

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 und Restaurant Leiters 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 Joshua Tepner und Executive Pastry Chef Fabian Scheithe.

Ihr



Joshua Tepner
Küchenchef



Robert Demers
Restaurantleiter

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 Seezungen 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 JOSCHUA TEPNER

EIFLER LACHSFORELLE „DRY AGE“

Taubentalerhof Joghurt, Landgurke und Bornheimer Apfel
Leininger, Franken
Silvaner Unikar

* * *

ESSENZ VON DER FRANZÖSISCHEN FREILANDWACHTEL

Confierte Brust, eingelegter Chicorée und Johannisbeere
Dominio do Bibeí, Ribeira Sacra
Lapola

* * *

GEBRATENER RÜCKEN VOM MAIBOCK LO

Waldbeerenjus, Mai - Rüben, Stein - Champignon und Kartoffelkuchlein
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
La Maison Bouvet Ladubay, Loire
Crémant de Loire Excellence Demi-Sec

2 GANG-MENÜ EUR 59

zuzüglich korrespondierender Weine EUR 28

3 GANG-MENÜ EUR 69

zuzüglich korrespondierender Weine EUR 42

4 GANG-MENÜ EUR 79

zuzüglich korrespondierender Weine EUR 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 Geschnetzeltes vom Kalb

Rahmsauce, saisonale Waldpilze und hausgemachter Kartoffelrösti

Sonntag:

Klassischer Sonntagsbraten LO

Portweinjus, saisonales Gemüse und luftiges Kartoffelpüree

Jeweils EUR 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	EUR
Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	34
Krustentiercocktail LF	34
Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	
Prunier St. James Kaviar	
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
Wahlweise	
15g Dose	69
30g Dose	129
Bretonische Seezunge für zwei	16
Sauce Colbert, sautierten Blattspinat und glasierten Kartoffeln	pro 100 g
Crème Brûlée	18
Saisonales Obst und Rahmeis	

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

VORSPEISEN

Grüner Stangenspargel V Nussbutter, Miso, Yuzu und gebeiztes Eigelb vom Taubentaler Hof	EUR 29
Wahlweise Grüner Stangenspargel VG Wildkräuteremulsion, Miso, Yuzu	26
Eifler Lachsforelle „Dry Age“ Taubentalerhof Joghurt, Landgurke und Bornheimer Apfel	32
Tatar vom „Münsterländer“ Kalb	34
Geräucherter Apfelsud, gehobelte Belper Knolle und französische Endivie	34

SUPPEN

Schaumsuppe vom jungen Bärlauch GF Gebratene Jakobsmuschel, marinierte Urtomate und schmelziger Burrata	EUR 19
wahlweise Ohne gebratene Jakobsmuschel V	16
Essenz von der französischen Freilandwachtel Confierte Brust, eingelegter Chicorée und Johannisbeere	19

ZWISCHENGANG

Cremiges Risotto vom weißen und grünen Spargel Sauce Hollandaise, pochiertes Taubentaler Hof Ei und Schwarzbrot Blätter	EUR 32
Hechtkloß 2.0 Beurre Blanc, Prunier Kaviar, sautierte junge Erbsen Taubentalerhof Joghurt, Landgurke und Bornheimer Apfel	26

HAUPTGÄNGE

	EUR
Hausgemachte Teigtasche von Kichererbsen wahlweise mit V cremiger Hüttenkäse , Erbsenschotengemüse und gebackenem Schwarzbrot oder VG Erbsenschotengemüse und gebackenem Schwarzbrot	32 29
Gebratener Rücken vom Maibock LO Waldbeerenjus, geschmorte Mai - Rüben, Stein - Champignon und Kartoffelküchlein	48
Gebratenes Filet vom Steinbutt GF Senfschaum, gebratener grüner und weißer Spargel, Lila Kartoffel und Kapuzinerblüte	49
Gebratenes Filet vom „Münsterländer“ Kalb Spitzmorchel-jus, allerlei von der Karotte und Süßkartoffel	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

	EUR
Creme Brûlée Saisonales Obst und Rahmeis	18
Geschmorter Rhabarber Himbeere, Frischkäse und karamellierter Blätterteig	19
Mousse von Tonkabohne Erdbeere, Minze und Pistazie	19

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

KÄSEAUFWAHL

EIN WAHRES SCHLARAFFENLAND HANDWERKLICH HERGESTELLTER KÄSE
VON "MAÎTRE AFFINEUR" VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN

	EUR
Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	13
Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	23
pro Stück	5

Kuh

Bauern Morbier

Halbfester Schnittkäse, mild, Frankreich

Trappe d'Echourgnac

Halbfester Schnittkäse, leicht würzig, Frankreich

Langres verfeinert mit Calvados

Weichkäse, würzig, Frankreich

Ziege

Bauern Chabis

Ziegenkäse, mild, Frankreich

Valençay

Ziegenkäse, leicht würzig, Frankreich

Weißer Edelziege aus reinster Heumilch

Ziegenfrischkäse, leicht würzig, Deutschland

Schaf

Margalet

Schafskäse, mild, Frankreich

Brin d'Amour

Schafkäse, würzig, Frankreich

Blauschimmel

Blu de Cacao mit Rum

Kuhmilch, würzig, Deutschland

Hart

5 Jahre alter Gouda

Kuhmilch, kräftig würzig, Niederlande

Allgäuer Alpkäsele

Kuhmilch, säuerlich, Deutschland

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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