

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
Restaurantleiter

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 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
* * **

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

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

Herbstlicher Blattsalat <i>Gebratene Steinpilze, Balsamico Dressing, Portweingel und geröstetes Weißbrot</i>	28
Steinpilzrisotto VGF <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

€

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

Suppen

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

Zwischengang

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

Hauptgänge

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

	€
Hausgemachte Gnocchi à la Parisienne VG LF	
<i>eingelegter Rote Bete, gehobelter Birne und gerösteter Walnuss</i>	24
mit cremigen Ziegenfrischkäse V	27
Junger Hirschrücken LO	
<i>Brombeer Sauce, geschmorte Knollensellerie, gebratener Kartoffel-Sellerietaler</i>	56
Gebratener Steinbutt	
<i>Zitronen-Tagetenschäum, eingelegter Butternuss Kürbis glasierter Romanesco und geräuchertes Butternuss Kürbis Püree</i>	54

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*

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

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

€

Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	13
Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl	23
pro Stück	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

Schafskäse, würzig, Frankreich

Blauschimmel

Blu de Cacao mit Rum

Kuhmilch, würzig, Deutschland

Hart

5 Jahre alter Gouda

Kuhmilch, kräftig würzig, Niederlande

Allgäuer Alpkäsle

Kuhmilch, säuerlich, Deutschland

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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