



## Hanse Stube

In der Hanse Stube, von vielen Kölnern auch die „gute Stube Kölns“ genannt, genießen Gäste aus aller Welt französische Küche mit regionalen Einflüssen – entwickelt vom Küchenteam rund um Joschua Tepner. Für die exzellente Küche und den erstklassigen Service wurde das Gourmet-Restaurant bereits mehrfach ausgezeichnet.

Auf die kulinarischen Wünsche der Gäste wird in der Hanse Stube individuell eingegangen. Der Maître d'hôtel filetiert oder tranchiert persönlich am Tisch. Die korrespondierenden Weine stammen aus dem gut sortierten und mit vielen Besonderheiten bestückten Weinkeller des Excelsior Hotel Ernst.

Die vom Münchner Innenarchitekten Siegwand Graf Pilati ausgestatteten Räumlichkeiten erhalten durch Mahagonivertäfelung und Nischen ein stilvolles, privates Ambiente.

Mittags bietet die Hanse Stube einen vielseitigen Business-Lunch – auch für eine kurze Mittagspause. Das wechselnde kulinarische Angebot folgt dem Konzept einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Die vom Silberwagen frisch am Tisch aufgeschnittenen und servierten klassischen Speisen sind seit mehr als 150 Jahren fester Bestandteil der Speisekarte.

Mit der „Hanse Stube on tour“ kann aus der wechselnden Speisekarte ein Menü oder auch einzelne Gänge direkt nach Hause bestellt und mit dem Hanse-Stuben-Taxi geliefert werden.

**Öffnungszeiten:** montags bis sonntags, 12:00 bis 14:30 Uhr und 18:00 bis 21:30 Uhr

1.399 Zeichen (inkl. Überschrift und Leerzeichen)