

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:

Signatur 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“.

Aus eigener Feder

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

Joschua Tepner
Küchenchef

Ihr

Robert Demers
Restaurantleiter

Ein Teil unseres lokalen Netzwerks

Fleischerei Eckart 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

Signatur Menü

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

Marinierter und eingelegter Blumenkohl VG
Winter Trüffel, gebackenem Amaranth und Birne

Francois Mikulski, Burgund
Bourgogne Aligoté
* * *

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel
*Pochiertem Skrei, Imperial Kaviar
gerösteter Schwarzwurzel und Portulak*

Seckinger, Pfalz
Rosé, Pure R
* * *

Wachtel³
*Gebratener Brust, gebackener Keule, pochiertem Ei
gerösteter Pastinake, Rosenkohl und Cranberry*

Rosi Schuster, Burgenland
Aus den Dörfern
* * *

Gebratener Steinbutt
Zitronenschaum, Poweraden, Topinambur und Mandarine

Éric Forest, Burgund
"AME", Pouilly - Fuissé
* * *

Variation von exotischen Früchten
Blutorange, Grapefruit und Zitrone

Nik Weis, Mosel
Piesporter Goldtröpfchen, Kabinett

Und/Oder

Käseauswahl LO
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

Quinta Do Noval, Douro
Colheita

5 Gang-Menü € 112
zuzüglich korrespondierender Weine € 75

6 Gang-Menü € 122
zuzüglich korrespondierender Weine € 87

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 LO <i>Schalottenjus, wildem Brokkoli und getrüffeltes Kartoffelgratin</i>	66 pro Person
Bretonische Seezunge für zwei <i>Sauce Colbert, sautierten Blattspinat und glasierten Kartoffeln</i>	72 pro Person
Crème Brûlée <i>Saisonales Obst und Rahmeis</i>	18
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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

Vorspeisen

	€
Marinierter und eingelegter Blumenkohl <i>VG LF GF</i> <i>Winter Trüffel, gebackener Amaranth und Birne</i>	24
Gebratene Jakobsmuschel <i>GF</i> <i>Allerlei von Knollensellerie und Staudensellerie, Bornheimer Apfel und Landgurke</i>	32
Terrine von der Entenleber <i>Eingelegte wilde Preiselbeeren, Portwein und Butterbrioche</i>	38

Suppen

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel <i>GF</i> <i>Pochiertem Skrei, Imperial Kaviar, gerösteter Schwarzwurzel und Portulak</i>	24
wahlweise <i>Ohne Skrei und Imperial Kaviar</i> <i>V</i>	16
Perlhuhn Consommé <i>Wurzelgemüse und Perlhuhn Ravioli</i>	18

Zwischengang

Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof <i>V LO GF</i> <i>Portweinreduktion, getrüffeltem Risotto und feinem Schnittlauch</i>	29
Wachtel ³ <i>Gebratener Brust, gebackener Keule, pochiertem Ei gerösteter Pastinake, Rosenkohl und Cranberry</i>	38

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

Hauptgänge

	€
Hausgemachte Rote Bete Teigtaschen <i>wahlweise mit V</i>	
<i>Brin D'Amour Käse, eingelegter Bete und Wildkräutern</i>	34
Oder VG <i>Eingelegter Bete, Wildkräutern und gerösteter Haselnuss</i>	26
Gebratener Steinbutt <i>Zitronenschaum, Poweraden, Topinambur und Mandarine</i>	48
Geschmorte Bäckchen vom Wildschwein „Sauerbraten“ <i>Portwein- Rosinenjus, glasierter Romanesco, Semmelknödel Und gehobelte-geröstete Mandel</i>	42

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*

Creme Brûlée <i>Beeren und Rahmeis</i>	18
Variation von exotischen Früchten <i>Blutorange, Grapefruit und Zitrone</i>	19
Mousse vom Taubentaler Hof Joghurt <i>Limette und Granatapfel</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

Schafkäse, 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