

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

KAROTTE & KAISERSCHOTE VG

Picual Olivenöl | fermentierter Knoblauch | Paranuss
Jurtschitsch, Kamptal
Belle Naturell

* * *

GESCHMORTER BLUMENKOHL LO

Antonius Kaviar | Eigelb vom Taubentalerhof | Zitrusfrucht
Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon
Cigalus

* * *

ROTBARBE

Krustentiersud | Sauce Rouille | grüner Apfel | Wildkräuter
Roxanich, Kroatien
Potrose

* * *

RINDERFILET & KURZE RIPPE LO

Aprikose | Spargel vom Berderhof | Löwenzahn
Baron de Ley, Rioja
Gran Reserva

* * *

ERDBEERMUSSE

Baiser | Limette | Minze
Karthäuserhof, Mosel
Spätlese

und / oder

KÄSEAUSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
Niepoort, Porto
Colheita

5 GANG-MENÜ € 139

zuzüglich korrespondierender Weine € 82

6 GANG-MENÜ € 149

zuzüglich korrespondierender Weine € 92

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLNS

VORSPEISEN

KAROTTE & KAISERSCHOTE VG	28
Picual Olivenöl fermentierter Knoblauch Paranuss	
BIOHOF FRINGS TOMATEN LO	29
Burrata Zitrusfrucht schwarze Olive	
KRUSTENTIER COCKTAIL T LF	39
Cocktailsauce Meerrettich Kopfsalat Mango	
HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T	48
Schalotten Vinaigrette Chesterbrot Zitrone	
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR T	
Toast Schalotte Eigelb Eiweiß Crème fraîche	
Wahlweise	
15g Dose	75
30g Dose	130

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON KRUSTENTIEREN GF	21
Rotschwanzgarnele Sauce Rouille Kartoffel-Olivenöl-Ragout	
ESSENZ VON JUNGEN ERBSEN LF	21
Geflügelragout Erbsen knuspriger Speck	

HAUPTGÄNGE

TEIGTASCHE VON STRAUCHTOMATE & SPINAT VG LO	34
Veganer Frischkäse Wildkräuter Reiscrunch	
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT	49
Joghurtsud Pfifferling Kirschen	
GEBRATENE BRUST VOM PRIGNITZER MAISHUHN LO	42
Kapernjus Salatherzen Maisgrieß Pecorino	
GEBRATENE SEEZUNGE FÜR ZWEI T	21/100g
Sauce Colbert junger Blattspinat kleine Kartoffeln	
CHATEAUBRIAND VOM WEIDERIND FÜR ZWEI LO	64 p.P.
Portweinjus Bohnengemüse Kartoffelgratin	

DESSERTKREATIONEN

CRÈME BRÛLÉE T	21
Saisonales Obst Rahm-Eis	
ERDBEERMOSSE GF VG	22
Baiser Limette Minze	
KOKOSTÖRTCHEN	21
Heidelbeere Zitronengras Gin	

KÄSEAUSWAHL

VON "MAÎTRE AFFINEUR" VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN LO

KLEINE KÄSEAUSWAHL MIT 3 SORTEN IHRER WAHL	18
GROSSE KÄSEAUSWAHL MIT 6 SORTEN IHRER WAHL	35
PRO STÜCK	6

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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