



~ Genießen Sie die Klassiker der „guten Stube“ Kölns auch zuhause ~

Gültig ab dem 27. Juli 2020

Vorspeisen

€

Alle Vorspeisen werden für Sie verzehrfertig angerichtet

Geschmorte Ofenaubergine

22

Brunnenkresse Emulsion, eingelegte Stockschwämmchen
und gerösteter Buchweizen

Matjes

26

Mariniertes Schotengemüse, fermentierter Knoblauch
und Granny Smith Apfel

Geflämmte Makrele und Oktopus

32

Safransud, Spitzpaprika und eingelegte Frühlingszwiebel

Suppen

Die Suppen in einem Topf aufkochen, die Beilagen in die köchelnde Suppe geben und 1 min weiter köcheln,
anschließend servieren

Cremesuppe vom Pfifferling

15

Pfifferlings Ravioli und konfierte Schalotte

Essenz vom Perlhuhn

16

Galantine und eingelegte Stachelbeere

Unsere Weinempfehlung

Weißweine:

Riesling „Unser Fass“, 2018 (Exklusiv Hotel Excelsior Ernst Edition)

Weingut Korrell

Nahe, Deutschland

0,75l

22,50

Grauer Burgunder Q.b.A., 2018

Weingut Bernhard Huber

Baden, Deutschland

0,75l

29,00

Roséwein:

By Ott Rosé, 2018

Domaines Ott

Provence, Frankreich

0,75l

34,00

Rotweine:

Significa Spätburgunder Qualitätswein, 2018

Weingut J.J. Adeneuer

Ahr, Deutschland

0,75l

20,00

Côtes du Rhône, 2016 (Grenache, Syrah)

E. Guigal Rhône, Frankreich

0,75l

19,50



~ Genießen Sie die Klassiker der „guten Stube“ Kölns auch zuhause ~
Gültig ab dem 29. Mai 2020

Hauptgang

Hauptgänge und deren Beilagen werden kalt geliefert und müssen nur noch kurz erwärmt werden. €
Bitte beachten Sie dazu die entsprechenden Kochinstruktionen

Getrübete Gnocchi 26

Trüffelrahm, junger Blattspinat und gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Die Gnocchi in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, anschließend in die aufgewärmte Trüffelsauce geben, den geschnittenen Blattspinat und den gehobelten Parmesan dazu geben und servieren

Blankett von der Maispoularde 29

Karottengemüse und Kartoffelpüree

Zubereitung:

Das Blankett, Kartoffelpüree und Karottengemüse ca. 8-12 Minuten in kochendem Wasser (im Vacuum Beutel) erwärmen und anschließend servieren

Geschmorte Ochsenbacke 32

Wilder Brokkoli, glasierte Kartoffeln und gebackene Pastinake

Zubereitung:

Die Ochsenbacke, wilden Brokkoli sowie glasierte Kartoffeln ca. 8-10 Minuten in kochendem Wasser (im Vacuum Beutel) erwärmen anschließend die gebackene Pastinake auf das Gericht geben und servieren)

Gebratener Steinbutt 38

Beurre Blanc, Gemüse Pot-au-feu und getrüffeltem Kartoffelpüree

Zubereitung:

Den Steinbutt im vorgeheizten Ofen auf 170°C ca. 4-5 Minuten garen währenddessen das Kartoffelpüree und das Gemüse (im Vacuum Beutel) ca. 6- 8 Minuten erwärmen und servieren)

Dessert

Alle Desserts werden für Sie verzehrfertig angerichtet

Saint Honoré mit Vanille 6,50

Zitrusfrüchte Tartelette mit Schweizer Baiser 8,00

Pflaumen-Mascarpone Tartelette mit Salzkaramell 6,50

Gâteau Opéra mit Kaffee 7,50

Mandarine-Kumquat-Shiso Törtchen 7,00

Pralinen (4, 8 oder 12 Stück) 1,40
pro Stück