

## Herzlich Willkommen in der Hanse Stube!

Man nehme innovativ französische Küche mit regionalen Einflüssen und den besonderen Charme der „guten Stube Kölns“, würze mit Professionalität, Hingabe und Freundlichkeit und runde das Ganze ab mit dem Kredo des Excelsior Hotel Ernst „Tradition und Innovation“.

Wir haben die Karte für Sie in vier Hauptteile unterteilt:

### Signature menu

Die große Reise durch die innovative Aromenwelt Frankreichs und Deutschlands. Gerne auch mit einer passenden Weinbegleitung unseres Sommeliers Robert Demers.

### Tradition auf einen Blick

Die Klassiker der Hanse Stube und der französischen Küche mit primären Produktfokus ohne „Schnick-Schnack“.

### Saisonal

Besonderer Fokus auf lokal verfügbare Produkte.

### Aus eigener Feder

Eigene Interpretationen von  
Küchenchef Joshua Tepner und Executive Pastry Chef Fabian Scheithe.

Joschua Tepner  
**Küchenchef**

Ihr

Robert Demers  
**Sommelier**

### Ein Teil unseres lokalen Netzwerks

#### ***Fleischerei Eckhardt in Köln***

Die Familie Eckart ist in fünfter Generation als Fleischer tätig. In Köln seit 1965 ansässig, steht der Betrieb seit jeher für echte Handwerksqualität. Ein echter Familienbetrieb - ähnlich wie unsere Excelsior Familie.

#### ***Taubentaler Hof in Keldenich***

Auf dem Taubentaler Hof leben seit Generationen Familie und Tiere zusammen und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur und den Tieren ist die Grundlage der täglichen Arbeit.

Als erster Hof in der Region wird in die qualitativ hochwertige „Ur-Milch“ investiert. Verantwortung übernehmen für die nächste Generation – dafür steht die Familie Gerden und die Hanse Stube.

#### ***Kartoffelkult in Rommerskirchen***

Carmen Coenen und Heinrich Trippen führen einen Familienbetrieb in mittlerweile vierter Generation. Schon seit 1940 baut die Familie in Rommerskirchen, der kleinsten Gemeinde im Rhein-Kreis Neuss, Rüben, Getreide – und vor allem Kartoffeln an.

#### ***Forellenzucht Kamp in Engelskirchen***

Forellen sind eine typische Spezialität des Bergischen Landes. Vom Ei bis zum veredelten Fisch leben die Fische in naturbelassenen Erdteichen mit frischem Felsquellwasser. Michael und Guido Kamp züchten Lachs-, See-, Regenbogen- und Bachforellen.

Die Lambacher Forellenzucht & Räucherei Kamp führt das bergisch-pur Siegel, dem erfolgreichsten Regionalvermarkter in NRW.

#### ***Seefisch & Meer in Overath***

Der Partner hat es sich zur Aufgabe gemacht, in jeder Hinsicht Vielfalt zu bieten.

Am liebsten verkaufen Sie Ware, die regional, dh. vor unserer Haustür aus der Nordsee nachhaltig gefangen wird. Eines unserer Lieblingsprodukte sind unter anderen die handgeangelten Wolfsbarsche oder die Seezungen von dem holländischen Fischerboot, der Arm 20.

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

**V** – Vegetarisch ; **VG** – Vegan ; **GF** – Glutenfrei ; **LF** – Laktosefrei ; **LO** – Lokal

# Signature menu

*Ein kulinarisches Erlebnis mit intensiven Aromen  
aus der Küche von Küchenchef Joshua Tepner*

## **Geschmorte Ofenaubergine VG GF LF**

*Feldsalat Emulsion, eingelegten Stockschwämmchen  
und gerösteten Buchweizen*

### **Domaine Dureuil-Janthial, Burgund**

*Rully  
\* \* \**

## **Schaumsuppe vom jungen Lauch GF**

*St. James Kaviar, eingelegter Lauch und Joghurt*

### **Seckinger, Pfalz**

*Riesling, Pure R  
\* \* \**

## **Gebratene Jakobsmuschel LO**

*Blutwurst von der Fleischerei Eckhardt, gerösteter Perlzwiebel,  
gehobeltem grünem Apfel und Blauer Schwede*

### **Domaine de la Taille aux Loups, Loire**

*Montlouis sur Loire, Clos Michet  
\* \* \**

## **Junger Hirschrücken LO**

*Brombeer Sauce, geschmorte Knollensellerie,  
gebratener Kartoffel-Sellerietaler*

### **López de Heredia, Rioja**

*Vina Tondonia, Tinto Reserva  
\* \* \**

## **Variation von Mandarine**

*Karotte und Walnuss*

### **Fritz Haag, Mosel**

*Brauneberger Juffer, Auslese*

## **Und/Oder**

### **Käseauswahl LO**

*von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen*

### **Quinta Do Noval, Douro**

*Colheita*

**5 Gang-Menü € 104**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 69*

**6 Gang-Menü € 112**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 78*

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

**V** – Vegetarisch ; **VG** – Vegan ; **GF** – Glutenfrei ; **LF** – Laktosefrei ; **LO** – Lokal

# Hanse Stube à la carte

Genießen Sie die traditionellen Klassiker der guten Stube Kölns

## Tradition auf einen Blick

	€
<b>Halbes Dutzend Fines de Claire Austern</b> <i>Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone</i>	32
<b>Krustentiercocktail LF</b> <i>Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango</i>	32
<b>Prunier St. James Kaviar 10g</b> <i>Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche</i>	54
<b>Chateaubriand vom deutschen Weiderind für zwei GF</b> <i>Schalotten Sauce, glasiertem wilden Brokkoli und cremigen Kartoffelgratin</i>	64 p.P.
<b>Seezunge für zwei</b> <i>Sauce Colbert, jungem Blattspinat und sautierten neuen Kartoffeln</i>	68 p.P.
<b>Mille Feuille</b> <i>Vanille und Himbeere</i>	17
<b>Ein wahres Schlaraffenland handwerklich hergestellter Käse von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen</b>	
<i>Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl</i>	13
<i>Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl</i>	23
<i>pro Stück</i>	5

## Saisonal

<b>Gebratene Pfifferlinge als Beilage ca. 100g V GF</b>	9
<b>Gebratene Steinpilze als Beilage ca. 100g V GF</b>	12
<b>Herbstlicher Blattsalat</b> <i>Gebratene Steinpilze, Balsamico Dressing, Portweingel und geröstetes Weißbrot</i>	28
<b>Steinpilzrisotto V GF</b> <i>Gebratenen Steinpilzen, Hüttenkäse und gerösteter Walnuss</i>	26

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal

## Vorspeisen

	€
<b><i>Geschmorte Ofenaubergine VG GF LF</i></b> <i>Feldsalat Emulsion, eingelegten Stockschwämmchen und gerösteter Buchweizen</i>	24
<b><i>Duett von Lachsforelle und Zander LO</i></b> <i>Geflammtem Lauch, grünem Apfel und Annabellkartoffel</i>	32
<b><i>Gâteaux von der Entenstopfleber</i></b> <i>Eingelegter Kirsche, gerösteter Macadamianuss und Butterbrioche</i>	38

## Suppen

<b><i>Schaumsuppe vom jungen Lauch GF</i></b> <i>St. James Kaviar, eingelegtem Lauch und Joghurt</i>	24
<b><i>Ohne Kaviar V</i></b>	16
<b><i>Consommé vom Perlhuhn LF</i></b> <i>Perlhuhn Ravioli und Wurzelgemüse</i>	18

## Zwischengang

<b><i>Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof V LO GF</i></b> <i>Portweinreduktion, getrüffeltem Risotto und feinem Schnittlauch</i>	29
<b><i>Gebratene Jakobsmuschel LO</i></b> <i>Blutwurst von der Fleischerei Eckhardt, gerösteter Perlzwiebel, gehobeltem grünem Apfel und Blauer Schwede</i>	32

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

**V** – Vegetarisch ; **VG** – Vegan ; **GF** – Glutenfrei ; **LF** – Laktosefrei ; **LO** - Lokal

## Hauptgänge

	€
<b>Hausgemachte Gnocchi à la Parisienne VG LF</b>	
<i>eingelegerter Rote Bete, gehobelter Birne und gerösteter Walnuss</i>	24
<b>mit cremigen Ziegenfrischkäse V</b>	27
<b>Galantine vom Perlhuhn GF</b>	
<i>Trüffelschaum, sommerlichem Erbsen-Morchelragout</i>	39
<b>Junger Hirschrücken LO</b>	
<i>Brombeer Sauce, geschmorte Knollensellerie, gebratener Kartoffel-Sellerietaler</i>	56
<b>Gebratener Zander und Kalmar</b>	
<i>Buttermilch Schaum, sommerlichen Bohnen gesalzener Zitrone und Sanddorn-Kartoffelkrapfen</i>	46

## Feinste Dessertkreationen von Executive Pastry Chef Fabian Scheithe

*Das Finale eines jeden Menüs ist ein zauberhaftes Dessert  
und das i-Tüpfelchen einer jeden Küche ist die Pâtisserie*

<b>Mille Feuille</b>	
<i>Vanille und Himbeere</i>	17
<b>Variation von Mandarine</b>	
<i>Karotte und Walnuss</i>	19
<b>Baiser Kugel</b>	
<i>Johannisbeere und Zitrone</i>	18
<b>Mont Blanc von der Esskastanie</b>	
<i>Brombeere und Zitrone</i>	19

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

V- Vegetarisch ; VG - Vegan ; GF - Glutenfrei ; LF - Laktosefrei ; LO - Lokal

# Käseauswahl

Ein wahres Schlaraffenland handwerklich hergestellter Käse  
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

€

<b>Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl</b>	13
<b>Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl</b>	23
<b>pro Stück</b>	5

## Kuh

### **Bauern Morbier**

Halbfester Schnittkäse, mild, Frankreich

### **Trappe d'Echourgnac**

Halbfester Schnittkäse, leicht würzig, Frankreich

### **Langres verfeinert mit Calvados**

Weichkäse, würzig, Frankreich

## Ziege

### **Bauern Chabis**

Ziegenkäse, mild, Frankreich

### **Valençay**

Ziegenkäse, leicht würzig, Frankreich

### **Weißer Edelziege aus reinster Heumilch**

Ziegenfrischkäse, leicht würzig, Deutschland

## Schaf

### **Margalet**

Schafskäse, mild, Frankreich

### **Brin d'Amour**

Schafkäse, würzig, Frankreich

## Blauschimmel

### **Blu de Cacao mit Rum**

Kuhmilch, würzig, Deutschland

## Hart

### **5 Jahre alter Gouda**

Kuhmilch, kräftig würzig, Niederlande

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

V- Vegetarisch ; VG- Vegan ; GF- Glutenfrei ; LF- Laktosefrei ; LO- Lokal

**Allgäuer Alpkäsle**  
*Kuhmilch, säuerlich, Deutschland*

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

**V** – Vegetarisch ; **VG** – Vegan ; **GF** – Glutenfrei ; **LF** – Laktosefrei ; **LO** – Lokal