

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:

SIGNATUR 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“.

AUS EIGENER FEDER

Eigene Interpretationen von
Küchenchef Joshua Tepner und Executive Pastry Chef Fabian Scheithe.

Joshua Tepner
Küchenchef

Ihr

Robert Demers
Restaurantleiter

EIN TEIL UNSERES LOKALEN NETZWERKS

FLEISCHEREI ECKART 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, dh. 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.

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

GILLATDEAU-AUSTER & STÖR "LA GOONERY" LO

Zitrusfrucht, Charentaise Melone

Riesling, Pfalz

Kalk und Stein

* * *

MARINIERTE JUNGE BETE UND KOHLRABI

Prunier Paris Kaviar, grüner Apfel, Meerrettich, Zimmermann Schwarzbrot

Clos Cibonne, Provence

Tradition Cru Classé

* * *

GEBRATENE ROTSCHWANZGARNELE

Krustentieremulsion, Safran und Kaiserschote

Fedellos Do Couto, Ribeira Sacra

Consasbrancas

* * *

BRUST UND KEULE VON DER „MIERAL“ TAUBE

Sauce Albufeira, Mirabelle, Pfifferling, Kartoffelstrudel

Stéphane Magnien, Burgund

Morey-Saint-Denis 1er Cru

* * *

DULCEY CREMEUX

Crêpes Dentelles, Buttermilch, Süßkirsche

Sparkling Cherry Cobbler

und / oder

KÄSEAUSSWAHL LO

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

Quinta Do Noval, Douro

Colheita

5 GANG-MENÜ € 122

zuzüglich korrespondierender Weine € 79

6 GANG-MENÜ € 132

zuzüglich korrespondierender Weine € 89

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

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
Tatar vom deutschen Rinderfilet Taubentalerhof Ei, Geröstetes Traditionsbrot	42
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 100 g
Chateaubriand vom deutschen Weiderind für Zwei Sauce Bernaise, Speckbohnen und Macaire Kartoffel	62 pro Person
Creme 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
pro Stück	5

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

VORSPEISEN

Marinierte Eifler „Frings“ Tomate V	29
Schafskäse, Portulak und gerösteter Quinoa-Chip	
wahlweise	26
Marinierte Eifler „Frings“ Tomate VG	
Portulak und gerösteter Quinoa-Chip	
Gillardeau - Auster & Stör "La Goonery"	34
Zitrusfrucht, Charentaise Melone	

SUPPEN

Schaumsuppe vom Blumenkohl GF V	17
Eingelegte Blumenkohlsorten, gebackener Amaranth	
Essenz von der französischen Freilandwachtel	19
Confierte Brust, eingelegter Chicorée und Johannisbeere	

ZWISCHENGANG

Gebratener Artischockenboden V GF	34
Annabelle- Kartoffelschaum, junger Blattspinat und Wildkräuter	
Gebratene Rotschwanzgarnele	42
Krustentieremulsion, Safran und Kaiserschote	

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Teigtasche von Pfifferlingen wahlweise mit V Crème Fraîche, Tatar von Pfifferlingen und Schafgarbe	34
oder VG Tatar von Pfifferlingen und Schafgarbe	32
Brust & Keule von der „Mieral“ Taube Sauce Albufeira, Mirabelle, Pfifferling, Kartoffelstrudel	42
Gebratenes Filet vom Steinbutt GF Buttermilchsud, Allerlei vom ersten Mais und Wiesenkräuter	49
Geschmorte Emsländer Kalbsbacke Spitzpaprika, junger Lauch und gerösteter Kalbsspeck	44

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 Saisonales Obst und Rahmeis	18
Dulcey Cremeux Crêpes Dentelles, Buttermilch, Süßkirsche	20
Pochierter Pfirsich Haselnuss, Manjaria, Himbeere	19
Baiser Halbkugel Zitrusfrüchte, Kiwi	20

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

Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	13
Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl	23
pro Stück	5

Kuh

Camembert de Bufflonne

Weichkäse, säuerlich, Italien

Trappe d'Echourgnac

Halbfester Schnittkäse, leicht würzig, Frankreich

Langres verfeinert mit Calvados

Weichkäse, würzig, Frankreich

Livarot fermier mit Bier verfeinert

Kuhmilch, würzig, Frankreich

Reblochon des Gourmets, fermier

Ziege

Boer'n Kas

leicht würzig, Niederlande

Valençay

leicht würzig, Frankreich

Weißer Edelziege aus reinster Heumilch

Frischkäse, leicht würzig, Deutschland

Schaf

Margalet

mild, Frankreich

Brin d'Amour

würzig, Frankreich

Blauschimmel

Blu de Cacao mit Rum

Kuhmilch, würzig, Deutschland

Farm Stilton

Kuhmilch, leicht würzig, England

Hart

5 Jahre alter Gouda

Kuhmilch, kräftig würzig, Niederlande

Comté Reserve 3 Jahre gereift

Kuhmilch, kräftig, würzig, Frankreich

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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