



## 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](mailto:restaurant.koe59@hommage-hotels.com)

[www.koe59.com](http://www.koe59.com)

 [facebook.com/restaurantkoe59](https://facebook.com/restaurantkoe59)

 [instagram.com/restaurant\\_koe59](https://instagram.com/restaurant_koe59)



## 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 Hilden

Traditional Organic Bakery From Hilden

Schlösser Metzgerei

Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Nachbarschaft

Local Meat and Sausage Specialities

### Feinkost & Qualitätsprodukte | Delicacies & Quality Products

Rungis | Frische Paradies | CHEFS CULINAR | 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

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet <sup>A1-A5, B, F, K, I, H1-H9, E</sup>

Crème Fraîche | Kapern | Wachsei vom Gut Kaiserhof

Bauernbrot von der Bio-Bäckerei Schüren

Tartar of 'Simmentaler' Beef

Crème Fraîche | Caper | Wax Egg From The 'Kaiserhof' Farm

Organic Farmhouse Bread

100 g

24 €

150 g

32 €

Caesar Salad <sup>A1-A5, F, H1-H9, B, I, E, D</sup>

Parmigiano Reggiano | Sardellen

mit Kikok Hähnchenbrust

23 €

mit Garnelen

26 €

Caesar Salad

Parmigiano Reggiano | Anchovies

With Kikok Chicken Breast

23 €

With Prawns

26 €



Gepflückter Blattsalat <sup>A1 A1-A5, H1-H9, F, E</sup>

17 €

Pinienkerne | Croûtons | Skyr-Blutorangen-Dressing | Karamellierter Ziegenkäse

Leaf Lettuce

Pine Nuts | Croûtons | Skyr And Blood Orange Dressing | Caramelised Goat Cheese

KÖ  
59

VORSPEISEN MODERN  
STARTER MODERN

Vitello Tonnato 2.0 <sup>A1, B, C, E, F, H1-H9</sup>

28 €

Yellowfin Thunfisch | Kalbsrücken | Kapern

Vitello Tonnato 2.0

Yellowfin Tuna | Veal Loin | Capers



Griechischer Salat „KÖ59“ <sup>F, E, K, N, H1-H9</sup>

19 €

Minipaprika | Feta Käse | Kalamata Oliven | Gurken

Greek Salad 'KÖ59'

Mini Peppers | Feta Cheese | Kalamata Olives | Cucumbers

KÖ  
59

SUPPE KLASSISCH & MODERN  
SOUP CLASSIC & MODERN

Suppe Klassiker | Soup Classic

Geflügel Essenz A1-A5, E, F, H1-H9, L, I, N

16 €

Sot L'y Laisse | Gemüsegarten | Schwarzfederhuhn

Poultry Essence

Sot L'y Laisse | Vegetable Garden | Black Feather Chicken

Suppe Modern | Soup Modern

Crème Dubarry A1-A5, E, F, H1-H9, I, N, B

18 €

Prunier Caviar | Bunter Blumenkohl | Kerbel | Brioche

+15 g Prunier Caviar Acipenser Baerii

49 €

Crème Dubarry

Prunier Caviar | Mixed Cauliflower | Chervil | Brioche

+15 g Prunier Caviar Acipenser Baerii

49 €

# KÖ 59

## HAUPTGÄNGE KLASSIKER MAIN COURSES CLASSICS

|                                                                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Wiener Kalbsschnitzel <small>A1-A5, E, I, H1-H9, K, G, F, B</small>                                                                        | 42 € |
| Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone   Gurkensalat                                                                                     |      |
| Veal Escalope                                                                                                                              |      |
| Fried Potatoes   Cranberries   Lemon   Cucumber Salad                                                                                      |      |
| Filet vom Simmentaler Rind 180g <small>A1-A5, H1-H9, E, N</small>                                                                          | 49 € |
| Getrübefte Pommes   Grillgemüse   Jus                                                                                                      |      |
| Fillet of 'Simmentaler' beef 180g                                                                                                          |      |
| Truffled Fries   Grilled Vegetables   Jus                                                                                                  |      |
|  Linguine mit Trüffel <small>A1-A5, E, F, I, D, L</small> | 30 € |
| Rucola   Perigord Trüffel                                                                                                                  |      |
| Linguine With Truffle                                                                                                                      |      |
| Rocket Salad   Perigord Truffle                                                                                                            |      |
| Tajine von der Lammhaxe „Halal“ <small>A1-A5, H1-H9, E, L, F, N</small>                                                                    | 36 € |
| Couscous   Minze   Joghurt   Granatapfel                                                                                                   |      |
| 'Halal' Lamb Shank Tagine                                                                                                                  |      |
| Couscous   Mint   Yoghurt   Pomegranate                                                                                                    |      |

KÖ  
59

HAUPTGÄNGE MODERN  
MAIN COURSES MODERN

Winterkabeljau „Schmackofatz“ <sup>A1-A5, B, C, E, D, F, H1-H9, L</sup> 43 €

Weinbergsschnecken | Beurre Blanc | Forellen Kaviar | Kartoffel-Safran-Ragout

Winter Cod 'Schmackofatz'

Escargots | Beurre Blanc | Trout Caviar | Potato And Saffron Ragout

Glasiertes Teriyaki Iberico Schwein <sup>A1-A5, D, E, F, I, H1-H9, L</sup> 38 €

China Kohl | Chili-Mayonnaise | Koriander | Süßkartoffel-Sesam Pommes

Glazed Teriyaki Iberico Pork

Chinese Cabbage | Chilli Mayonnaise | Coriander

Sweet Potato-Sesame Fries

# Kö 59

## SÜSSE KLEINE SÜNDEN SWEET LITTLE SINS

- ✓ Kaki X Grand Cru Schokolade <sup>A1, F, H2, I</sup> 15 €  
 Karamell | Haselnuss | 85 % Abinao Schokolade  
 Persimmon X Grand Cru Chocolate  
 Caramel | Hazelnut | 85% Abinao Chocolate
- ✓ Tarte vom Elstarapfel und Vanille - die Königin der Gewürze <sup>F, A1, I, H3</sup> 14 €  
 Pekanuss-Praliné | Quitte | Elstar-Sorbet  
 Magpie Apple Tart And Vanilla The Queen Of Spices  
 Pecan Praline | Quince | Magpie Sorbet
- ✓ Gugelhupf-Parfait von der Pastinake <sup>F, A1, I, H3</sup> 15 €  
 Blutorange | Mandel | Salbei  
 Parsnip Gugelhupf Parfait  
 Blood Orange | Almond | Sage
- ✓ Französische Käseauswahl <sup>A1-A5, H1-H9, I, F, N, G</sup> 17 €  
 Feigensenf | Früchtebrot  
 French Cheese Selection  
 Fig Mustard | Fruit Bread
- ✓ Pink Pitaya Sorbet <sup>A1, H2</sup> 8 €  
 Thai-Basilikum | Blattgold  
 Aufgegossen mit Geldermann Carte Blanche Sekt 6 €  
 Pink Pitaya Sorbet  
 Thai Basil | Gold Lea  
 Infused with Geldermann Carte Blanche sparkling wine 6 €

## 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 apartame, 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@hommage-hotels.com](mailto:info.koe59@hommage-hotels.com) | [www.hommage-hotels.com](http://www.hommage-hotels.com)

Hotel Kö59 Düsseldorf GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 100860 | Geschäftsführung: Stefanie Brandes, Generalbevollmächtigter: Rob Bruijstens (Prokurist)