

# SIGNATURE MENÜ

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

## BLAUFLOSSEN THUNFISCH F GF

Grüner Spargel | Bärlauch | zweierlei Vinaigrette

42

\* \* \*

## SPARGEL-VELOUTÉ F GF

Forellen Tatar | Spargel | Grapefruit

21

\* \* \*

## BLACK COD F GF

Krustentier-Passionsfrucht-Sud | wilder Spargel | Shiitake

44

\* \* \*

## HOLSTEINER KALBSFILET T GF

BBQ-Lack | Spargel | Bete | Frankfurter Kräuter

52

\* \* \*

## JARDIN DE RHUBARBE LO

Rhabarber Texturen | Vanille Crème | Mandel | Limette  
Erdbeere

23

\* \* \*

## KÄSEAUSWAHL

Von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

18 | 35

## 4 GANG-MENÜ € 125

(ohne Spargel-Velouté & Käse)

zuzüglich korrespondierender Weine € 79

## 5 GANG-MENÜ € 145

(ohne Käse)

zuzüglich korrespondierender Weine € 89

## 6 GANG-MENÜ € 155

zuzüglich korrespondierender Weine € 99

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

### KAVIAR SELEKTION T F

Blinis | Crème Fraîche

### PRUNIER

15g St. James 59  
30g Prunier St. James 119

### AKI

30g D'Aquitaine 89

### VOYAGE

20g Beluga Amur 69  
30g Beluga 189

### ANTONIUS

50g Siberian 5\* 159

### HALBES DUTZEND DAVID HERVÉ NO.2 AUSTERN T F 48

Sauce Mignonette | Chesterbrot | Zitrone

### KRUSTENTIERCOCKTAIL T F GF 39

Meerrettich | Kopfsalat | Mango

### SPARGELFLAN T F 46

Königskrabbe | Rauchaal | D'Aquitaine Kaviar

### GELBSCHWANZMAKRELE F LF 42

Kalbskopf | Apfel | Estragon

### TATAR VOM RINDERFILET T 39

Bärlauch | Sellerie | Nashi Birne  
mit Voyage Kaviar 54

### VARIATION VOM FRÜHLINGSGEMÜSE VG LF 29

Spargel | Salzzitrone | Blätterteig

## SUPPEN

### OCHSENSCHWANZ ESSENZ T 21

Eigelb Raviolo | junger Spinat

### SPARGEL-VELOUTÉ F GF 21

Forellen Tatar | Spargel | Grapefruit

## SPARGEL

VOM BERDERHOF IN SCHIEFBAHN

250g GEKOCHTER STANGENSPARGEL LO 29

500g GEKOCHTER STANGENSPARGEL LO 48

Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | neue Kartoffeln

Wählen Sie dazu

Jamon Iberico und Klosterschinken 19

Wiener Schnitzel vom Kalb 24

Filet vom Wolfsbarsch F 32

Filet vom Weiderind T 42

## HAUPTGÄNGE

KOHLRABI & RHABARBER VG 34

Bete | Walnuss

FILET VOM NORWEGEN-HEILBUTT F 52

Tomatenschaum | Bärlauch | Graupen | Shiitake

GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T F 21 | 100g

Verjus-Kapern-Sauce | Kartoffeln | junger Blattspinat

BALLOTINE VOM PERLUHN T 56

Sauce Albufera | Gänseleber | Spargel | La Ratte Püree

CHATEAUBRIAND VOM RIND FÜR ZWEI T GF 68 | p.P.

Mélange Noir | Leipziger Allerlei | Kartoffel-Roquefort-Gratin

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE T 21

Saisonales Obst | Vanille-Rahm-Eis

LE PLAISIR 23

Crèmeux au chocolat noir | Vanille Espuma | Caramel

JARDIN DE RHUBARBE LO 23

Rhabarber Texturen | Vanille Crème | Mandel | Limette

Erdbeere

EXOTIC VG 23

Ananas | Cassis | Kokosnuss | Bergamotte

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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