

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 Aromen Welt 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, 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.

SIGNATURE MENÜ

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

"NON" GRAS

Emulsion vom Feldsalat, geblähten Zwetschgen und gehobelten Macadamianüssen
Diel, Nahe
Pittermännchen Kabinett

* * *

KÜRBISKERNBRIOCHE & KALBSZUNGE

Ahornsirup, Meerrettich, Muskatkürbispüree und eingelegtem Butternusskürbis
Domäne Wachau, Wachau
Ried Axpoint Smaragd

* * *

POCHIERTE SCHNITTE VOM ZANDER

Prunier Paris Kaviar, sautiertem rotem Mangold und Ragout von der Anabellkartoffel
Stephane Ogier, Rhône
Condrieu

* * *

GEBRATENER REHRÜCKEN

Johannisbeerenjus, glasierte Rouleaux vom Wirsing und im Salzteig gegarter Sellerie
Jean Leon, Penedés
Cabernet Sauvignon Reserva

* * *

VANILLE BAYRISCH CREME

Pflaume, Gewürzsud und Grand Cru Schokolade
Plumport Sour

und / oder

KÄSEAUSWAHL

von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen
The Madeira Collection, Madeira
Maderista X Reserva

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

Kleiner Feldsalat Kartoffel Speckdressing und Brotcroutons	16
Wahlweise	16
Kleiner Feldsalat VG Balsamicodressing und Brotcroutons	
Krustentiercocktail LF GF Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	36
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	34
Prunier St. James Kaviar Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
Wahlweise 15g Dose	69
30g Dose	129
Traditionelle Excelsior Oldenburger Freilandgans Apfelrotkohl, Rosinenschmoräpfeln, Maronen, Jus und Kartoffelklößen	72 Pro Person
-24 Stunden Vorbestellung erwünscht-	
Creme Brûlée saisonaalem 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 Bete und Blumenkohl V	29
Farm Stilton, Birne und gerösteten Haselnüssen	
wahlweise	26
Marinierte Bete und Blumenkohl VG	
Birne und gerösteten Haselnüssen	
Hausgebeizte Bachforelle	32
Biojoghurt, eingelegten Mandarinen und hausgemachtem Knäckebrot	

SUPPEN

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

ZWISCHENGANG

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

HAUPTGÄNGE

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

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
saisonalement Obst und Rahmeis	
Mousse von der Esskastanie	19
Zitrone, Brombeere und Baiser	
Nougat Parfait	20
Birne, Feige und Filoteig	

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 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