SIGNATURE MENÜ

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

JAKOBSMUSCHEL F GF LF
Beluga Amur Kaviar | Piemonteser Haselnuss | Kerbelwurzel
42

* * *

EIFLER KANINCHEN GF LO
Périgord Trüffel | Waldorfsalat
42

* * *

TRISTAN-LOBSTER F GF
Rauchaal | Blutorange | Estragon
46

* * *

WAGYU-ROASTBEEF „AUSTRALIEN“ GF
Vadouvan-Jus | Kürbis
79

* * *

SCHOKOLADE & CRANBERRY
Kürbiskern-Mousse | Schokoladen-Crémeux | Cranberry Sorbet | Rumtopf
23

* * *

KÄSEAUSWAHL
Von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
18 | 35

4 GANG-MENÜ € 130
(ohne Kaninchen & Käse)
zuzüglich korrespondierender Weine € 79

5 GANG-MENÜ € 150
(ohne Käse)
zuzüglich korrespondierender Weine € 89

6 GANG-MENÜ € 160
zuzüglich korrespondierender Weine € 99

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer
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

KAVIAR SELEKTION T F
Blinis | Crème Fraîche

PRUNIER
15g/30g St. James 59/119

AKI
30g/50g D'Aquitaine 89/159

ANTONIUS
50g Siberian 5* 159

VOYAGE
20g Beluga Amur 69
30g Beluga 189

FELDSALAT T LF GF 18
Kartoffel-Majoran-Vinaigrette | Radicchio | Kerne
- Ziegenkäse 24

HALBES DUTZEND POGET NO.2 AUSTERN T F 48
Sauce Mignonette | Chesterbrot | Zitrone

KRUSTENTIERCOCKTAIL T F 39
Meerrettich | Kopfsalat | Mango

WALDORFSALAT VG GF LF 29
Wintertrüffel | Bittersalate

PÂTÉ EN CROÛTE T LF 49
Gänseleber | Quitte | Sauternes

SUPPEN

CONSOMMÉ VON DER OLDENBURGER GANS T LF 21
Sherry | Flädle | Kräuter

KÜRBIS-LOBSTER-BISQUE F GF 24
eigene Einlage | Estragon | Tomate

HAUPTGÄNGE

TRÜFFELRAVIOLI V 44
Champagnersauce | junger Spinat | Parmesan

FILET VOM HEILBUTT F GF 52
Kartoffelschaum | Meerrettich | Rote Bete

FILETSTEAK „ROSSINI" T GF 69
Périgord Trüffel | Gänseleber | Bohne | Sellerie

GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T F 21 | 100g
Verjus-Kapern-Sauce | Kartoffeln | junger Spinat

TRADITIONELLE OLDENBURGER FREILANDGANS T 94 | p.P.

In zwei Gängen serviert

Brust von der Gans
Rosenkohl | Sellerie | Schwarzwurzel

Keule von der Gans
Apfelrotkohl | Rosinenschmoräpfel | Maronen | Kartoffelklöße | Jus

-24 Stunden Vorbestellung erforderlich-

DESSERT

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

SCHOKOLADE & CRANBERRY V 23
Kürbiskern-Mousse | Schokoladen-Crémeux |
Cranberry Sorbet | Rumtopf

CITRUS 22
Zitrus-Texturen | Baiser | Mandel

PFLAUME & MANDEL VG 23
Mohn-Mandel-Mousse | Kriechen-Pflaume | Marzipan-Eis

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