



Deine Bestellung für Gauls Menübox vom 1. bis 14. März

Name, Vorname

E-Mail

Telefonnummer

Lieferung

Eine Lieferung innerhalb des Kölner Stadtgebietes kostet 50 Euro. Diese 50 Euro werden Dir bei Deinem nächsten Besuch im taku gutgeschrieben.

Tag

Monat

Gewünschtes Abhol- oder Lieferdatum:

Bitte beachte unsere 48-Stündige Vorlaufzeit.

Gewünschte Abhol- oder Lieferzeit:

Allergien / Unverträglichkeiten:

Kommentar / Adresse:

Ja, ich möchte den kostenlosen Newsletter erhalten

Bitte sende uns das ausgefüllte PDF an taku@excelsior-hotel-ernst.de

Die Bezahlung erfolgt in bar oder auf Rechnung (bei Lieferung) oder mit Karte oder in bar (bei Abholung).

MENÜBOX VOM 1. BIS 14. MÄRZ 2021 - INFO

Wir wechseln unser Menü in regelmäßigen Abständen und legen dabei stets größten Wert auf einen möglichst geringen Zubereitungsaufwand für Dich zu Hause. Unser Menü besteht aus einer Vorspeise, einer Suppe, einem Hauptgang und einem Dessert. Lediglich die Suppe und den Hauptgang musst Du hierbei noch erwärmen und das gestaltet sich kinderleicht und erfordert keinerlei Fachkenntnisse.

Unser Restaurantleiter und Sommelier Christoph Gonzalez hat eine schöne Auswahl an Weinen aus unserer Weinkarte zusammengestellt, die Du mitbestellen kannst und natürlich richtig temperiert in Empfang nimmst.

Anzahl	MENÜ	Preis pro Menü
	<p>VORSPEISE</p> <p>LACHSFORELLE (aus dem oberbergischen Lambachtal, gebeizt) mit Soja-Dashi, Liebstöckel und Gurke</p> <p>SUPPE</p> <p>TOM KHA GAI (thailändische Geflügelsuppe) mit ‚thai meatballs‘, Kokosmilch und Koriander</p> <p>HAUPTGANG</p> <p>KALBSHAXE (,koreanisches ossobuco‘) mit Chili-Sauce, Duftreis und Sesam-Spinat-Salat</p> <p>SÜßER ABSCHLUSS von Executive Pastry Chef Fabian Scheithe</p> <p>ANANAS (als Törtchen) mit Mandel und Vanille</p> <p>PRALINEN 4 Stück in den Geschmacksrichtungen: Honig-Haselnuss Zartbitter Champagner Vanille</p>	€ 69

Anzahl	ALKOHOLFREI & PRICKELND	Preis
	Copenhagen Sparkling Tea blå	€ 20

Anzahl	PRICKELND	Preis
	In a hell mood - Rennersistas, Österreich Burgenland	€ 15

Anzahl	BIER	Preis
	Schreckenskammer Kölsch (0,5 L)	€ 2,80
	Kirin (0,33 L)	€ 3,50
	Asahi (0,33 L)	€ 3,50

Anzahl	WEIßWEIN	Preis
	2019 Pinot Bianco, – Alois Lageder, Italien, Trentino	€ 25
	2015 Kallstadter Saumagen, – Weingut am Nil, Pfalz	€ 30

Anzahl	ROTWEIN	Preis
	2015 Rioja - Marques de Murrieta, Spanien	€ 30
	2017 Gestad Syrah – Ziereisen, Baden	€ 35
	2014 Pinot Noir Reserve – Neverland, Rheinhessen	€ 38
	2014 - Cabernet Sauvignon Reserve – Weingut Neverland, Rheinhessen	€ 52

Naturweine

Was ist Naturwein?

Naturwein wird ohne jegliche Zusatzstoffe produziert, somit wird er nicht an die Standards der herkömmlichen Produktion von Weinen angepasst. Deswegen hat ein Naturwein besondere Ausprägungen, die deutlich im Geschmack wiederzuerkennen sind. Hierbei kommt vor allem der Ursprung des Weines zum Ausdruck - die Traube, der Standort, der Boden und auch das Wetter. Hier sprechen wir dann vom „le terroir“, zu Deutsch der Ort, an dem einzigartige Faktoren auf die Trauben und somit deren Geschmack einwirken. Dadurch überrascht ein Naturwein mit einem lebendigen Geschmack im Vergleich zu konventionell hergestellten Weinen.

Anzahl	NATURWEIN WEIß	Preis
	2018 Naturweiss Riesling (unfiltriert) - Schätzel, Rheinhessen	€ 18
	2019 Silvaner Natural (unfiltriert) - Wittmann, Rheinhessen	€ 25

Anzahl	NATURWEIN ROT	Preis
	2018 Superglitzer - Cuvée aus Blaufränkisch, Rösler, Zweigelt, Rennersistas, – Österreich	€ 23