








## VORSPEISEN | STARTER

- Tatar vom Simmentaler Rind <sup>A1, B, I, K</sup>  28 €  
Linsen | Senf | Kopfsalat | Sellerie Crunch  
Tartar of Simmental Beef Fillet  
Lentils | Mustard | Lettuce | Celery Crunch
- Bete Rot & Gelb <sup>H1-H9, D, F, A1-A5</sup>   22 €  
Ziegenfrischkäse Espuma | Kürbiskerne | Estragon | Chicorée  
Red & Yellow Beets  
Goat Cream Cheese Espuma | Pumpkin Seeds | Tarragon | Chicory
- Krustentier Cocktail <sup>H1-H9, D, F, A1-A5</sup> 24 €  
Eingelegter Pfirsich | Eisbergsalat | Rote Zwiebel Chutney  
Hummer-Moon Mayo | Brioche  
Crustacean Cocktail  
Pickled Peach | Iceberg Lettuce | Red Onion Chutney | Lobster Moon  
Mayonnaise | Brioche


## SUPPEN | SOUP

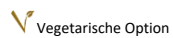
- Kürbissuppe <sup>H1-H9, E, L</sup>   16 €  
Kürbis süß-sauer | Anis | Kerbel  
Pumpkin Soup  
Pumpkin Sweet & Sour | Anise | Chervil
- Steckrüben Suppe <sup>E, D, A1-A5, H1-H9, K</sup>  15 €  
Blutwurst | Apfel | Schnittlauch  
Rutabaga Soup  
Blood Sausage | Apple | Chives

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSE

<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <small>A1-A5, E, H1-H9, I, K, F</small> Attendorner Höhlenkäse   Honig Schinken   Endivienstampf Schnittlauch   Schmand   Preiselbeeren Veal Cordon Bleu „Attendorner“ Cheese   Honey Ham   Endive Mash   Chives Sour Cream   Cranberries	40 €
<b>Brust vom Kikok</b> <small>A1-A5, D, E, F, H1-H9, I</small> Fregola   Dattel   Tomate   Aubergine   Gartenkresse Creme Breast of „Kikok“ Chicken Fregola   Dates   Tomato   Eggplant   Cream of Garden Cress	32 €
<b>Roastbeef Cube</b> <small>A1-A5, D, E, H1-H9, F, D</small> Rösti Kartoffel   Wilder Brokkoli   Walnuss Crunch   Bockshornklee Roast Beef Cube „Rösti“ Potatoes   Wild Broccoli   Walnut Crunch   Fenugreek	44 €
<b>Konfiertes Lachs</b> <small>A1-A5, B, D, E, F, H1-H9</small> Karotte   Quitte   Curry   Cous Cous Confit Salmon Carrot   Quince   Curry   Cous Cous	36 €
<b>Adlerfisch</b> <small>A1-A5, B, D, E, F, H1-H9, K</small> Pflaume   Selleriecreme   Pak Choy   Estragon Beurre Blanc Meagre Plums   Celery Cream   Pak Choi   Tarragon Beurre Blanc	34 €
<b>Maultasche</b> <small>A1-A5, E, F, H1-H9, I, L</small> Artischocke   Ricotta   Bio-Ei   Trüffel Espuma „Maultasche“ – Stuffed Ravioli Artichoke   Ricotta   Organic Egg   Truffle Espuma	  27 €
<b>Wald Pilz Pflanzlerl</b> <small>A1-A5, D, E, H1-H9, K</small> Junger Spinat   Blumenkohl Ragout   Petersilien Sud Rote Zwiebel Chutney Wild Mushroom „Pflanzlerl“ Baby Spinach   Cauliflower Ragout   Parsley Stock   Red Onion Chutney	  26 €

## DESSERT

Zwetschge <sup>A1-A5, H1-H9, D, N</sup> Mandel   Vanille   Hafer Damson Plum Almond   Vanilla   Oats	  17 €
Cassis <sup>A1-A5, H1-H9, D, F, I, N</sup> Haselnuss   Kaffee   Siegfried Gin Cassis Hazelnut   Coffee   Siegfried Gin	16 €
Tonkabohnen „Tarte“ <sup>A1-A5, D, F, H1-H9, I, N</sup> Joghurteis   Blaubeere   Basilikum Tonka Bean „Tarte“ Yoghurt Ice Cream   Blueberries   Basil	14 €
Sorbet Variation <sup>D</sup> Sorbet Selection	 12 €



Vegetarische Option



Lokale Herkunft



Vegane Option

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie bitte unser Serviceteam. Wir informieren Sie gerne ausführlich und finden, falls notwendig, eine schöne Alternative für Sie.

If you have allergies or intolerances to certain foods, please inform our service team. We will be happy to provide you with detailed information and, if necessary, find a suitable alternative for you.

<h3>3 GÄNGE SIGNATURE TASTING MENÜ</h3>	
<p><b>Bete Rot &amp; Gelb</b> <small>H1-H9, D, F, A1-A5</small>          Ziegenfrischkäse Espuma   Kürbiskerne   Estragon   Chicorée          Red &amp; Yellow Beets          Goat Cream Cheese Espuma   Pumpkin Seeds   Tarragon   Chicory</p> <p><b>Brust vom Kikok</b> <small>A1-A5, D, E, F, H1-H9, I</small>          Fregola   Dattel   Tomate   Aubergine   Gartenkresse Creme          Breast of „Kikok“ Chicken          Fregola   Dates   Tomato   Eggplant   Cream of Garden Cress</p> <p><b>Zwetschge</b> <small>A1-A5, H1-H9, D, N</small>          Mandel   Vanille   Hafer          Damson Plum          Almond   Vanilla   Oats</p>	<p>69 €</p>
<h3>3 GÄNGE SIGNATURE TASTING MENÜ VEGAN</h3>	
<p><b>Kürbissuppe</b> <small>H1-H9, E, L</small>          Kürbis süß-sauer   Anis   Kerbel          Pumpkin Soup          Pumpkin Sweet &amp; Sour   Anise   Chervil</p> <p><b>Wald Pilz Pflanzlerl</b> <small>A1-A5, D, E, H1-H9, K</small>          Junger Spinat   Blumenkohl Ragout   Petersilien Sud          Rote Zwiebel Chutney          Wild Mushroom „Pflanzlerl“          Baby Spinach   Cauliflower Ragout   Parsley Stock   Red Onion Chutney</p> <p><b>Zwetschge</b> <small>A1-A5, H1-H9, D, N</small>          Mandel   Vanille   Hafer          Damson Plum          Almond   Vanilla   Oats</p>	<p>55 €</p>
Inklusive Weinbegleitung	+25 €
Alkoholfreie Begleitung	+18 €

## ALLERGENE | ALLERGENES

A1 - Weizen / wheat	A1 - Roggen / rye	A2 - Gerste / barley
A3 - Hafer / oat	A4 - Dinkel / spelt	A5 - Kamut / kamut
B - Fisch / fish	C - Krebstiere / shellfish	E - Sellerie / celery
D - Schwefeldioxide und Sulfite / sulphur dioxide and sulfite	H1 - Mandel / almond	F - Milch, Laktose / milk, lactose
G - Sesamsamen / sesame	H4 - Kaschunüsse, Cashewnüsse / cashew	H2 - Haselnüsse / hazelnut
H3 - Walnüsse / walnut	H6 - Paranüsse / brazil nut	H7 - Pistazien / pistachio
H5 - Pekannüsse / pecan nut		I - Eier / eggs
H8 - Macadamia Nuss / macadamia nut		J - Lupinen / lupin
H9 - Queenslandnüsse / queensland nut	L - Soja / soy	M - Weichtiere / mollusc
K - Senf / mustard		
N - Erdnüsse / peanuts		

## ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- 1 mit Konservierungsstoff / preservative
- 2 mit Farbstoff / clouring
- 3 mit Antioxidationsmittel / antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin / sweetener saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetener cyclamate
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetener apartame, contains Phenylalanin
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetener acesulfam
- 8 mit Phosphat / with phosphate
- 9 geschwefelt / sulfurated
- 10 chininhaltig / contains quinin
- 11 koffeinhaltig / caffeinated
- 12 mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer
- 13 geschwärzt / blackened
- 14 gewachst / waxed
- 15 gentechnisch verändert / genetically modified

## 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 SHALLS HOMMAGE HOTELS GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland  
Amtsgericht Köln: HRB 98776 | Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Stefanie Brandes  
Ein Angebot der HON Hospitality Königsallee Düsseldorf GmbH  
Aachener Straße 1053 – 1055 | 50858 Köln | Deutschland  
Amtsgericht Köln: HRB 100860 | Geschäftsführung: Thorsten Bauschmann, Dirk Iserlohe