

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
Sommelier

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

** * **

Schaumsuppe vom jungen Lauch GF

eingelegter Lauch und Joghurt

Seckinger, Pfalz

Riesling, Pure R

** * **

Junger Hirschrücken LO

*Mirabellen Sauce, glasierte Erbsen, geblähter Mirabelle
und Lardo-Grießstrudel*

López de Heredia, Rioja

Vina Tondonia, Tinto Reserva

Oder

Unsere Traditionelle Tagesempfehlung

vom Silberwagen

Donnerstag bis Sonntag

** * **

Pfirsichvariation

Mandel und Rosmarin

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 € 55

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, cremiger Wirsing und Bouillonkartoffeln

Freitag:

Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp LO

Beurre Blanc, cremiger Spinat und glasierte Schnittlauchkartoffeln

Samstag:

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

Rahmsauce, saisonale Waldpilze und hausgemachter Kartoffelrösti

Sonntag:

Klassischer Sonntagsbraten LO

Portweinjus, saisonales Gemüse und luftiges Kartoffelpüree

Jeweils €38

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 "Maître 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

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 LF</i> <i>Perlhuhn Ravioli und Wurzelgemüse</i>	18

Zwischengang

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

Hauptgänge

	€
Hausgemachte Gnocchi à la Parisienne VG LF	
<i>ingelegter Rote Bete, gehobelter Birne und gerösteter Walnuss</i>	24
mit cremigen Ziegenfrischkäse V	27
Junger Hirschrücken LO	
<i>Mirabellen Sauce, glasierten Erbsen, geblämmter Mirabelle</i>	
<i>und Lardo-Grießstrudel</i>	56
Gebratener Zander und Kalmar	
<i>Buttermilch Schaum, sommerlichen Bohnen</i>	
<i>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*

Mille Feuille	
<i>Vanille und Himbeere</i>	17
Pfirsichvariation	
<i>Mandel und Rosmarin</i>	18
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