

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

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

* * *

BRUST UND KEULE VON DER „MIERAL“ TAUBE

Sauce Albufeira, Mirabelle, Pfifferling, Kartoffelstrudel

Stéphane Magnien, Burgund

Morey-Saint-Denis 1er Cru

oder

UNSERE TRADITIONELLE TAGESEMPFEHLUNG

VOM SILBERWAGEN

Donnerstag bis Sonntag

* * *

DULCEY CREMEUX

Crêpes Dentelles, Buttermilch, Süßkirsche

Sparkling Cherry Cobbler

2 GANG-MENÜ EUR 62

zuzüglich korrespondierender Weine EUR 28

3 GANG-MENÜ EUR 73

zuzüglich korrespondierender Weine EUR 42

4 GANG-MENÜ EUR 82

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	34
Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	
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
Chateaubriand vom deutschen Weiderind für zwei	62
Sauce Bernaise, Speckbohnen und Macaire Kartoffel	
	Pro Person
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

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" LO	34
Zitrusfrucht, Charentaise Melone	
Tatar vom deutschen Rinderfilet	42
Taubentalerhof Ei, Geröstetes Traditionsbrot	

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	42
Sauce Albufeira, Mirabelle, Pfifferling, Kartoffelstrudel	
Gebratenes Filet vom Steinbutt GF	49
Buttermilchsud, allerlei vom ersten Mais und Wiesenkräuter	
Geschmorte Emsländer Kalbsbacke	44
Spitzpaprika, junger Lauch und gerösteter Kalbsspeck	

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

KÄSEAUSWAHL

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

Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl	13
Große Käseauswahl mit 5 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

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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