

Kö 59

Herzlichen Willkommen im Restaurant Kö59

Wir freuen uns, Sie mit lokalen und internationalen Klassikern sowie modernen Kreationen aus aller Welt überraschen und begeistern zu dürfen.

Unser Küchenteam, unter der Leitung des Küchenchefs Marcus Bunzel, vereint lokale Produkte und beste Zutaten mit viel Leidenschaft, Liebe zum Detail und höchster Kochkunst zu außergewöhnlichen Genussmomenten.

We are looking forward to surprising and delighting you with local and international classics as well as modern creations from across the globe.

Our kitchen team, under the direction of head chef Marcus Bunzel, combines local products and the finest ingredients with a great deal of passion, attention to detail and the highest culinary artistry to create exceptional moments of pleasure.

Restaurant Kö59 | Königsallee 59 | 40215 Düsseldorf
Reservierungen unter: Tel.: +49 (0)2 11 82 85 1220
restaurant.koe59@hommage-hotels.com
www.koe59.com

 facebook.com/restaurantkoe59
 instagram.com/restaurant_koe59

Kö
59

UNSERE GENUSS-PARTNER
OUR CULINARY PARTNERS

Beste Produkte aus der Region | Finest Regional Products

Gut Kaiserhof

Frische Eier und bestes Fleisch direkt vom Hof

Fresh Eggs And The Best Meat Straight From The Farm

Bio-Bäckerei Schüren

Traditionelles Backhandwerk aus Düsseldorf

Traditional Bakery From Düsseldorf

Schlösser Metzgerei

Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Nachbarschaft

Local Meat and Sausage Specialities

Feinkost & Qualitätsprodukte | Delicacies & Quality Products

Rungis | Frische Paradies | Chefsculinar | Bos Food

Henning Broscheit | Heiner Weiß | Deutsche See


Zur Orientierung in der Karte | For Guidance In The Menu

 Vegetarisch | Vegetarian

 Vegan | Vegan

Kö
59

VORSPEISEN KLASSIKER
STARTER CLASSICS

Tartar vom Simmentaler Rinderfilet ^{A1-A5, B, F, K, H1-H9, E}	29 €
Crème Fraîche Kapern Perlzwiebel Bauernbrot von der Bio-Bäckerei Schüren	
Tartar of "Simmentaler" Beef	
Crème Fraîche Caper Pearl Onion Organic Farmhouse Bread	
Caesar Salad ^{A1-A5, F, H1-H9, B, I, E, D}	
Parmeggiano Reggiano Sardelle	
mit Kikok Hähnchenbrust	24 €
mit Rinderstreifen	27 €
mit Garnelen	28 €
Caesar Salad	
Parmeggiano Reggiano Anchovy	
With Kikok Chicken Breast	24 €
With Beef Strips	27 €
With Prawns	28 €
 Wildkräutersalat ^{A1-A5, H1-H9, F, E}	19 €
Pinienkerne Croûtons Himbeer-Dressing Karamellierter Ziegenkäse	
Wild Herb Salad	
Pine Nuts Croûtons Raspberry Dressing Caramelised Goat Cheese	

Kö
59

VORSPEISEN MODERN
STARTER MODERN

Getauchte Jakobsmuscheln <small>A1-A5, L, G, H1-H9, E, M</small>	24 €
Spinat Miso Yuzu Kohlrabi U.S. Tafelspitz	
Dipped Scallops	
Spinach Miso Yuzu Kohlrabi U.S. Boiled Beef	
Vitello Tonnato „Kö59“ <small>A1-A5, B, E, H1-H9, I, N</small>	29 €
Kalb Yellow Fin Thunfisch Gebackene Kapern Rucola	
Vitello Tonnato 'Kö59'	
Veal Yellow Fin Tuna Baked Capers Rocket Salad	

Kö
59

SUPPE KLASSISCH & MODERN
SOUP CLASSIC & MODERN

Suppe Klassiker | Soup Classic

Ochsenschweif Consommé ^{A1-A5, E, I, K, H1-H9, D}

17 €

Vergessenes Gemüse | Fagotelli | Petersilie | Dinkel Brot

Oxtail Consommé

Traditional Vegetables | Fagotelli | Parsley | Spelt Bread

Suppe Modern | Soup Modern

Hummer Bisque ^{A1-A5, E, F, G, H1-H9, I, M, C, B, K}

20 €

Confierter Hummer | Orange | Brioche | Sauce Rouille

Lobster Bisque

Confit Lobster | Orange | Brioche | Sauce Rouille

KÖ 59

HAUPTGÄNGE KLASSIKER MAIN COURSES CLASSICS

Wiener Kalbsschnitzel ^{A1-A5, E, I, H1-H9, K, G, F, B} 40 €
Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeere | Zitrone
Veal Escalope
Potato-Cucumber-Salad | Cranberry | Lemon

Filet vom Simmentaler Rind 180g ^{A1-A5, H1-H9, E, N} 48 €
Getrübefte Pommes | Grillgemüse | Jus
Fillet of "Simmentaler" beef 180g
Truffled Fries | Grilled Vegetables | Jus

✓ Tagliarini mit Trüffel ^{A1-A5, E, F, I, D, L} 32 €
Rucola | Perigord Trüffel
Tagliarini With Truffle
Rocket Salad | Perigord Truffle

Kö
59

HAUPTGÄNGE MODERN
MAIN COURSES MODERN

Black Cod und Pulpo ^{A1-A5, B, M, E, F, H1-H9} 42 €
Safran-Kartoffeln | Mini-Zucchini | Kataifi | Fermentierter Knoblauch
Black Cod and Pulpo
Saffron Potatoes | Mini Courgettes | Kataifi | Fermented Garlic

Rosa gegartes Kalbskarree ^{A1-A5, D, G, F, H1-H9} 46 €
Gremolata | Artischocke Barigoule | Kartoffel | Shimeji Pilze | Trüffel
Pink Veal Loin
Gremolata | Artichoke Barigoule | Potato | Shimeji Mushrooms | Truffle

KÖ
59

HAUPTGANG FÜR ZWEI
MAIN COURSE FOR TWO

*Ein hervorragendes Essen wird unvergesslich,
wenn man es mit geliebten Menschen teilt.*

*When shared with loved ones,
a great meal becomes unforgettable.*

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet 400g D, F, H1-H9, G, I, F, A1-A5

109 €

Grillgemüse | Drillinge | Jus | Bernaise

Chateaubriand from "Simmentaler" beef fillet 400g

Grilled Vegetables | Baby Potatoes | Jus | Bernaise

KÖ
59

SÜSSE KLEINE SÜNDEN
SWEET LITTLE SINS

- ✓ Schokoladen Tarte ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G} 15 €
Pistaziencrème | Engelshaar | Tahiti Vanilleeis
Chocolate Tarte
Pistachio Cream | Angelhair | Tahiti Vanilla Ice Cream

- ✓ Blutorangen Sorbet ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G} 8 €
Siegfried Gin | Basilikum
Blood Orange Sorbet
Siegfried Gin | Basil

- ✓ Honig ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G} 15 €
Honigeis | Rosmarin Schokolade | Granatapfel
Honey
Honey Ice Cream | Rosemary Chocolate | Pomegranate

- ✓ Französische Käse Auswahl ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G} 17 €
Feigensenf | Früchtebrot
French Cheese Selection
Fig Mustard | Fruit Bread

KÖ
59

KLEINE GENUSSREISE
SMALL CULINARY JOURNEY

Getauchte Jakobsmuscheln ^{A1-A5, L, G, H1-H9, E, M}

79 €

Spinat | Miso | Yuzu | Kohlrabi | U.S. Tafelspitz

Dipped Scallops

Spinach | Miso | Yuzu | Kohlrabi | U.S. Boiled Beef

Rosa gegartes Kalbskarree ^{A1-A5, D, G, F, H1-H9}

Gremolata | Artischocke Barigoule | Kartoffel | Shimeji Pilze | Trüffel

Pink Veal Loin

Gremolata | Artichoke Barigoule | Potato | Shimeji Mushrooms | Truffle

Schokoladen Tarte ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G}

Pistaziencrème | Engelshaar | Tahiti Vanilleeis

Chocolate Tarte

Pistachio Cream | Angelhair | Tahiti Vanilla Ice Cream

Mit passender Weinbegleitung

109 €

With Matching Wine Selection

KÖ
59

GROSSE GENUSSREISE
GREAT CULINARY JOURNEY

Getauchte Jakobsmuscheln ^{A1-A5, L, G, H1-H9, E, M}

105 €

Spinat | Miso | Yuzu | Kohlrabi | U.S. Tafelspitz

Dipped Scallops

Spinach | Miso | Yuzu | Kohlrabi | U.S. Boiled Beef

Ochenschweif Consommé ^{A1-A5, E, I, K, H1-H9, D}

Vergessenes Gemüse | Fagotelli | Petersilie | Dinkel Brot

Oxtail Consommé

Traditional Vegetables | Fagotelli | Parsley | Spelt Bread

Blutorangen Sorbet ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G}

Siegfried Gin | Basilikum

Blood Orange Sorbet

Siegfried Gin | Basil

Rosa gegartes Kalbskarree ^{A1-A5, D, G, F, H1-H9}

Gremolata | Artischocke Barigoule | Kartoffel | Shimeji Pilze | Trüffel

Pink Veal Loin

Gremolata | Artichoke Barigoule | Potato | Shimeji Mushrooms | Truffle

Schokoladen Tarte ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G}

Pistaziencrème | Engelhaar | Tahiti Vanilleeis

Chocolate Tarte

Pistachio Cream | Angelhair | Tahiti Vanilla Ice Cream

Mit passender Weinbegleitung

140 €

With Matching Wine Selection

KÖ 59

VEGANE ALTERNATIVEN VEGAN ALTERNATIVES

-  Romana-Herz Trifft Hummus ^{A1-A5, H1-H9, G} 20 €
Cous Cous | Gurke | Cashew | Gemüse Chips
Romana-Heart Meets Hummus
Cous Cous | Cucumber | Cashew | Vegetable Chips

-  Gegrillte Tranche von der Kichererbse ^{A1-A5, D, L} 27 €
Brokkoli | Soja | San Marzano Tomate | Rotkohl | Brick Teig
Tranche Of Grilled Chickpeas
Broccoli | Soya | San Marzano Tomato | Red Cabbage | Brick Batter

-  Veganer Erdboden ^{A1-A5, L, H1-H9, N, G} 15 €
Schokolade | Mandel | Ananas | Beeren
Vegan Crumble
Chocolate | Almond | Pineapple | Berries

- Als 3 Gang Menü 55 €
As 3 Course Menu

- Mit passender Weinbegleitung 85 €
With Matching Wine Selection

Allergene | Allergenes

A1 - Weizen / wheat

A3 - Hafer / oat

B - Fisch / fish

D - Schwefeldioxide und Sulfite / sulphur dioxide and sulfite

G - Sesamsamen / sesame

H3 - Walnüsse / walnut

H6 - Paranüsse / brazil nut

I - Eier / eggs

K - Senf / mustard

N - Erdnüsse / peanuts

A1 - Roggen / rye

A4 - Dinkel / spelt

C - Krebstiere / shellfish

H1 - Mandel / almond

H4 - Kaschunüsse, Cashewnüsse / cashew

H7 - Pistazien / pistachio

H9 - Queenslandnüsse / queensland nut

L - Soja / soy

A2 - Gerste / barley

A5 - Kamut / kamut

E - Sellerie / celery

F - Milch, Laktose / milk, lactose

H2 - Haselnüsse / hazelnut

H5 - Pekannüsse / pecan nut

H8 - Macadamia Nuss / macadamia nut

J - Lupinen / lupin

M - Weichtiere / mollusc

Zusatzstoffe | Additives

1 mit Konservierungsstoff / preservative

3 mit Antioxidationsmittel / antioxidant

5 mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetener cyclamate

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetener aspartame, contains Phenylalanin

7 mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetener acesulfam

9 geschwefelt / sulfured

11 koffeinhaltig / caffeinated

13 geschwärzt / blackened

15 gentechnisch verändert / genetically modified

2 mit Farbstoff / clouring

4 mit Süßungsmittel Saccharin / sweetener saccharin

8 mit Phosphat / with phosphate

10 chininhaltig / contains quinin

12 mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer

14 gewachst / waxed

HOTEL KÖ59 DÜSSELDORF

Königsallee 59 | 40215 Düsseldorf | Deutschland

T +49 211 8285 0 | F +49 211 8285 1111 | info.koe59@homage-hotels.com | www.homage-hotels.com

Unter Management der SHALLS HOMMAGE HOTELS GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 98776 | Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Stefanie Brandes

Im Namen und auf Rechnung der HON Hospitality Königsallee Düsseldorf GmbH

Aachener Straße 1053 – 1055 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 100860 | Geschäftsführung: Thorsten Bauschmann, Dirk Iserlohe