



Frühlingserwachen im Excelsior Hotel Ernst

Köln, 23.03.2015: Millionen Menschen freuen sich auf Sonne satt, einen blauen Himmel und milde Temperaturen, die ins Freie locken. Der heiß ersehnte Frühling hält auch Einzug ins Kölner Excelsior Hotel Ernst. Unter anderem wird pünktlich zum Start der milden Jahreszeit die elegante Terrasse der Hanse Stube im Grand Hotel geöffnet. Sie ist eine ruhige Oase mitten in der Kölner Innenstadt und verzaubert die Gäste durch ihr malerisch-mediterranes Ambiente. Die Besucher können unter freiem Himmel Ruhe tanken, die leuchtenden Farben des Frühlings genießen, einen Kaffee trinken oder sich ein Menü gönnen. Ab sofort können Sie die exklusiven Spezialitäten zum Afternoon Tea inspired by Pierre Hermé auch auf dieser Innenhofterrasse genießen. Als exklusiver Partner in Deutschland hat das Excelsior Hotel Ernst das Angebot zum Afternoon Tea - in Zusammenarbeit mit dem berühmten französischen Star-Konditor Pierre Hermé - um eine Auswahl seiner exklusiven Köstlichkeiten erweitert.

Das Restaurant taku im Excelsior Hotel Ernst – bekannt für seine ostasiatische Sterneküche – macht anlässlich des Frühlingserwachens am 27. März Lust auf Riesling aus dem Rheingau. Längst ist es kein Geheimnis mehr, dass der Riesling mit seiner komplexen Frucht und seinem Süße-Säure-Spiel ein hervorragender Begleiter zu asiatischem Essen ist. Umso spannender ist es, wenn ein großes traditionsreiches Weingut aus dem Rheingau, Georg Breuer, auf die innovativen und kreativen Gerichte des Sternekochs Mirko Gaul trifft. Ein harmonisches Zusammenspiel aus aromatischem Riesling und verführerischen Genüssen des Fernen Ostens sind dabei garantiert. Theresa Breuer, die junge Winzerstochter, hat gemeinsam mit taku-Restaurantleiter Benjamin Kirstein die Weinauswahl für dieses besondere Abend-Menü von Mirko Gaul zusammengestellt. Flankierend zur kulinarischen Reise wird sie den Gästen viel Wissenswertes über Weinbau, Rheingau, Riesling und über das Familienweingut Georg Breuer berichten.



EXCELSIOR HOTEL ERNST
★★★★★
KÖLN

Frei nach dem Motto „Frühling lässt sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte“ inspiriert der Schauspieler und studierte Theologe Manfred Erwe zu exzellenten Gedanken. Am Nachmittag des 4. April interpretiert er bekannte Gedichte von Hoffmann von Fallersleben, Josef von Eichendorff, Eduard Mörike, Eugen Roth und Heinz Erhardt, die sich auch dem Osterfest widmeten. Auch Bibel-Passagen werden im Fokus stehen, die Ostern als christliches Fest beschreiben. Während der Lesung gibt es kulinarische Sternstunden beim Afternoon Tea inspired by Pierre Hermé. Hermés Macarons sowie Scones mit clotted cream und Marmelade, kleine Sandwiches und Brownies versüßen die Lesung kulinarisch.

Von Mitte April bis Ende Juni kommen Feinschmecker und Gemüsefreunde ganz auf ihre Kosten. Die Rede ist von der Spargelzeit. Poeten sprechen auch von Frühlingsluft in Stangen. Die Hanse Stube bietet Spargelessen im traumhaften Ambiente. Küchenchef Tobias Koch und sein Team präsentieren ein Menü mit raffinierten Aromen und einzigartigen Geschmackserlebnissen des königlichen Gemüses. Zum Spargel-Schmaus wählt der Sommelier Julian Tröger korrespondierende Weine aus.

Am 10. Mai ist Muttertag. Eine ideale Gelegenheit, um Danke zu sagen. Der „Heldin des Alltags“ erweist das Traditionshotel in Form von kulinarischen Überraschungen die Ehre. Der Muttertagsbrunch im Excelsior Hotel Ernst lebt von einem opulenten Buffet. Für das Muttertags-Menü in der Hanse Stube kreiert Küchenchef Tobias Koch Gerichte, die die Mütter begeistern sollen. Neben gebeizter Makrele mit Sepia-Graupensalat, geräucherter Crème Fraîche, Pfifferlingen und Portulak gibt es pochiertes Kalbsfilet im KräutermanTEL sowie edelste Pralinen und feinstes Gebäck.

Reservierungen unter Telefon 0221/270-1 entgegen oder per E-Mail unter [info\(at\)excelsior-hotel-ernst.de](mailto:info(at)excelsior-hotel-ernst.de)

Über das Excelsior Hotel Ernst: Das Traditionshotel verfügt über 140 Zimmer und Suiten, teilweise mit Blick auf den Dom. Es gibt zwölf Tagungs- und Eventmöglichkeiten mit Tageslicht sowie einen Fitnessraum/Saunabereich und zwei Restaurants: Die Gäste des mit einem Michelin Stern geadelten Restaurants taku dürfen sich auf ostasiatische Gerichte freuen.

Die Hanse Stube, liebevoll die „gute Stube Kölns“ genannt, wurde mehrfach für ihre exzellente Küche und den erstklassigen Service ausgezeichnet. Sowohl Kölner als auch Gäste aus aller Welt genießen hier innovativ französische Küche mit regionalen Einflüssen.



Seit seiner Gründung im Jahre 1863 ist das Hotel in Familienbesitz. Eines der renommiertesten Grandhotels Deutschlands blickt somit auf eine beeindruckende Historie zurück: Vor über 151 Jahren wurde es vom damaligen Königlichen Hofrestaurateur Carl Ernst eröffnet. Bis heute sind ausgesuchte Experten damit betraut, das historische Gebäude mit viel Feingefühl dem Zeitgeist anzupassen und Tradition mit Moderne zu verbinden.

Das Excelsior Hotel Ernst ist als einziges Haus in Köln Mitglied der Vereinigung „Leading Hotels of the World“ und zählt zur „Selektion Deutscher Luxushotels“. Es wartet, wie alle Häuser dieses Verbundes, mit sehr persönlichem Service auf. Die Führung des Excelsior Hotel Ernst liegt in den Händen von Henning Matthiesen, der mit großem Einfühlungsvermögen und mit viel Liebe für die kostbaren Traditionen sein hoch motiviertes Team führt.

Informationen zum Excelsior Hotel Ernst finden sich unter www.excelsiorhotelernst.com. Details zur Selektion Deutscher Luxushotels unter www.selektion-deutscher-luxushotels.com

Pressekontakt: Thomas Derix

Thomas Derix PR

Fon: +49 (0) 211 175 23 998

Fax: +49 (0) 211 175 23 997

