



EXCELSIOR HOTEL ERNST

KÖLN

Menüvorschläge

Gestalten Sie Ihr individuelles Menü!

Unser Küchenchef hat Ihnen hierfür einzelne, kulinarische Bausteine kreiert, welche sich individuell kombinieren lassen.

Gerne möchten wir Sie höflich darauf hinweisen, dass wir für alle Gäste ein einheitliches Menü voraussetzen. Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten beachten wir selbstverständlich separat.

Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef ein Menü individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Excelsior Hotel Ernst AG
Domplatz / Trankgasse 1-5
50667 Köln

Tel.: +49 / (0)221 / 270-1

Fax: +49 / (0)221 / 270 - 3333

info@excelsior-hotel-ernst.de

www.excelsiorhotelernst.com



EST. 1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

SELEKTION
DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Individuell kombinierbare Menüs

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse auf Tatar von Roter Bete und Apfel
mit Pinienkerncreme und Aceto Balsamico
EUR 22,00

Gebeizter Bachsaibling im Gurkensud
mit Apfel-Ingwer-Chutney und Gelee von grünem Apfel
EUR 24,00

Medaillon vom Pulpo auf Thunfischtatar mit Limettencreme,
Keta-Kaviar und Dill
EUR 27,00

Pochiertes Kalbsfilet, kalt aufgeschnitten, mit Estragon-Kerbel Vinaigrette,
Radieschen, roten Zwiebeln und Wildkräutersalat
EUR 29,00

Duett von Hummer und Krustentieren mit Safranmayonnaise,
Lachskaviar und Blutampfer
EUR 31,00

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit Räucherlachs,
Croûtons und Dill
EUR 15,00

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Markklößchen
EUR 16,00

Zwischengänge

Filet vom Steinbutt mit Creme von Grünen Erbsen
und Beurre Blanc
EUR 25,00

Wachtelbrust mit grünem Spargel, Portweinjus
und Schalottenconfit
EUR 26,00

„Surf & Turf“ a la cologne
Schweinebauch und Garnele
mit Schmorzwiebel, Kölschjus und Avocado-creme
EUR 27,00



Individuell kombinierbare Menüs

Sorbets

Limone
Himbeere
Passionsfrucht
Champagner

EUR 4,00

Gerne bereitet unser Pâtissier individuell ein Sorbet nach Ihren Wünschen zu

Hauptgänge

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Paprika, Zucchini und Chorizo,
dazu gebackene Parmesanpolenta
EUR 29,00

Kabeljau auf der Haut gebraten mit Fenchel
und Kartoffel-Lauch-Schnitte
EUR 32,00

Tranche vom Kalbsrücken mit Kräuterrahmsauce,
gebratenem Blumenkohl und Süßkartoffelpüree
EUR 39,00

Filet vom Weiderind mit Nussbutterjus,
gebratenen Kräuterseitlingen, Fingermöhren
und Kartoffelgratin
EUR 42,00

Vegetarisch

„Rheinisches Gewächs“ auf warmem Getreidesalat
mit Wildkräutern und Balsamicoreduktion
EUR 24,00



Individuell kombinierbare Menüs

Desserts

Sable Breton mit Pistaziencreme und Zweierlei von der Himbeere
EUR 14,00

Glasierte Schokoladenmousse mit Whiskeyeis
EUR 15,00

Mille Feuille von Blätterteig und Schokolade mit Mirabellensorbet
EUR 16,00

Karamelltörtchen mit exotischem Früchteragout und Salzkaramellsauce
EUR 16,00

Cube von der Opern-Torte mit Mandelmilcheis
EUR 16,00

**Gerne empfiehlt Ihnen unser Küchenchef
ein besonderes Menü bestehend aus „Rheinischen Klassikern“**

Sülze von der Ochsenbrust mit gehobeltem Meerrettich,
Kräutercreme und Wildkräutern
EUR 26,00

Erbsencremesuppe mit geräuchertem Speck
EUR 14,00

Geschmorte Ochsenbacke mit gebackenen Zwiebeln,
saisonaem Gemüse und Selleriepüree
EUR 34,00

Grütze von Roten Beeren mit Johannisbeerlikör
und Vanilleeis
EUR 14,00

