



Name, Vorname

Straße / Hausnummer

Postleitzahl

E-Mail

Telefonnummer

Lieferung

Abholung

zzgl. 50€ innerhab Kölns (10 km Umkreis)

zzgl. 65€ innerhalb Kölns (10 km Umkreis) an den Weihnachtstagen

Gewünschtes Abhol- oder Lieferdatum:

Gewünschte Abholzeit:

Gewünschte Lieferzeit: Teilen Sie uns gerne Ihre gewünschte Lieferzeit mit, wir werden diesbezüglich Kontakt mit Ihnen aufnehmen.

Allergien / Unverträglichkeiten:

Kommentar:

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung werktags bis zu 48 Stunden vor dem gewünschten Liefertermin entgegen. An den Feiertagen liefern wir zwischen 9:00 und 18:00 Uhr aus. Lieferungen außerhalb Kölns sind auf Anfrage möglich. Alle Speisen werden kalt geliefert und müssen von Ihnen nur noch erwärmt werden.

Ja, ich möchte den kostenlosen Newsletter erhalten

Bitte senden Sie das ausgefüllte PDF an convention@excelsior-hotel-ernst.de. Bei Lieferung kann die Bezahlung in bar oder vorab auf Rechnung erfolgen. Bei Abholung können Sie mit Karte oder in bar bezahlen.

Hanse Stube

Gans on tour

Vorspeisen

Anzahl

Terrine von der ungestopften Gänseleber

eingelegte Preiselbeeren und Grand Cru Schokoladen Crumble

29 €

Gebeizter Lachs

Bio-Joghurt, eingelegte Mandarine und hausgemachtes Knäckebrot

26 €

Suppen

Consommé von der Oldenburger Freilandgans

mit eigener Einlage und Gemüse-Brunoise

16 €

Hauptgänge - Gans viel Gans

Süddoldenburger Freilandgans für vier Personen

mit eigenem Jus, Apfelrotkohl, kandierten Maronen, Rosinenschmoräpfeln, Kartoffelklößen mit Butterbröseln, einem Glas Gänserillette sowie einem Rezept zur Fertigstellung

204 €

Tranchiert

Im Ganzen

Wenn gewünscht, stellen wir die Beilagen gerne in wiederverwertbaren Gläsern zur Verfügung.

6 €

Extras für jeweils vier Personen

Beilagen komplett

Jus, Apfelrotkohl, kandierte Maronen, Rosinenschmoräpfel, Kartoffelklöße, Butterbrösel, Gänserillette

62 €

Portion Jus

15 €

Portion Rotkohl

12 €

Portion Maronen

14 €

Portion Rosinenschmoräpfel

9 €

Portion Klöße

13 €

Gänserillette

16 €

Butterbrösel

3 €

Beilagen in wiederverwendbaren Gläsern

Preis pro Beilage 1 €

Hanse Stube

Gans on tour

Weitere Hauptgänge

Getrübete Gnocchi Trüffel Velouté, Blattspinat und gehobelter Parmesan	24 €
Hausgemachtes Wildragout eingelegte Preiselbeeren, gebratene Serviettenknödel und glasierter Rosenkohl	36 €
Gebratenes Steinbuttfilet Beurre Blanc, wilder Brokkoli und getrüffeltes Kartoffelpüree	39 €
Loup de Mer en croûte (für vier Personen) Beurre Blanc, glasierter wilder Brokkoli, Kartoffelgratin	178 €

Zusatzspeisen

Auster Daniel Sorlut ein Stück ohne Austernöffner	4,50 €
Austernöffner	6 €
150 g Terrine von der ungestopften Gänseleber	19 €
1/2 gekochter Hummer Ausgelöst in der Schale	36 €
30 g St. James Kaviar	90 €

Dessert

Schokoladen Cremeux Honig und Zitrusfrüchte	15 €
---	------

Pralinen (4, 8 oder 12 Stück)

Salzkaramell	1,40 €
Vanille	1,40 €
Pistazie	1,40 €
Zitronengras	1,40 €
Himbeere	1,40 €

Hanse Stube

Gans on tour

Excelsior Stollen

Liebevoll nach traditionellem Geheimrezept in der Patisserie des Excelsior Hotel Ernst hergestellt.

Groß 29 €

Klein 15 €

Geschenkverpackung für Stollen NICHT gewünscht

Wein

Clos du Caillou 35 €
2018 Les Quartz Côtes du Rhône, Grenache, Syrah, Rhône - Frankreich

Fattoria Carpineta Fantaloino 25 €
2018 Chianti Classico, Sangiovese, Toskana - Italien

Jean-Marc Boillot 39 €
2018 Montagny 1er Cru, Chardonnay, Burgund - Frankreich

Oliver Zeter 24 €
2018 Sauvignon Blanc Fumé, Pfalz - Deutschland

Sonstiges



EXCELSIOR HOTEL ERNST

Excelsior Hotel Ernst AG • Trankgasse 1-5 • 50667 Köln
info@excelsior-hotel-ernst.de • www.excelsiorhotelernt.com

