

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
Restaurantleiter

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*

Grüner Stangenspargel V

Nussbutter, Miso, Yuzu und gebeiztes Eigelb vom Taubentaler Hof

Oliver Zeter, Pfalz

Sauvignon Blanc Fumé

* * *

Essenz von Kaiserschoten LF

Prunier Kaviar, gelierte Erbse und gerösteter Kalbsspeck

Martin Muthenthaler, Wachau

Spitzer Graben

* * *

Gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm LO

*Schalottenjus, geschmorter und marinierter Kohlrabi, Frühlingszwiebel
und gebratener Kartoffeltaler*

Earl Emmanuel Darnaud, Rhône

Crozes-Hermitage, Les Trois Chênes

Oder

Unsere Traditionelle Tagesempfehlung vom Silberwagen

Donnerstag bis Sonntag

* * *

Geschmorter Rhabarber

Himbeere, Frischkäse und karamellisierter Blätterteig

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 € 62

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:

Rotzunge

Beurre Blanc, cremiger Spinat und glasierte Schnittlauchkartoffeln

Samstag:

Zürcher Geschnetztes vom Kalb

Rahmsauce, saisonale Waldpilze und hausgemachter Kartoffelrösti

Sonntag:

Klassischer Sonntagsbraten LO

Portweinjus, saisonales Gemüse und luftiges Kartoffelpüree

Jeweils €42

Hanse Stube à la carte

Genießen Sie die traditionellen Klassiker der guten Stube Kölns

Tradition auf einen Blick

	€
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern	
Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	34
Krustentiercocktail LF	
Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	34
Prunier St. James Kaviar	
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
Wahlweise	
15g Dose	69
30g Dose	129
Bretonische Seezunge für zwei	
Sauce Colbert, sautierten Blattspinat und glasierten Kartoffeln	16 pro 100g
Crème Brûlée	
Saisonales Obst und Rahmeis	18
Ein wahres Schlaraffenland handwerklich hergestellter Käse von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen	
Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	13
Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl	23

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

Vorspeisen

	€
Grüner Stangenspargel V <i>Nussbutter, Miso, Yuzu und gebeiztes Eigelb vom Taubentaler Hof</i> Wahlweise	29
Grüner Stangenspargel VG <i>Wildkräuteremulsion, Miso, Yuzu</i>	26
Geflämmter Kaisergranat LF <i>Sud von Zitrusfrüchten, zweierlei Avocado und Rhabarber</i>	48
Tatar vom „Münsterländer“ Kalb <i>Geräucherter Apfelsud, gehobelte Belper Knolle und französische Endivie</i>	34

Suppen

Schaumsuppe vom jungen Bärlauch GF <i>Gebratene Jakobsmuschel, marinierte Urtomate und schmelziger Burrata</i>	19
wahlweise <i>Ohne gebratene Jakobsmuschel V</i>	16
Essenz von Kaiserschoten LF <i>Prunier Kaviar, gelierte Erbse und gerösteter Kalbsspeck</i>	24

Zwischengang

Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof LO GF <i>Sauce Hollandaise, Sauerampferisotto und knuspriger Rinderbacon</i> wahlweise	26
<i>ohne knusprigen Rinder Bacon V</i>	24
Medaillon vom Seeteufel <i>Gebratener Kopfsalat, Liebstöckel, Landgurke und Biojoghurt</i>	34

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

Hauptgänge

	€
Hausgemachte Teigtasche von Kichererbsen wahlweise mit <i>V</i>	
<i>cremiger Hüttenkäse, Erbsenschotengemüse und gebackenem Schwarzbrot</i>	32
oder <i>VG</i> Erbsenschotengemüse und gebackenem Schwarzbrot	29
Gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm <i>LO</i> <i>Schalotten-jus, geschmorter und marinierter Kohlrabi, Frühlingszwiebel und gebratener Kartoffeltaler</i>	48
Gebratenes Filet vom Steinbutt <i>GF</i> <i>Senfschaum, gebratener grüner und weißer Spargel, Lila Kartoffel und Kapuzinerblüte</i>	49
Gebratenes Filet vom „Münsterländer“ Kalb <i>Spitzmorchel-jus, allerlei von der Karotte und rote Kartoffel</i>	56

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*

Crème Brûlée <i>Saisonales Obst und Rahmeis</i>	18
Geschorter Rhabarber <i>Himbeere, Frischkäse und karamellierter Blätterteig</i>	19
Mousse von Tonkabohne <i>Erdbeere, Minze und Pistazie</i>	19

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

V – Vegetarisch ; *VG* – Vegan ; *GF* – Glutenfrei ; *LF* – Laktosefrei ; *LO* – Lokal