

## **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 drei Hauptteile unterteilt:

### **Mittags Menü**

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“.  
Probieren Sie auch unsere traditionellen Gerichte vom Silberwagen, immer Donnerstag bis Sonntag.

### **Aus eigener Feder**

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



**Joshua Tepner**  
**Küchenchef**

**Ihr**



**Robert Demers**  
**Restaurantleiter**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

## **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, d.h. vor unserer Haustür aus der Nordsee nachhaltig gefangen wird.

Eines unserer Lieblingsprodukte sind unter anderen die handgeangelten Wolfsbarsche oder die Sezungen von dem holländischen Fischerboot, der Arm 20.

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

# Mittags Menü

*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*

*\* \* \**

## **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**

*Rinderteigtasche, Rote Bete, Birne und Meerrettich*

### **Seckinger, Pfalz**

*Riesling, Pure R*

*\* \* \**

## **Junger Hirschrücken LO**

*Brombeer Sauce, geschmorter Knollensellerie,  
gebratener Kartoffel – Sellerietaler*

### **López de Heredia, Rioja**

*Vina Tondonia, Tinto Reserva*

## **Oder**

### **Unsere Traditionelle Tagesempfehlung vom Silberwagen**

*Donnerstag bis Sonntag*

*\* \* \**

## **Variation von Mandarine**

*Karotte und Walnuss*

### **Fritz Haag, Mosel**

*Brauneberger Juffer, Auslese*

#### **2 Gang-Menü € 59**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 28*

#### **3 Gang-Menü € 69**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 42*

#### **4 Gang-Menü € 79**

*zuzüglich korrespondierender Weine € 62*

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

# Traditionelle Tagesempfehlung

## **Donnerstag:**

### **Unsere Ochsenbrust aus dem Wurzelsud *LO***

Meerrettichsauce, cremigen Wirsing und Bouillonkartoffeln

## **Freitag:**

### **Gebratene Rotzunge**

Beurre Blanc, cremigen Spinat und glasierten Schnittlauchkartoffeln

## **Samstag:**

### **Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb**

Rahmsauce, saisonalen Waldpilzen und hausgemachten Kartoffelrösti

## **Sonntag:**

### **Klassischer Sonntagsbraten *LO***

Portweinjus, saisonalem Gemüse und luftigem Kartoffelpüree

Jeweils €38

## 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 <i>LF</i></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>Traditionelle Excelsior Oldenburger Freilandgans</b> <i>Apfelrotkohl, Rosinenschmoräpfeln und Kartoffelklößen</i> <i>-Vorbestellung erwünscht-</i>	62 pro Person
<b>Crème Brûlée</b> <i>Saisonales Obst und Rahmeis</i>	18
<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

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>Gebeizte Lachsforelle LO</i></b> <i>„Taubentaler Hof“ Joghurt, eingelegter Mandarine und hausgemachten Knäckebrot</i>	32
<b><i>Terrine von der ungestopften Gänseleber</i></b> <i>Schwarzdorn, Grand Cru Schokolade und gerösteten Haselnüssen</i>	34

## Suppen

<b><i>Cremesuppe von der Petersilienwurzel</i></b> <i>Rinderteigtasche, Rote Bete, Birne und Meerrettich</i>	18
<i>Wahlweise ohne Rinderteigtasche V</i>	15
<b><i>Consommé von der Oldenburger Freilandgans</i></b> <i>Wurzelgemüse und Gans Ravioli</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 Bandnudeln</b>	
<b>wahlweise mit V</b>	
<i>Getrüffelter Veloute, Rosenkohlblättern, Hüttenkäse und Wintertrüffel</i>	34
<b>Oder VG</b>	
<i>Getrüffelter Mandelcreme, Rosenkohlblätter und Wintertrüffel</i>	32
<b>Pochierter Winterkabeljau</b>	
<i>Buttermilchemulsion, sautiertem Grünkohl, Blutorange und Bremer Pinkel</i>	46
<b>Gebratener Steinbutt GF</b>	
<i>Zitronen-Tagetenschaum, eingelegter Butternuss Kürbis glasierter Romanesco und geräuchertes Butternuss Kürbis Püree</i>	54
<b>Gebratene Fasanenbrust</b>	
<i>Sauce Albufera, roter Traminer, Champagner Kraut und Kartoffel- Mousseline</i>	44
<b>Junger Hirschrücken LO</b>	
<i>Brombeer Sauce, geschmorte Knollensellerie, gebratener Kartoffel-Sellerietaler</i>	56
<b>Geschmorte Kalbsbacke „Rossini“ von der Fleischerei Eckhardt LO</b>	
<i>Trüffeljus, Entenstopfleber, Waldpilzragout und Butterbrioche</i>	59

## 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>Crème Brûlée</b>	
<i>Saisonales Obst und Rahmeis</i>	18
<b>Variation von Mandarine</b>	
<i>Karotte und Walnuss</i>	19
<b>Mont Blanc von der Esskastanie</b>	
<i>Brombeere und Zitrone</i>	19
<b>Baiser Kugel</b>	
<i>Johannisbeere und Zitrone</i>	18

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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