRE VG 23
Cassis | Shiso | Mandel

KÄSEAUSWAHL

VON „MAÎTRE AFFINEUR“ VOLKER WALTMANN, ERLANGEN

Kleine Auswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl 18
Große Auswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl 35

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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