

## **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 Joschua Tepner und Executive Pastry Chef Fabian Scheithe.



**Joschua 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 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, 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*

**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*

\*\*\*

**Geschmorte Bäckchen vom Wildschwein „Sauerbraten“**

*Portwein- Rosinenjus, glasierter Romanesco,  
Semmelknödel und gerösteter Mandel*

**La Rioja Alta, Rioja**

*Vina Ardanza, Tinto Reserva*

**Oder**

**Unsere Traditionelle Tagesempfehlung**

**vom Silberwagen**

*Donnerstag bis Sonntag*

\*\*\*

**Variation von exotischen Früchten**

*Blutorange, Grapefruit und Zitrone*

**Nik Weis, Mosel**

*Piesporter Goldtröpfchen, Kabinett*

**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:**

### **Rotzunge**

Beurre Blanc, cremigen Spinat und glasierten Schnittlauchkartoffeln

## **Samstag:**

### **Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb**

Rahmsauce, saisonalen Waldpilzen und hausgemachtem Kartoffelrösti

## **Sonntag:**

### **Klassischer Sonntagsbraten LO**

Portweinjus, saisonalen 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>	
Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	32
<b>Krustentiercocktail LF</b>	
Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	32
<b>Prunier St. James Kaviar 10g</b>	
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	54
<b>Chateaubriand vom deutschen Weiderind für zwei LO</b>	
Schalotten Sauce, glasiertem wilden Brokkoli und getrüffeltes Kartoffelgratin	66 p.P.
<b>Bretonische Seezunge für zwei</b>	
Sauce Colbert, sautierten Blattspinat und glasierten neuen Kartoffeln	72 p.P.
<b>Crème Brûlée</b>	
Beeren und Rahmeis	18

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Zwischengang

<b>Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof</b> <i>V LO GF</i> <i>Portweinreduktion, getrüffeltem Risotto und feinem Schnittlauch</i>	29
<b>Wachtel</b> <sup>3</sup> <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

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

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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