

Ambrosia

Sommer
2017


EXCELSIOR HOTEL ERNST
KÖLN

Domplatz / Trankgasse 1-5 50667 Köln Telefon +49 (0)221 / 270 - 1 Fax +49 (0)221 / 270 - 3333 info@excelsior-hotel-ernst.de www.excelsiorhotelernt.com



Neuigkeiten aus dem Excelsior Hotel Ernst

Sommer-Terrasse

BBQ

Mit dem Sommer erwacht auch unsere zauberhafte Terrasse wieder zu neuem Leben. Mitten in der Stadt genießen Sie in unserem lauschigen Innenhof erfrischende Köstlichkeiten aus der *Hanse Stube*. Ob zum Business Lunch, zum köstlichen Dinner oder zu einem der monatlich stattfindenden Barbecue-Abende – in schönerem Ambiente als hier kann man einen lauen Sommertag kaum genießen.

Lassen Sie den Tag bei einem kühlen Drink oder mit raffinierten Cocktailkreationen von Barchef *Matthias Allgaier* ausklingen und fühlen Sie sich für ein paar Stunden einfach wie im Urlaub – im Herzen von Köln.



Datum:

- **Sonntag, 23. Juli 2017**
Deutsch-Amerikanisches Grillen
- **Sonntag, 6. August 2017**
Meeresfrüchte-Spezial
- **Sonntag, 20. August 2017**
Mediterranes Grillen

Uhrzeit:

- **16:00 Uhr** Beginn mit Aperitif auf der Bar-Terrasse

Preis:

- **Sonntag, 23. Juli 2017**
86 Euro pro Person inkl. Aperitif
- **Sonntag, 6. August 2017**
92 Euro pro Person inkl. Aperitif
- **Sonntag, 20. August 2017**
76 Euro pro Person inkl. Aperitif

Reservierung:

Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter Tel.: 0221 / 270 - 1.



Krimi-Abend

Unser erster Krimi-Abend im Gobelnsaal mit dem waschechten Kriminalhauptkommissar und Krimiautor *Bernhard Hatterscheidt* verspricht spannende Unterhaltung. Während eines 4-Gänge-Menüs aus der Küche des *Excelsior Hotel Ernst*, trägt der langjährige Mordermittler der Kölner Kripo aus seinem Kriminalistenroman *'Melaten Macchiato'* ausgewählte Passagen vor. Einige weibliche Rollen übernimmt dabei seine Frau. Besonders prickelnd ist hierbei, dass alle Geschichten wahren Begebenheiten entsprechen und die Ermittlungen der Mordkommission nahezu authentisch dargestellt werden.



Gleich zu Beginn der Geschichte sackt plötzlich kurz vor Silvester die junge Kassiererin eines großen Lebensmittelmarktes in Köln-Chorweiler vor den Augen einer Kundin leblos zusammen. Alle Wiederbelebungsversuche bleiben erfolglos. Der Polizei erzählt der stämmige Filialleiter von einem mysteriösen Anruf, einer Erpressung, die er nicht ernst genommen hat. Ein großer Fehler, denn die junge Frau ist vergiftet worden. Kriminalhauptkommissar Westhoven und sein Team der Mordkommission 6 nehmen die Ermittlungen auf. Der Autor erzählt nebenbei mit einem Augenzwinkern auch Anekdoten aus dem kriminalistischen Nähkästchen und beantwortet nach dem Dessert alle Fragen rund um 'Mord und Totschlag'.

Verbringen Sie einen spannenden und authentischen Abend im *Excelsior Hotel Ernst* und sichern Sie sich rechtzeitig einen der begehrten Plätze.

DAS MENÜ

Terrine vom Fasan mit Zweierlei von der Mirabelle und roter Beete

Karamellisierte Blumenkohlcremesuppe mit Radieschen und Lauch

Tranche vom Kalbsrücken auf Karottenpüree, mit saisonalem Gemüse und Kartoffel Gratin

Manjari Schokoladenmousse mit Trauben-Pfirsichsalat und Blutpfirsichsorbet

Datum:
Samstag, 30. September 2017

Uhrzeit:
18:30 Uhr

Preis:
110 Euro pro Person inklusive Aperitif und 4-Gänge-Menü sowie korrespondierenden Weinen, Kölsch, Softgetränken und Kaffee

Reservierung:
Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter Tel.: 0221 / 270 - 3163.

Bernhard Hatterscheidt



Bernhard Hatterscheidt wurde 1965 in Essen geboren und ist seit 1982 Polizeibeamter. Nach Jahren im Streifendienst und der sog. Einsatzhundertschaft kam er 1996 nach der Ausbildung zum Kriminalkommissar zur Kölner Mordkommission. Anschließend war er sieben Jahre lang, bis 2010, enger Mitarbeiter des Leiters der Kölner Kriminalpolizei. Heute bearbeitet er als Kriminalhauptkommissar Amts- und Korruptionsdelikte.



Genuss für alle Sinne – Afternoon Tea meets 4711

Erleben Sie ein einzigartiges Event, welches die Vorzüge unseres beliebten *Afternoon Tea* mit der Duftwelt des weltberühmten Dufthauses *4711* harmonisch verbindet.

Kreieren Sie Ihre ganz eigenen Duftkompositionen unter Anleitung von *Monika Hadrys*, Leiterin des *4711*-Hauses an der Glockengasse. Sie erhalten eine geruchlich ansprechende Einführung in die einzigartige Welt der ätherischen Öle. Lassen Sie die verschiedensten Inhaltsstoffe auf sich wirken und spüren Sie den wohltuenden Effekt auf Körper, Geist und Seele. Selbstverständlich nehmen Sie ihre eigene Duftkreation mit nach Hause und darüber hinaus eine attraktive Urkunde.

Um das Erlebnis perfekt abzurunden, wird dieses aromareiche Event von unserem *Afternoon Tea* der besonderen Art begleitet. Probieren Sie zu den verschiedenen Aromen des Duftseminars passende Teevariationen, die von *Andrea Helbig*, Trägerin des seltenen Titels *'Tea Master Gold'*, sorgfältig ausgewählt wurden.

Datum:
Sonntag, 30. Juli 2017 & Sonntag, 13. August 2017

Uhrzeit:
15:00 Uhr – 18:00 Uhr

Preis:
69 Euro pro Person

Reservierung:
Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter Tel.: 0221 / 270 - 1.



Chefs table

Erleben Sie Ihr Dinner aus einem ganz neuen Blickwinkel in allererster Reihe. Exklusiv und direkt in der Küche wird Ihnen das von Küchendirektor *Tobias Koch* kreierte 6-Gänge-Gourmet-Menü an Ihrem Tisch in der Küche und inklusive der korrespondierenden Weinbegleitung serviert.

Datum:
Auf Anfrage

Uhrzeit:
18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Preis:
259 Euro pro Person

Reservierung:
Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter Tel.: 0221 / 270 - 1.



Orchesterbrunch

Nach der Sommerpause bieten wir Ihnen wieder ein kulturell-kulinarisches Programm für Ihren Sonntag an: Zunächst besuchen Sie um 11:00 Uhr die Sonntagsmatinée des *Gürzenich Orchesters* in der *Kölner Philharmonie*. Nach dem Konzert erwarten wir Sie dann zum ausgiebigen Brunch bei live Pianomusik im *Excelsior Hotel Ernst*. Das Brunch-Angebot umfasst Wasser, frische Säfte, Kaffeespezialitäten, Teeauswahl, heiße Schokolade sowie ausgewählte Rot- und Weißweine und Bier.



Datum:

- **Sonntag, 1. Oktober 2017:** Werke von *Ligeti* und *Bruckner*
Christian Tetzlaff – Violine, *Gürzenich Orchester Köln*,
François-Xavier Roth – Dirigent
- **Sonntag, 29. Oktober 2017:** Werke von *Händel*, *Zimmermann*
und *Mendelssohn Bartholdy*
Anna Lucia Richter – Sopran,
Esther Dierkes – Sopran,
Patrick Grahl – Tenor, *Gürzenich Orchester Köln*,
Hartmut Haenchen – Dirigent u.v.m.
- **Sonntag, 12. November 2017:** Werke von *Mendelssohn Bartholdy*,
Mozart und *Mahler*
Chen Reiss – Sopran, *Gürzenich Orchester Köln*,
Labav Shani – Klavier und Leitung
- **Sonntag, 7. Januar 2018:** Werke von *Beethoven*,
Mendelssohn Bartholdy und *Schostakowitsch*
Alexander Melnikov – Klavier, *Gürzenich Orchester Köln*,
Thomas Sondergård – Dirigent
- **Sonntag, 4. Februar 2018:** Werke von *Boulez*, *Beethoven* und *Bartók*
Benjamin Grosvenor – Klavier, *Gürzenich Orchester Köln*,
François-Xavier Roth – Dirigent
- **Sonntag, 18. Februar 2018:** Werke von *Debussy*, *Bartók*,
Wagner, *Ligeti* und *Ravel*
Nils Mönkemeyer – Viola, *Gürzenich Orchester Köln*,
Nicholas Collon – Dirigent
- **Sonntag, 11. März 2018:** Werke von *Rautavaara*,
Martinů und *Dvořák*
Carolin Widmann – Violine, *Gürzenich Orchester Köln*,
Pietari Inkinen – Dirigent
- **Sonntag, 15. April 2018:** Werke von *Mendelssohn Bartholdy*,
Busoni und *Schönberg*
Kirill Gerstein – Klavier, *Gürzenich Orchester Köln*,
François-Xavier Roth – Dirigent
- **Sonntag, 6. Mai 2018:** Werke von *Wagner*, *Höller* und *Zimmermann*
Tabea Zimmermann – Viola, *Gürzenich Orchester Köln*,
François-Xavier Roth – Dirigent

Uhrzeit:

11:00 Uhr Konzert in der *Philharmonie* mit
anschließendem Brunch im *Excelsior Hotel Ernst*

Preis:

126 Euro pro Person

Reservierung:

Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter Tel.: 0221 / 270 - 1.



Präludium Dinner



Kennen Sie das auch? Sie freuen sich auf den abendlichen Besuch eines schönen Konzerts und würden den Abend gern mit einem leckeren Essen abrunden. Nach dem Konzert wird es zu spät und vorher weiß man nie so recht, ob man rechtzeitig fertig wird.

Gemeinsam mit der *Kölner Philharmonie* haben wir die perfekte Lösung für Sie: Beim Besuch des Präludium Dinners im *Excelsior Hotel Ernst* genießen Sie vier thematisch angepasste Komponenten (Vorspeise, Süppchen, Hauptgang und Dessert), gleichzeitig serviert in einer raffinierten Box.

Somit haben Sie ausreichend Zeit, die Vorfreude auf das Konzert beim Essen im exklusiven Ambiente unseres Wintergartens oder auf der Empore voll auszukosten. Wenn Sie das Präludium Dinner bei uns besuchen, erhalten Sie zusätzlich kostenlos das Programmheft des Abends bei Vorlage der Konzertkarte im Foyer der *Kölner Philharmonie*.

Datum:

- **Mittwoch, 13. September 2017** | 20:00 Uhr,
Wiener Philharmoniker, *D. Harding: Mahler*
- **Mittwoch, 11. Oktober 2017** | 20:00 Uhr,
I. Apkalna, *L. Fassang*, *Königliches Concertgebouw* *Orchester Amsterdam*,
P. Eötvös: Bartók, Eötvös, Schönberg, Strawinsky
- **Samstag, 4. November 2017** | 20:00 Uhr,
K. Stoyanova, *E. Garanča*, *F. Meli*, *R. Zanellato*, *Chor des Bayerischen Rundfunks*, *Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks*, *R. Muti: Verdi Requiem*
- **Freitag, 24. November 2017** | 20:00 Uhr,
K. Bezuidenhout, *G. Kühmeier*, *E. Kulman*, *M. Schmitt*,
K. Stražanac, *Collegium Vocale Gent*, *Orchestre des Champs-Élysées*, *P. Herreweghe: Beethoven*
- **Montag, 27. November 2017** | 20:00 Uhr,
A. Tharaud, *S. Tétéreault*, *Orchestre Métropolitain*,
Y. Nézet-Séguin: Champagne, Debussy, Elgar, Ravel

Uhrzeit:

Präludium Dinner ab 18:00 Uhr
(letzte Bestellannahme 19:00 Uhr)

Preis:

25 Euro pro Person (zusätzlich zur Konzertkarte)

Reservierung:

Reservierungen bis eine Woche vor dem Konzert nimmt die *Kölner Philharmonie* gerne entgegen unter Tel.: 0221 / 280 - 280 oder kurzfristig solange der Vorrat reicht unter www.koelner-philharmonie.de

Kochen für Kids



FÜR KLEINE GOURMETS

Kochen ist längst nicht mehr nur ein beliebtes Hobby von Erwachsenen. Auch Kinder finden immer häufiger Gefallen daran, etwas Neues auszuprobieren und ihre Lieben am Ergebnis teilhaben zu lassen. Mit dem Kochkurs für Kinder im **Excelsior Hotel Ernst** haben die Kleinen die Möglichkeit, frei nach dem Motto 'Gesund und Lecker' ihre Geschmacksnerven einmal richtig anzuregen. Unter Anleitung eines professionellen Kochs können sie ihr Wissen über verschiedene Nahrungsmittel erweitern und exotische Zutaten kennenlernen. Dabei macht das Kochen zusammen mit Anderen am meisten Spaß! In der Küche erleben die Kinder an einem spannenden Vormittag voller neuer Eindrücke, was eine gesunde und schmackhafte Mahlzeit ausmacht. Im Anschluss an das gemeinsame Zubereiten der Speisen werden die Leckerbissen natürlich auch zusammen verzehrt. Als Erinnerung an die unterhaltsamen Stunden erhalten die kleinen Meisterköche eine Überraschungstüte mit allem, was man braucht, um auch zu Hause wie ein Profi zu kochen.

Die nächsten Termine haben wir thematisch folgenden Themen angepasst:

'Sommer Spezial' im Juli

Sommer-Limo – ein leichtes Sommer Menü – selbstgemachtes Eis
Bei schönem Wetter essen wir auf der Terrasse

'Nudeln Nudeln Nudeln' im August

Wir stellen Nudeln mit Hilfe der Nudelmaschine selbst her

'Halloween Spezial' im Oktober

Kürbis aushöhlen – Kürbissuppe

Datum:

- Samstag, 22. Juli 2017 Sommer Spezial
- Sonntag, 27. August 2017 Nudeln Nudeln Nudeln
- Sonntag, 22. Oktober 2017 Halloween Spezial

Uhrzeit:

10:00 Uhr – 13:30 Uhr

Preis:

- Samstag, 22. Juli 2017
85 Euro pro Kind für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren
- Sonntag, 27. August 2017
75 Euro pro Kind für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren
- Sonntag, 22. Oktober 2017
85 Euro pro Kind für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren

Reservierung:

Reservierung nach Anfrage unter Tel.: 0221 / 270 - 3163.

Festival der Genüsse



Vom 30. Juni – 2. Juli 2017 zeigen Winzer, Delikatessenhändler, Genussmanufakturen und -handwerker sowie zahlreiche Spitzengastronomen ihre Produkte und ihr Können rund um das Schokoladenmuseum direkt am Rhein.

Wir freuen uns sehr, auch in diesem Jahr beim *Festival der Genüsse* teilnehmen zu dürfen und Sie an unserem Genusswagen, gemeinsam mit unseren Partnern *Robbe & Berking*, *Champagne Pommery* und *Caviar House & Prunier* willkommen zu heißen.

Neben ausgewählten sommerlichen Köstlichkeiten aus unseren Restaurants **taku** und **Hanse Stube** erwartet Sie eisgekühlter *Pommery* Champagner und erstklassiger *Prunier* Kaviar. Außerdem hat jeder Besucher unseres Genusswagens die Gelegenheit zum Gewinn toller, kulinarischer Preise. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie und ein Wochenende ganz im Zeichen des guten Geschmacks.

Datum & Uhrzeit:

- Freitag, 30. Juni 2017 13.00 Uhr – 21.00 Uhr
- Samstag, 1. Juli 2017 11.00 Uhr – 21.00 Uhr
- Sonntag, 2. Juli 2017 11.00 Uhr – 21.00 Uhr

Festival der Genüsse
KÖLN || Schokoladenmuseum **taku** *Hanse Stube*

Kinder Knigge



die Hand zu geben, bietet das **Excelsior Hotel Ernst** bereits seit Jahren in Zusammenarbeit mit Etiketteberaterin *Katja Bois* sehr erfolgreich Knigge-Seminare für Kinder zwischen sechs und elf Jahren an. Auf spielerische Weise können Kinder in vierstündigen Seminaren einen Einblick in die Umgangsformen des Freiherrn Knigge gewinnen. Neben dem richtigen Tischdecken und dem gemeinsamen Essen, stehen auch die echten Knigge-Werte und der höfliche und taktvolle Umgang mit dem Nächsten im Zentrum des erlebnisreichen Tages.

Datum:

Samstag, 24. Juni 2017 & Samstag, 16. September 2017

Uhrzeit:

14:00 Uhr – 18:00 Uhr

Preis:

95 Euro pro Kind für Kinder zwischen 6 und 11 Jahren

Reservierung:

Reservierung nur nach Anfrage unter Tel.: 0221 / 270 - 3163.



Etikette und situationsgerechte Verhaltensweisen sind seit jeher eine wichtige Kompetenz, die soziale Interaktionen und das gesellschaftliche Miteinander bereichern. Ein vielfältiges Kompetenzset an angemessenen Umgangsformen gilt auch in der Gesellschaft der Gegenwart als Wegbereiter für den persönlichen und beruflichen Erfolg. Um Ihrem Nachwuchs das notwendige Werkzeug an

Termin-Übersicht

Kochkurse im **taku**

Sa. 02.09.2017
Sa. 07.10.2017

taku Sommerpause

Sa. 16.07. – Di. 15.08.2017

Sushi Workshop im **taku**

Sa. 01.07.2017
Sa. 02.09.2017
Sa. 04.11.2017
Sa. 02.12.2017

Orchesterbrunch

So. 01.10.2017
So. 29.10.2017
So. 12.11.2017
So. 07.01.2018
So. 04.02.2018
So. 18.02.2018
So. 11.03.2018
So. 15.04.2018
So. 06.05.2018

Präludium Dinner

Mi. 13.09.2017
Mi. 11.10.2017
Sa. 04.11.2017
Fr. 24.11.2017
Mo. 27.11.2017

Festival der Genüsse

Fr. 30.06. – So. 02.07.2017

Terrasse

Täglich bei gutem Wetter

BBQ

So. 23.07.2017
So. 06.08.2017
So. 20.08.2017

Afternoon Tea meets 4711

So. 30.07.2017
So. 13.08.2017

Kinder Knigge

Sa. 24.06.2017
Sa. 16.09.2017

Kochkurse für Kinder

Sa. 22.07.2017
So. 27.08.2017
So. 22.10.2017

Krimi-Abend

Sa. 30.09.2017

Chefs table

Auf Anfrage

Sushi Workshop



Sie sehen aus wie kleine Kunstwerke und beglücken in unzähligen Varianten unsere Gaumen.

Beim Sushi-Workshop verrät Ihnen *Mirko Gaul* kleine Tipps und Kniffe mit deren Hilfe Ihre ganz persönlichen Sushi-Kreationen zu Hause zukünftig perfekt gelingen.

Termine:

Samstag, 1. Juli 2017
Samstag, 2. September 2017
Samstag, 4. November 2017
Samstag, 2. Dezember 2017

Uhrzeit:

11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Preis:

85 Euro pro Person

Reservierung:

Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter
Tel.: 0221 / 270 - 1.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen für unsere Kochkurse auch sehr gerne einen Geschenkgutschein aus!