



## Steckbrief Hanse Stube

- Größe: ca. 250 m<sup>2</sup> (inkl. Fisch- und Spiegelsalon)
- Sitzplätze: 90
- Küchenchef: Joshua Tepner
- Reservierungsmöglichkeit: [Hanse Stube](#)
- 2 Separées - Spiegelsalon und Fischsalon - können exklusiv gebucht werden
- [Abendkarte](#)
- Parkmöglichkeiten: Der Wagenmeister parkt Autos im direkt gegenüberliegenden, videoüberwachten Parkhaus „Domgarage“ (27 Euro die Nacht) und fährt ihn bei Bedarf jederzeit vor
- Adresse: Trankgasse 1-5 / Domplatz, 50667 Köln
- Öffnungszeiten: montags bis sonntags, 12:00 bis 14:30 Uhr und 18:00 bis 21:30 Uhr
- Website: [Hanse Stube](#)
- [Speisekarte Hanse Stube on tour](#)
- *Aktuelle Corona-Hinweise: lediglich 40 Sitzplätze maximal (keine gesonderten Öffnungszeiten)*

### **Joschua Tepner, Küchenchef:**

Joschua Tepner (geb. am 23.09.1987) absolvierte seine Ausbildung zum Koch in der Gastronomie im Club zu Bremen, dem ältesten Gesellschaftsclub Deutschlands. Weitere Stationen waren u. a. das Tarragon auf der MS Europa 2 sowie das Capella Breidenbacher Hof in Düsseldorf. Kulinarisch geprägt hat ihn die Zeit als Chef de Partie im Toppers at the Wauwinet, Nantucket, USA. Von 2013 bis 2017 war Joshua Tepner bereits Teil des Excelsior Hotel Ernst-Teams, zuletzt als Executive Sous-Chef. Bevor er ins Excelsior Hotel Ernst zurückkehrte, arbeitete er als Sous-Chef im Weinhaus Tante Anna, einem familiengeführten Traditionshaus in Düsseldorf und zuletzt als Küchenchef im Dox, dem Restaurant des 5-Sterne Hotels Hyatt Regency in Düsseldorf. Joshua Tepner trägt seit 2019 zusätzlich die kulinarische Verantwortung des Bankettbereichs, des Frühstücks- und Room-Service sowie der Piano-Bar.

### **Fabian Scheithe, Executive Pastry Chef:**

Fabian Scheithe (geb. am 19.05.1988) absolvierte seine Ausbildung zum Konditor im Café Hirsch in Köln. Danach zog es ihn in die Schweiz, nach Österreich und nach London in das The Lanesborough der Oetker Collection. Nachdem er dort bis zum Senior Pastry Chef de Partie befördert wurde, sammelte er weitere Berufserfahrungen auf den renommierten Luxus Schiffen MS Europa und MS Hanseatic, bevor er sich durch die Hotelfachschule Heidelberg fortbilden lies. Seit 2016 arbeitet Fabian Scheithe im Excelsior Hotel Ernst und ist zuständig für alle Nachspeisen im Catering, Roomservice und Bankettbereich. Zusätzlich kreiert er alle Süßspeisen des taku, der Hanse Stube sowie des Afternoon Teas und ist verantwortlich für die Pralinen- und Stollenproduktion.



**Ansprechpartner Presse:**

Sophie Neubauer

+ 49 221 270 3157

[sophie.neubauer@excelsior-hotel-ernst.de](mailto:sophie.neubauer@excelsior-hotel-ernst.de)