

SIGNATURE MENÜ

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

SALAT VOM ATLANTIK-HUMMER F GF

Cantaloupe Melone | Staudensellerie | Cocktailsauce
48

* * *

MAST-OCHSE LO GF

Wurzelgemüse | Kren | Senf
36

* * *

ATLANTIK-STEINBUTT F

Sauce Colbert | junger Blattspinat | eigene Krokette
49

* * *

FILET & BOEUF BOURGUIGNON VOM DRY AGED RIND LO GF

Trüffel-Jus | Gänseleber | Blumenkohl
62

* * *

MILLE-FEUILLE „HOMMAGE À LA TRADITION“

Crème légère à la vanille | Caramel à la Fleur de Sel
Beurre-noisette Eis
23

* * *

KÄSEAUSWAHL

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
18

4 GANG-MENÜ € 125

(ohne Hummer | ohne Käse)
zuzüglich korrespondierender Weine € 79

5 GANG-MENÜ € 155

(ohne Käse)
zuzüglich korrespondierender Weine € 89

6 GANG-MENÜ € 165

zuzüglich korrespondierender Weine € 99

MITTAGSMENÜ

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

GEBEIZTE FJORDFORELLE F GF

Gurke | Buttermilch | Kaviar

* * *

MAST-OCHSE LO GF

Wurzelgemüse | Kren | Senf

* * *

CRÈME BRÛLÉE

Saisonales Obst | Rahmeis

3 GANG MITTAGS-MENÜ € 59

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	
wahlweise mit:	
Prunier Kaviar:	75
15g Dose St.James	
30g Dose St.James	130
Voyage Kaviar:	
20g Beluga Amur	69
30g Beluga	189
VARIATION VOM WINTERKOHL VG GF	28
Kohlröschen 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 hausgemachter Kartoffelsalat	
IRISCHE OCHSENBACKE T	58
Portweinlack karamellierter Blumenkohl Fingermöhre	
Périgord 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	
MILLE-FEUILLE „HOMMAGE À LA TRADITION“	23
Crème légère à la vanille Caramel à la Fleur de Sel	
Beurre-noisette Eis	
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