

VORSPEISEN | STARTER

- Tatar vom Simmentaler Rinderfilet 👉 28 €
 Senfsaat-Jus-Vinaigrette | gebeiztes Bio-Eigelb | Schalottencreme
 Römersalat | Salz Chip
 Tartar of Simmentaler Beef fillet
 Mustard seed Jus Vinaigrette | Pickled Organic Egg Yolk | Shallot Cream
 Romaine Lettuce | Salt Chip
- Konfiertes Eismeersaibling 22 €
 Dill-Vinaigrette | Grüner Spargel | Radieschen | MacadamiaTartar
 Confit Arctic Char
 Dill Vinaigrette | Green Asparagus | Radish | Macadamia
- Brotsalat *Low Carb* 👉 22 €
 Bööschers Ziegenfrischkäse | Kerbel-Vinaigrette
 geschmorte Rote Beete | Apfel Chutney | Kopfsalat
 Bread Salad *Low Carb*
 Bööschers Goat's Cream Cheese | Chervil Vinaigrette | Braised Beetroot
 Apple Chutney | Lettuce

SUPPEN | SOUP

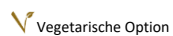
- Cremige Erbsensuppe 👉 15 €
 Sherry-Morchel | Möhren-Relish
 Creamy Pea Soup
 Sherry Morel | Carrot Relish

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSE

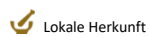
- Brust vom Kikok 👉 34 €
 Estragon Beurre Blanc | Zartweizen-Risotto | grüner Spargel
 geröstete Bucheckern
 Kikok Chicken Breast
 Tarragon Beurre Blanc | Tender Wheat Risotto | Green Asparagus
 Roasted Beechnuts
- Königsberger Klopse 👉 29 €
 Kartoffel | Kapern | Gurkensalat
 Königsberger Meatballs
 Potato | Capers | Cucumber Salad
- Dashi Pot(t) 👉 25 €
 Shiitake Dashi | gebackener Tofu | Gemüse | Pak Choi | Yuzu Sesam
 Koriander | Reismudeln
 Dashi Pot(t)
 Shiitake Dashi | Baked Tofu | Vegetables | Pak Choi | Yuzu Sesame Seeds
 Coriander | Rice Noodle

DESSERT

Weiße Schokoladen-Tarte Joghurt Rhabarber Mandel Zitronenmelisse White Chocolate Tart Yoghurt Rhubarb Almond Lemon Balm	👉 17 €
Financiers Haselnuss Brombeere Aprikose Financiers Hazelnut Blackberry Apricot	👉 16 €
Sorbetvariation Himbeer-Fenchel Waldbeere-Bier Rhabarber Sorbet Variation Raspberry-Fennel Wild Berry Beer Rhubarb	👉 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.

A1 Weizen
D Schwefeldioxide und Sulfite
I Eier
N Erdnüsse
H9 Queenslandnüsse

A2 Gerste
E Sellerie
K Senf
H1 Mandeln
3 Antioxidationsmittel

B Fisch
F Milch und Laktose
L Soja
H3 Walnüsse
15 genetisch verändert

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 5HALLS HOMMAGE HOTELS GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 98776 | Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Bettina SchüttEin Angebot der HON Hospitality Königsallee Düsseldorf GmbH

Aachener Straße 1053 – 1055 | 50858 Köln | Deutschland

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