

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 | Croutons | Himbeeren-Dressing | Karamellierte Ziegenkäse

Wild Herb Salad

Pine Nuts | Croutons | Raspberry Dressing | Caramelised Goat Cheese

Kö
59

VORSPEISE MODERN
STARTER MODERN

Vitello Tonnato „Kö59“ A1-A5, B, E, H1-H9, I, N 29 €
Kalb | Yellow Fin Thunfisch | Gebackene Kapern | Rucola
Vitello Tonnato 'Kö59'
Veal | Yellow Fin Tuna | Baked Capers | Rocket Salad

Suppe Klassiker | Soup Classic

Ochschweif 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

SÜSSE KLEINE SÜNDEN
SWEET LITTLE SINS

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

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

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 / sulfurated

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@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com

Unter Management der 5HALLS 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