

# 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 verkaufte 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

## GILLARDEAU-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

<b>Halbes Dutzend Fines de Claire Austern</b> Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	34
<b>Krustentiercocktail LF</b> Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	34
<b>Tatar vom deutschen Rinderfilet</b> Taubentalerhof Ei, Geröstetes Traditionsbrot	42
<b>Prunier St. James Kaviar</b> Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
<b>Wahlweise</b> 15g Dose	69
30g Dose	129
<b>Bretonische Seezunge für zwei</b> Sauce Colbert, sautierten Blattspinat und glasierten Kartoffeln	16 pro 100 g
<b>Chateaubriand vom deutschen Weiderind für Zwei</b> Sauce Bernaise, Speckbohnen und Macaire Kartoffel	62 pro Person
<b>Creme Brûlée</b> Saisonales Obst und Rahmeis	18
<b>Ein wahres Schlaraffenland handwerklich hergestellter Käse von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen</b>	
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

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

# SUPPEN

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

# ZWISCHENGANG

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

# HAUPTGÄNGE

<b>Hausgemachte Teigtasche von Pfifferlingen</b> <b>wahlweise mit V</b> Crème Fraîche, Tatar von Pfifferlingen und Schafgarbe	34
<b>oder VG</b> Tatar von Pfifferlingen und Schafgarbe	32
<b>Brust &amp; Keule von der „Mieral“ Taube</b> Sauce Albufeira, Mirabelle, Pfifferling, Kartoffelstrudel	42
<b>Gebratenes Filet vom Steinbutt GF</b> Buttermilchsud, Allerlei vom ersten Mais und Wiesenkräuter	49
<b>Geschmorte Emsländer Kalbsbacke</b> 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

<b>Creme Brûlée</b> Saisonales Obst und Rahmeis	18
<b>Dulcey Cremeux</b> Crêpes Dentelles, Buttermilch, Süßkirsche	20
<b>Pochierter Pfirsich</b> Haselnuss, Manjaria, Himbeere	19
<b>Baiser Halbkugel</b> 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

<b>Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten Ihrer Wahl</b>	13
<b>Große Käseauswahl mit 6 Sorten Ihrer Wahl</b>	23
<b>pro Stück</b>	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 reiner 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