



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



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

VORSPEISEN KLASSIKER STARTER CLASSICS

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet A1-A5, B, F, K, I, H1-H9, E

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 A1-A5, F, H1-H9, B, I, E, D

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 A1 A1-A5, H1-H9, F, E

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

Geräucherte Forelle ^{A1, B, C, E, F, H1-H9} 25 €
 Waldorfsalat | Soja | Walnuss | Gremolata-Sud
 Smoked Trout
 Waldorf Salad | Soya | Walnut | Gremolata Broth

Vitello Tonnato 2.0 ^{A1, B, C, E, F, H1-H9} 28 €
 Yellowfin Thunfisch | Kalbsrücken | Kapern
 Vitello Tonnato 2.0
 Yellowfin Tuna | Veal Loin | Capers

 „Facon“ Kohlrabi ^{H1-H9, N, L, E, D} 19 €
 „Speck“-Mayonnaise | Petersilie | Balsamico - Caviar
 'Facon' Kohlrabi
 'Bacon' Mayonnaise | Parsley | Balsamic Caviar

 Griechischer Salat „KÖ59“ ^{F, E, K, N, H1-H9} 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 A1-A5, E, I, H1-H9, K, G, F, B	42 €
Bratkartoffeln Preiselbeeren Zitrone Gurkensalat	
Veal Escalope	
Fried Potatoes Cranberries Lemon Cucumber Salad	
Filet vom Simmentaler Rind 180g A1-A5, H1-H9, E, N	49 €
Getrübefte Pommes Grillgemüse Jus	
Fillet of 'Simmentaler' beef 180g	
Truffled Fries Grilled Vegetables Jus	
 Linguine mit Trüffel A1-A5, E, F, I, D, L	30 €
Rucola Perigord Trüffel	
Linguine With Truffle	
Rocket Salad Perigord Truffle	
Tajine von der Lammhaxe „Halal“ A1-A5, H1-H9, E, L, F, N	36 €
Couscous Minze Joghurt Granatapfel	
'Halal' Lamb Shank Tagine	
Couscous Mint Yoghurt Pomegranate	

Kö
59

HAUPTGÄNGE MODERN MAIN COURSES MODERN

- Atlantik Heilbutt ^{A1-A5, B, C, E, D, F, H1-H9, L} 45 €
Pommes Pavé | Perigord Trüffel | Spinat | Möhre | Fenchel
Atlantic halibut
Pommes Pavé | Perigord Truffle | Spinach | Carrot | Fennel
- Winterkabeljau „Schmackofatz“ ^{A1-A5, B, C, E, D, F, H1-H9, L} 43 €
Weinbergschnecken | Beurre Blanc | Forellen Kaviar | Kartoffel-Safran-Ragout
Winter Cod 'Schmackofatz'
Escargots | Beurre Blanc | Trout Caviar | Potato And Saffron Ragout
- Glasiertes Teriyaki Iberico Schwein ^{A1-A5, D, E, F, I, H1-H9, L} 38 €
China Kohl | Chili-Mayonnaise | Koriander | Süßkartoffel-Sesam Pommes
Glazed Teriyaki Iberico Pork
Chinese Cabbage | Chilli Mayonnaise | Coriander
Sweet Potato-Sesame Fries
-  Veganes Wellington ^{A1-A5, E, K, N, L} 28 €
Morchel | Grüner Spargel | Haselnuss | Gelbe Bete
Vegan Wellington
Morels | Green Asparagus | Hazelnuts | Yellow Beets

Kö
59

HAUPTGANG FÜR ZWEI
MAIN COURSE FOR TWO

*Ein hervorragendes Essen wird unvergesslich,
wenn man es mit geliebten Menschen teilt.*

*When shared with loved ones,
a great meal becomes unforgettable.*

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet 400g D, F, H1-H9, G, I, A1-A5

119 €

Grillgemüse | Trüffel-Püree | Süßkartoffelpommes | Jus | Béarnaise

Chateaubriand from 'Simmentaler' beef fillet 400g

Grilled Vegetables | Truffle Purée | Sweet Potato Fries | Jus | Béarnaise Sauce

Kö 59

SÜSSE KLEINE SÜNDEN SWEET LITTLE SINS

- ✓ Kaki X Grand Cru Schokolade ^{A1, F, H2, I} 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 ^{F, A1, I, H3} 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 ^{F, A1, I, H3} 15 €
 Blutorange | Mandel | Salbei
 Parsnip Gugelhupf Parfait
 Blood Orange | Almond | Sage
- ✓ Französische Käseauswahl ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G} 17 €
 Feigensenf | Früchtebrot
 French Cheese Selection
 Fig Mustard | Fruit Bread
- ✓ Pink Pitaya Sorbet ^{A1, H2} 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 €

Kö
59

KLEINE GENUSSREISE
SMALL CULINARY JOURNEY

Vitello Tonnato 2.0 A1, B, C, E, F, H1-H9

79 €

Yellowfin Thunfisch | Kalbsrücken | Kapern

Vitello Tonnato 2.0

Yellowfin Tuna | Veal Loin | Capers

Atlantik Heilbutt A1-A5, B, C, E, D, F, H1-H9, L

Pommes Pavé | Perigord Trüffel | Spinat | Möhre | Fenchel

Atlantic halibut

Pommes Pavé | Perigord Truffle | Spinach | Carrot | Fennel

Kaki X Grand Cru Schokolade A1, F, H2, I

Karamell | Haselnuss | 85 % Abinao Schokolade

Persimmon X Grand Cru Chocolate

Caramel | Hazelnut | 85% Abinao Chocolate

Mit passender Weinbegleitung

109 €

With Matching Wine Selection

KÖ
59

GROSSE GENUSSREISE GREAT CULINARY JOURNEY

Vitello Tonnato 2.0 ^{A1, B, C, E, F, H1-H9}

99 €

Yellowfin Thunfisch | Kalbsrücken | Kapern

Vitello Tonnato 2.0

Yellowfin Tuna | Veal Loin | Capers

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

Prunier Caviar | Bunter Blumenkohl | Kerbel | Brioche

Crème Dubarry

Prunier Caviar | Mixed Cauliflower | Chervil | Brioche

Pink Pitaya Sorbet ^{A1, H2}

Thai-Basilikum | Blattgold

Pink Pitaya Sorbet

Thai Basil | Gold Leaf

Atlantik Heilbutt ^{A1-A5, B, C, E, D, F, H1-H9, L}

Pommes Pavé | Perigord Trüffel | Spinat | Möhre | Fenchel

Atlantic halibut

Pommes Pavé | Perigord Truffles | Spinach | Carrot | Fennel

Kaki X Grand Cru Schokolade ^{A1, F, H2, I}

Karamell | Haselnuss | 85 % Abinao Schokolade

Persimmon X Grand Cru Chocolate

Caramel | Hazelnut | 85% Abinao Chocolate

Mit passender Weinbegleitung

139 €

With Matching Wine Selection

KÖ
59

VEGANE GENUSSREISE
VEGAN CULINARY JOURNEY



„Facon“ Kohlrabi ^{H1-H9, N, L, E, D}

55 €

„Speck“-Mayonnaise | Petersilie | Balsamico - Caviar

‘Facon’ Kohlrabi

‘Bacon’ Mayonnaise | Parsley | Balsamic Caviar



Veganes Wellington ^{A1-A5, E, K, N, L}

Morchel | Grüner Spargel | Haselnuss | Gelbe Bete

Vegan Wellington

Morels | Green Asparagus | Hazelnuts | Yellow Beets



Gugelhupf-Parfait von der Pastinake ^{F, A1, I, H3}

Blutorange | Mandel | Salbei

Parsnip Gugelhupf Parfait

Blood Orange | Almond | Sage

Mit passender Weinbegleitung

85 €

With Matching Wine Selection

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 / 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@homage-hotels.com | 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)