

Excelsior Menü

Ziegenfrischkäse vom Eifeler Vulkanhof
karamellisiert mit „Excelsior Hotel Ernst“ Dom Honig
dazu in Trüffellessig marinierte Belugalinsen, Birne und Schmand

Kaltschale von der Spitzpaprika und Buttermilch

Gebratene Tranche vom Lachs
mit sommerlichem Gemüse Pot au Feu und Safrankartoffeln

oder

Hanse Stuben Tagesempfehlung

Maracuja-Cheesecake Traum
mit exotischem Früchtesalat und Vanilleeis

oder

Karamell- Schokoladentarte
mit Texturen von der Himbeere

2-Gang 49

3-Gang 59

4-Gang 69

Hanse Stuben Tagesempfehlung

- vom Silberwagen -

Montag:

„Rosa gebratene Semmerrolle vom Bornheimer Kalb“
Paprikagemüse und Kräuterkartoffeln

Dienstag:

„Rinderhüfte von der deutschen Färs“
Kräuterseitlinge aus Rheinbach, gerösteten Schupfnudeln mit Speck und Zwiebeln

Mittwoch:

„Kaninchenkeule aus der Eifel“
Brühler Spitzkohl und Kartoffelpüree

Donnerstag:

„Unsere Ochsenbrust Kalt“
Gesottene, kalt aufgeschnittene Ochsenbrust mit Tomaten-Kräutervinaigrette,
Röstkartoffeln und Kräutersalatbouquet

Freitag:

„Bergische Regenbogenforelle Müllerin“
Blattspinat und Salzkartoffeln

Samstag:

„Tomahawk vom Thüringer Duroc“
Brokkoli und Süßkartoffelpüree

Sonntag:

„Entrecote vom Charolais Rind“
Grillgemüse, schwarze Trüffel Pommes