



EXCELSIOR HOTEL ERNST

KÖLN

Menüs



Gestalten Sie Ihr individuelles Menü!

Unser Küchenchef Tobias Koch 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 / 228-33 33

info@excelsior-hotel-ernst.de

www.excelsiorhotelernst.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

SELEKTION
DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Individuell kombinierbare Menüs

Vorspeisen

Herbstlicher Salat mit Portweifeige und gebratener Wachtelbrust
EUR 21,00

Lauwarmer Hummer mit Fenchelsalat und Safran Mayonnaise
EUR 29,00

Carpaccio vom Rind mit Feldsalat, Parmesan und gerösteten Walnüssen
EUR 28,00

Tatar vom Wildlachs mit Gewürz-Mandarine und Limonen-Crème Fraîche
EUR 24,00

Galantine von der Maispoularde mit gewecktem Gemüse
EUR 22,00

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und herbstlichem Salat
EUR 26,00

Suppen

Getrüffeltes Schaumsüppchen vom Knollensellerie
EUR 14,00

Essenz vom Perlhuhn mit Hagebutten-Kaviar
EUR 16,00

Zwischengänge

Seeteufel Medaillon mit Kartoffel-Espuma und sautiertem Blattspinat
EUR 23,00

Brust vom Stubenküken mit Fingermöhre auf Balsamico-Linsen
EUR 22,00

Gebratene Jakobsmuschel mit Beurre Blanc und Kürbis
EUR 24,00

Hausgemachte Orecchiette mit Ricotta, Birne und Walnüssen
EUR 21,00



Individuell kombinierbare Menüs

Sorbets

Limone

Himbeere

Banane-Basilikum

Champagner

EUR 4,00

Hauptgänge

Gebrautes Rinderfilet mit Senf-Jus,
sautiertem Spitzkohl und Kartoffel Balken
EUR 38,00

Entrecôte vom Kalb mit glasierten Perlzwiebeln,
Zuckerschoten und Kartoffel-Karottenpüree
EUR 36,00

Geschmorte Ochsenbacke mit herbstlichem Gemüse
und karamellisiertem Blumenkohlpüree
EUR 29,00

Brust von der Maispoularde
mit saisonalem Gemüse auf Kürbis-Risotto
EUR 29,00

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch
mit Schwarzwurzel und Kürbis Gnocchi
EUR 34,00



Individuell kombinierbare Menüs

Vegetarische Gerichte

Offene Gemüse-Lasagne
mit weißem Tomaten-Basilikumschaum und gebackenen Kapern
EUR 26,00

Hausgemachte Gnocchi Piemontese
EUR 28,00

Hausgemachte Maccheroni mit Tymianhonig, Blauschimmelkäse,
Walnüssen, Radieschen und Espuma von Dijon-Senf
EUR 25,00

Risotto von gebratenen Waldpilzen und Birne
mit weißem Portwein-Lavendel-Butterschaum
EUR 27,00

Mit Greyuer gratinierter Kartoffel-Lauchauflauf,
Rosmarinbechamel und jungem Lauch
EUR 29,00

Desserts

Dreierlei von der Soraya Grand Cru Schokolade
mit Curry-Ananas
EUR 15,00

Törtchen von der Baumtomate
mit Tonkabohnen Aroma und Passionsfruchttexturen
EUR 14,00

Gebackener Schmand mit Zigarren-Espuma
und Duo von Waldbeeren
EUR 14,00

Ziegenfrischkäsemouse mit Pumpernickel Eis,
Thymian-Kirschragout und Honigfilo
EUR 14,00

