



Kaupmeeste Maja  
Rickalikke Hörgutisi  
Imelisi Jooke ja  
Poerahwa Peenemat Kraami  
Auwäert Külaliste Rõemuks

# M eistrite käsitööjoogid

Suurkõogimeister Emmanuel Wille  
ja Majaisand Auriinuse nõuande järgi  
tehtud, joogimeister Romeliuse poolt  
hoolega kokku segatud.



4cl \* 25cl

## Gold Grüber

8.5€ • 45€

Jumala kingitus. Neli aastat tammes laagerdunud.  
Kuldmedaliga pärjatud.

## Elixir Vitae

8.5€ • 45€

Kuningliku Rosmariiniga Tammevaadis  
pikalt laagerdunud eluvesi

## Laagerdatud Pipranaps

8.5€ • 45€

Turbas suitsutet

## Köömnenaps

7€ • 35€

Hõbemedaliga pärjatud

## Pipranaps

7€ • 35€

Kõigerawija akvaviit

## Munga Mõrsja

7€ • 35€

Soe ja leebelt magusam ürdieliksiir

## Marjanaps

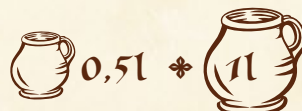
7€ • 35€

Vüe marja ja vüe ürdiga



Poekambrist saad käsitööriübet  
ka kodustele kaasa.

**E**rakordsed **Õlled**  
Olde Hansa Joogimeistritelt



Õllede kuningas  
Tume kange Ürdiõlu

8.5€ • 14.9€

Tume Meeõlu

7.8€ • 14.5€

Hele Kaneeliõlu

7.8€ • 14.5€

Hele Ingveriõlu

7.8€ • 14.5€

**K**allite Vürtsidega  
Maitsestatud Veinid



20cl • 75cl


Vinum Aurum Regis Rot (Punane)

15€ • 50€

Vinum Aurum Regis Weiss (Valge)

15€ • 50€

Hansa Klarett

 12cl 8€

Vürtsidega maitsestatud poolkuiv punavein

**S**uurköögimeister Emmanueli  
Tervistavad Mehud



20cl

Raehärra Värskendav metsajook

7€

Aedviljade Sära

7€

Pösed Hõöguma Ingverijuurest

7€


Peenem Porgandimahl

7€



# Runinglik Õukonna Sööming

Külastele auväersetele kui kuningaile  
ette kantakse nooblimad road.

 95€ Õukonna jahiretk  
Kahele või enamale hingele

## I su meelitajad

Kotike kuivatatud Metsloomaliha  
Prantsuse Õukonna Pardimaksa hõrgutis  
Armastatud Sibulamoos  
Andaluusia Sultani Lõhe  
Liiwimaa Krahwi Hapukurgid  
Külmsuitsutatud Hirvefilee  
Mädarõikakoor  
Lossi Toorjuust Ürtidega  
Suuresti õnnistatud Oliivipuu Marjad  
Ürdisai Pähklitega  
Pekileib



## T eie jõu taastajaks

Karu - Metsade Kuningas. Eriliselt Karu tarvis valmistatud  
kastmes hautatud ja kõige kallimate vürtsidega maitsesstatud  
Tema Majesteedi Tallinna kaitsja ja valitseja Taanimaa  
kuningas Waldemar II auks  
Kuningliku mekiga Pikkade jõgede Kalamarjamägi pehmelt  
mahlasel mooritud Lõhel  
Hirvefilee metsaseenekastmes

## T eie Söömingu kergendajaks

Ingverikaalikad  
Suitsutatud hapukapsas põrsapõsega küpsetet  
Ristirüütlite Läätsemuhedik  
Safranispelta  
Londoni Kaupmeeste Safranipickels  
Vütsikaupmehe Marjamoos

## T eie Söömingut kroonimaks

Enneolematu Illusioon – Müstiline seiklus läbi maitsete

Teenijarahwas teile vajadusel  
soovitab sobivat joogipoolist



# eisterkoka Uhke Põdusõõming

Teenijarahwas kannab Auwäersele seltskonnale püramatult lauda maja kõige armastatumad road hinge ja vatsa naudinguks.

 58€ Auwäerse külalise kohta  
Kahele või enamale hingele

## Isu Meelitajad

Prantsuse Õukonna Pardimaksa Hõrgutis  
Armastatud Sibulamoos  
Andaluusia Sultani Lõhe  
Ahjus Kõpsetet Ürdi Kadakajuust  
Liivimaa Krahwi Hapukurgid  
Jeruusalemma Spinatihummus  
Läätsekrõbedik  
Lossi Toorjuust Ürtidega  
Eriti õnnistatud Olüvipuul Marjad  
Ürdisai Pähklitega  
Pekileib



## Suuremad Sõõmad

Leegitatud Lõhe Metsaseenekastmes  
Ulukivorstid Metssea-, Põdra- ja Karulihast Auwäert Kokk  
Frederiku Etteütlemise Järgi Tehtud  
Veneetsia Pardikoib Uhkes Safranikastmes

## Taimlised

Õrna muskaadiga Pastinaagikreem  
Suitsutatud Hapukapsas Põrsapõsega Kõpsetet  
Ristirüütlite Läätsemuhedik  
Safranispelta  
Londoni Kaupmeeste Safranipickels

## Hinge Peeneks Rõõmuks

Roosipuding – Aadlike sametine hõrgutis

Suured sõõmingud teie vatsa täiteks  
nõnda palju kui teie hea hing ihaldab



# Rergem kõhutäide


## Merewaldja uhke kostitus 18€

Andaluusia Sultani lõhe, Vürtsikilu, õrnasti suitsutat Hansa Maja Heeringas, Maailmamerede Krabi küüslaugu hellusega, punane kalamari, Ürdisai Pähklitega, pekileib ja Lossi Toorjuust

 Kõõmnenaps, Hõbemedaliga pärjatud 4cl 7€

## Rewali pidulik mekkimistaldrik 17€



Külmsuitsutat Hirve välisfilee, pomerantsi Keelesült, Prantsuse õukonna Pardimaksa hõrgutis ja armastatud Sibulamoos, Ürdisai Pähklitega ja Lossi toorjuust

 Monastrell Sericis Bodegas Murviedro, Hispaania 20cl 16€ • 75cl 42€







**A**hjus küpsetet Ürdi kadakajuust 8.5 • 13.5€  
Ürdisai Pähklitega

 Valpolicella Classico Superiore  
Ripasso Capitel San Rocco, Itaalia 20cl 18€ • 75cl 65€  
 Kõõmenaps, Hõbemedaliga pärjatud 4cl 7€

**J**erusalemma Spinatihummus \* Vegan 7.5€  
Läätsekröbedikuga

**K**otike kuivatet ulukiliha ürtidega 7€  
Eriti Hää Kaaslane   
Maja Õlledele

**P**rantsuse Õukonna  
Pardimaksa hörgutis 7€  
Armastatud Sibulamoosiga. Kõrvale ahjusoe  
Ürdisai Pähklitega ja Lossi toorjuust

 Baron Knyphausen Riesling Sekt Brut  
Rheingau, Saksamaa 20cl 19€ • 75cl 75€

Parajad palukesed kulda ja hõbedat  
meie kullakallile teenijarahwale Nagu  
meie majas tavaks ja kombeks





## Värsked Taimlised

### Salat uhkete mereandidega 15.8€

Punane kalamari, Maailmamerede Krabi küüslaugu hellusega, õrnaste suitsutat Heeringas, hell Suitsulõhe, homaarised oad



Baron Knyphausen Riesling  
Sekt Brut Rheingau, Saksamaa

20cl 19€ • 75cl 75€



Ookeani akvaviit

4cl 8.5€

### Rohke salat metsloomalihaga

Parimate Ulukiliha viiludega ja üleöö küpsetatud pehme Pardilihaga



17.5€



Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
Capitel San Rocco, Italia

20cl 18€ • 75cl 65€





# N ooblid annid Aadlike Metsadest



**O**ldermanni metsloomakeedus 15€  
Erinevad ulukilihad, armsa pikaldase mekiga  
Ürdisai Pähklitega ja Lossi Toorjuust



Côte du Rhône Rouge,  
Saint-Esprit, Prantsusmaa

12cl 16€ • 75cl 42€

**K**rahwi metsaseenekeedus 9.5€  
Ürdisai Pähklitega ja Lossi Toorjuust




Baron Knyphausen Riesling Sekt  
Brut Rheingau, Saksamaa


20cl 19€ • 75cl 75€




# Suurgildi Lihahõrgutised

Suure Rüütli Härja Välisfilee 39€  
Teraviljadega söödetud, Píprateradel


 Valpolicella Classico  
Superiore Ripasso Veneto, Itaalia 20cl 18€ • 75cl 65€

 Pípranaps • Kõigerawija akvaviit 4cl 7€

Lüivimaa Lammas 28€  
Himaalaja mägilaste etteütlemise järgi valmistet

 Chianti Classico Riserva  
Rocca delle Macie, Itaalia 20cl 19€ • 75cl 68€

Haggis 24€  
Mahedamaitseline lambaroog Šotimaalt  
Vapra Šotimaa Kuninga Robert The Bruce'i  
auks valmistet

 Monastrell Sericis Bodegas  
Murviedro, Hispaania 20cl 16€ • 75cl 42€

 Laagerdatud Pípranaps  
• Turbas suitsutet 4cl 8.5€



## Kauaküpsed Vasikapösk šerrimarinaadis

Suurkokk Emmanueli sünnikoha  
ja kokakunsti pärl Brugge linna auks



36€



Monastrell Sericis Bodegas  
Murviedro, Hispaania

20cl 16€ • 75cl 42€



Châteauneuf-du-Pape Rouge  
Haute Pierre, Prantsusmaa

12cl 22€ • 75cl 108€

## Martin Lutheri ülistatud „Gute Sau“

Hõrgutis Ibeeria Tammetõrusea seljatükist  
Õlle ja ingveri siirupiga

32€



Sancerre Domaine de Saint-Romble  
Grande Cuvée, Prantsusmaa

20cl 24€ • 75cl 90€



Côtes du Rhône Rouge,  
Saint-Esprit, Prantsusmaa

12cl 16€ • 75cl 42€



Kõõnnap  
• Hõbemedaliga pärjatud

4cl 7€



# Uhkemad ulukid

**A**rmastusega küpsetet hirvefilee  
Kuningserviku kastmes



42€



Amarone della Valpolicella Classico,  
Itaalia

12cl 20€ • 75cl 95€

**B**ürgermeistri ulukifileed

44€

Vastavalt jahidõnnele, metsaseene ja punaveini kastmes



Valpolicella Classico Superiore  
Ripasso Capitel San Rocco, Itaalia

20cl 18€ • 75cl 65€



Laagerdatud Pipranaps ♦ Turbas suitsutet

4cl 8.5€

**K**olm kaupmeeste peent lihatoitu  
Vorsti sisse keeratet

27€

Õrna muskaadiga Vasikavorst estragoni sinepiga  
Ibeeria Tammetõrusea Verivorst armastatud Sibulamoosiga  
Metsade Kuninga ja teiste ulukite vorst mädarõikakoorega

**Veinide kolmainesus: maitse elavdaja igale vorstile 20€**



Vasikale: Sancerre Domaine de Saint-Romble Grande Cuvée,  
Loire'i Org, Prantsusmaa • 8cl



Tammetõruseale: Crianza Bodegas Pesquera, Hispaania • 8cl



Karu ja ulukite vorstile: Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
Capitel San Rocco, Veneto, Itaalia • 8cl



# Runingate Naudingud



## Metsade kuningas KARU

68€

Eriiselt Karu tarvis valmistatud kastmes hautatud  
ja kõige kallimate vürtsidega maitsesatud



Châteauneuf-du-Pape Rouge Haute  
Pierre, Prantsusmaa

12cl 22€ • 75cl 108€



Laagerdatud Pípranaps • Turbas suitsutet

4cl 8.5€

## Õukondlik Ulukifilee

58€

Trühyliõliga mooritud suur ulukifilee,  
kadakamarjadega vekiitud, metsaseene kastmes



Amarone della Valpolicella Classico,  
Itaalia

12cl 20€ • 75cl 95€



Marjanaps viie marja ja viie ürdiga

4cl 7€





# Veest Lendavad Tiivulised ja Muud Kalad

Paastust Vaevatutele

**V**eneetsia Pardijalg Safranikastmes 26€  
Üleöö küpsetet, armastatud Sibulamoosiga



Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
Capitel San Rocco, Itaalia

20cl 18€ • 75cl 65€



Chablis 1er Cru Jean-Marc Brocard,  
Burgundia

12cl 22€ • 75cl 108€

**M**aailmamerede  
harmooniline kooslus 39€  
Kuningliku mekiga Pikkade jõgede Kalamarjamägi



Ookeani akvaviit

4cl 8.5€



Chablis 1er Cru Jean-Marc Brocard,  
Burgundia

12cl 22€ • 75cl 108€

**N**ansalinn Bergeni  
Leegitatud Lõhe 26€  
Metsaseenekastmes



Riesling Trocken Lipstch, P.J. Valckenberg,  
Rheinessen, Saksamaa

20cl 12€ • 75cl 38€



Baron Knyphausen Riesling Sekt Brut  
Rheingau, Saksamaa



20cl 19€ • 75cl 75€





# Onnistet Taimsed Viljad

**L**eeditsev nauding  
**Vegetarium Gloriam** 28€

Üleöö küpsetatud Juurikas, Ürdiõliga maitsestatud,  
Õrna muskaadiga Pastinaagikreem, Rickardi Juustukook,  
Safranispelta, Päikselised Läätsed, armastatud Sibulamoos



 Amarone della Valpolicella Classico, Itaalia 12cl 20€ • 75cl 95€  
 Laagerdatud Pipranaps • Turbas suitsutet 4cl 8.5€

**K**augete maade kaupmeeste Läätsepadada 19€  
**Vegan** ✦ Tugevalt maitsestatud Läätsed, Safranispelta  
rohke roheline ning krõbeda Läätsokrõbediku kausikesega

 Pinot Grigio Garda, Itaalia 20cl 11€ • 75cl 35€  
 **Vegan** ✦ Monastrell Sericis Bodegas Murviedro, Hispaania 20cl 16€ • 75cl 42€

**V**iis ahjusooja taimset maitset 23€  
Ristirüütlite Läätsemuheadik, Ingverikaalikad,  
Safranispelta, Metsaseenekaste,  
Rickardi Juustukook küüslaugu ja ürtidega



 Sancerre Domaine de Saint-Romble Grande Cuvée, Prantsusmaa 20cl 24€ • 75cl 90€  
 Marjanaps viie marja ja viie ürdiga 4cl 7€




# Sakstekambri Magusad Õnnistused

Aadlike sametine hõrgutis –  
Roosipuding




9€

 Cabernet Sauvignon Icewine  
Telavi Wine Cellar, Gruusia


6cl 9€ • 75cl 55€

Enneolematu Illusioon –  
Müstiline Seiklus Läbi Maitsete 14€

 Cabernet Sauvignon Icewine  
Telavi Wine Cellar, Gruusia


6cl 9€ • 75cl 55€

Köögimeister Rickardi  
panni kook Safranipudinguga 9€

 Baron Knyphausen Riesling Sekt  
Brut Rheingau, Saksamaa

20cl 19€ • 75cl 75€

Õuna Meemuhedik krõbeda kasukaga,  
kaaslaseks Mandlikaste 12€

 Gold Grüber. Jumala kingitus. Neli aastat tammes  
laagerdunud. Kuldmedaliga pärjatud

4cl 8.5€







Majakohv ja Püha Johannese kakk  
Mandlikööriga kohv  
koos kõikide kookide Emaga



12€

Magusad mandlid  
suursuguses kotikeses

12€

Valmistatud meie maja ees ✦ Nelja erineva  
suhkru ning erinevate vürtsidega valmistet





## Shoppe

Imeline kunst, mida enda ümber kogete, on enam kui 50 erineva kunstniku ja käsitöölise loomine. Meie Shoppes leidub nende meistriteoseid endale koju soetamiseks.

## Olde Hansa musicus

Kui meie armsad muusikud on majas, võib teenijarahvas kutsuda neid teie laua juurde mängima.

☞ Üks pala 50€



Alderman  
Hans von Wehren



Alderman and  
Merchant  
Ewert Hessels

Alderman and  
the Warden of  
Niguliste kort  
Munsterman



Merchant  
Michel Pawelsen



Merchant  
Hans Tyr