

SIGNATURE MENÜ

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

IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG
Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel, Blutorange
Kellerei Kaltern, Südtirol
Sauvignon Blanc, Stern

„KÖLNER ALLERLEI“ LO
„La Goonery“ Lachsforelle, Spitzmorchel und Erbse
Christmann, Pfalz
Riesling, Aus den Lagen

„MIERAL“ TAUBENBRUST
Estragon, Rotebete und Rhabarber
Domaine du Pélican, Jura
Trois Cépages

WENDLÄNDER SALZWIESENLAMM
Cannellini Bohne, Bärlauch und gereifter Pecorino
Domaine de Frères, Loire
La Roche Bobreau

ECLAIR CRAQUELIN
Rhabarber, Kerbel und Oriado
Knewitz, Rheinhessen
Auslese

5 GANG-MENÜ € 139
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

MITTAGSMENU

CREMESUPPE VOM KNOLLESELLERIE
Grüner Apfel, Schnittlauchöl und geröstete Crutons

GESCHMORTE OCHSENBACKE
Gebackene Schalotten und Kartoffel-Sellerie Ragout

oder wahlweise mit
der Tagesempfehlung

CREME BRÛLÉE
Saisonales Obst und Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLN

VORSPEISEN

	€
IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel, Blutorange	33
PASTETE VOM WILD T Brombeere, Endiviensalat und Haselnuss	37
„KÖLNER ALLERLEI“ LO „La Goonery“ Lachsforelle, Spitzmorchel und Erbse	39
KRUSTENTIER COCKTAIL T Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	39
HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	48
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche wahlweise 15g Dose 75 30g Dose 130	

SUPPEN

TOMATISIERTE BÄRLAUCHCREMESUPPE Konfierte Cherrytomate, marinierter Büffelmozzarella	21
ESSENZ VON WALDPILZEN LF Zweierlei Wachtel und eingelegte Buchenpilze	21

SALAT

GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT VG Balsamico Dressing, Tomate, Gurke und geröstete Traditionsbrotchip	21
wahlweise mit Gratinierter deutscher Edelziegenkäse 29 Gebratenes Lachsfilet 34 Gebratener Steinbutt 38 Filetstreifen vom deutschen Weiderind 42	

TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

MONTAG GEBRATENES LACHSFILET Krustentiersauce, junger Spinat und Bandnudeln
DIENSTAG RINDERFILETGESCHNETZELTES Waldpilze und hausgemachte Spätzle
MITTWOCH POCHIERTES TAUBENTALERHOF EI Buttermilchsauce, Bärlauchrisotto und Gartenkresse
DONNERSTAG UNSERE OCHSENBRUST LO GF T Meerrettich Sauce, Wirsing à la crème und Boullion Kartoffeln
FREITAG GEBRATENES FILET VOM KABELJAU GF Beurre Blanc, cremiger Blattspinat und sautierte Kartoffeln
SAMSTAG ZÜRCHER GESCHNETZELTES GF Marinierter Blattsalat und Kartoffelrösti
SONNTAG SONNTAGSBRATEN GF T Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree und Saisonales Gemüse

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE BLUTWURST LO T Geröstete Schalotten, cremiges Kartoffelpüree und kandierte Apfelspalten	32
KONFIERTE & GEGRILLTE AUBERGINE VG Hafer, Wildkräuter und Salzzitrone	39
WIENER SCHNITZEL LF Eingelegte Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	47
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF Beurre Blanc, Portwein, Kartoffel- Sellerieragout	52
TOURNEDOS „ROSSINI“ LO T Wintertrüffel, Brioche-Crumble und Knollensellerie	72

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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