

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 Aromen Welt 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

“NON” GRAS

Emulsion vom Feldsalat, geflämmt Zwetschgen und gehobelten Macadamianüssen

Diel, Nahe

Pittermännchen Kabinett

* * *

KÜRBISKERNBRIOCHE & KALBSZUNGE

Ahornsirup, Meerrettich, Muskatkürbispüree und eingelegtem Butternusskürbis

Domäne Wachau, Wachau

Ried Axpointh Smaragd

* * *

GEBRATENER REHRÜCKEN

Johannisbeerenjus, glasierte Rouleaux vom Wirsing und im Salzteig gegarter Sellerie

Jean Leon, Penedès

Cabernet Sauvignon Reserva

oder

UNSERE TRADITIONELLE TAGESEMPFEHLUNG

VOM SILBERWAGEN

Donnerstag bis Sonntag

* * *

VANILLE BAYRISCH CREME

Pflaume, Gewürzsud und Grand Cru Schokolade

Plumpfort Sour

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

Jeweils EUR 42

Donnerstag:

Unsere Ochsenbrust LO

Meerrettichsauce, cremigem Wirsing und Boullion Kartoffeln

Freitag:

Fang des Tages

Beurre Blanc, sautiertem Blattspinat und glasierten Kartoffeln

Samstag:

Zürcher Geschnitzeltes vom Kalb

Rahmsauce, saisonalen Waldpilzen und hausgemachten Kartoffelrösti

Sonntag:

Klassischer Sonntagsbraten LO

Portweinjus, saisonalem Gemüse und luftigen Kartoffelpüree

HANSE STUBE À LA CARTE

GENIESSEN SIE DIE TRADITIONELLEN KLASSIKER DER GUTEN STUBE KÖLNS
TRADITION AUF EINEN BLICK

Kleiner Feldsalat

Kartoffel Speckdressing und Brotcrutons

16

Wahlweise

16

Kleiner Feldsalat VG

Balsamicodressing und Brotcrutons

Krustentiercocktail LF GF

36

Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango

Halbes Dutzend Fines de Claire Austern

34

Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone

Prunier St. James Kaviar

Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche

Wahlweise

15g Dose

69

30g Dose

129

Traditionelle Excelsior Oldenburger Freilandgans

72

Apfelrotkohl, Rosinenschmoräpfeln, Maronen, Jus und Kartoffelklößen

Pro Person

-24 Stunden Vorbestellung erwünscht-

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

VORSPEISEN

Marinierte Bete und Blumenkohl V Farm Stilton, Birne und gerösteten Haselnüssen	29
wahlweise Marinierte Bete und Blumenkohl VG Birne und gerösteten Haselnüssen	26
Hausgebeizte Bachforelle Biojoghurt, eingelegten Mandarinen und hausgemachtem Knäckebrot	34

SUPPEN

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel V GF Petersilienemulsion und gerösteten Petersilienwurzeln	15
wahlweise mit Ragout von der Rinderbacke GF	18
Consommé von der Oldenburger Freilandgans Kleine Ravioli mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	19

ZWISCHENGANG

Gebratener Artischockenboden V GF Annabelle- Kartoffelschaum, jungem Blattspinat und Wildkräutern	32
Pochiertes Taubentaler Hof Ei GF Portweinreduktion, cremigem Risotto mit Herbsttrüffel und Waldpilzen	34

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Teigtasche vom Butternusskürbis wahlweise mit V Kandierter Walnuss, geräuchertem Hüttenkäse und eingelegtem Kürbis	34
oder VG Kandierter Walnuss und eingelegtem Kürbis	32
Gebratenes Filet vom St. Pierre GF Portweinjus, wildem Blumenkohl mit gepufftem Quinoa und Süßkartoffelrisotto	48
Gebratenes Filet vom deutschen Weiderind Trüffeljus, cremiger Wirsing und Macaire Kartoffel	54

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

Creme Brûlée saisonaalem Obst und Rahmeis	18
Mousse von der Esskastanie Zitrone, Brombeere und Baiser	19
Nougat Parfait Birne, Feige und Filoteig	20

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