

Hanse Stube

HEILIGABEND

Amuse Bouche

★ ★ ★ ★ ★

*Terrine von Fasan und Gänseleber mit eingelegter Blutorange,
kandierter Macadamianuss und Malvenblüten-Brioche*

★ ★ ★ ★ ★

*Cremesuppe von der Erdartischocke
mit geschmorter Ochsenchwanzpraline,
geräucherter Topinambur und grünem Apfel*

★ ★ ★ ★ ★

*Pochierter Steinbutt mit Portweinreduktion,
Maronencreme und glasierten Rübchen*

★ ★ ★ ★ ★

Sorbet

★ ★ ★ ★ ★

*Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerjus,
Wirsingpraline und getrüffeltem Serviettenknödel
oder*

*Traditionelle Excelsior Freilandgans mit glasierten Maronen,
Rosinenschmoräpfeln, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

★ ★ ★ ★ ★

*Käsekuchentörtchen mit Texturen von Mandarine,
Erdnuss und Shiso Kresse*

FESTTAGE

Amuse Bouche

★ ★ ★ ★ ★

*Duett von Krustentieren mit Störkaviar,
Butternusskürbis und gebackenem Amaranth
oder*

*Terrine von Fasan und Gänseleber mit eingelegter Blutorange,
kandierter Macadamianuss und Malvenblüten-Brioche*

★ ★ ★ ★ ★

*Ochsenchwanzessenz mit confiertem Zwiebelravioli,
geflämmt Perlwiebel und Gemüseperlen*

★ ★ ★ ★ ★

*Gebratene Seezungenröllchen mit Riesling Schaum,
auf rotem Mangold und Kartoffelschaum*

★ ★ ★ ★ ★

Sorbet

★ ★ ★ ★ ★

*Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerjus,
Wirsingpraline und getrüffeltem Serviettenknödel
oder*

*Traditionelle Excelsior Freilandgans mit glasierten Maronen,
Rosinenschmoräpfeln, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

★ ★ ★ ★ ★

*Käsekuchentörtchen mit Texturen von Mandarine,
Erdnuss und Shiso Kresse*

TERMIN

PREIS

Di., 24.12.2019

184,00 € pro Person

ZEITEN AN ALLEN WEIHNACHTSTAGEN

12:00 bis 14:30 Uhr und 18:00 bis 22:00 Uhr

TERMINE

PREIS

- Mi., 25.12.2019
- Do., 26.12.2019

154,00 € pro Person

RESERVIERUNG

0221 / 270-3160



LEADING
HOTELS

EXCELSIOR HOTEL ERNST
KÖLN

SELEKTION
DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Excelsior Hotel Ernst AG * Domplatz/Trankgasse 1-5 * 50667 Köln
Reservierung unter Tel. 0221/270-1 oder excelsiorhotelernst.com